Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Digitized by Google

New York
State College of Agriculture
At Cornell University
Ithaca, N. Y.

Library

Digitized by Google

CORNELL UNIVERSITY LIBRARY
3 1924 070 858 828

Digitized by Google

SB3 87
W 42
v. 5-6

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

-5587
W 42
V 5

Weinbau und Kellerwirtschaft

herausgegeben von

Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
in Freiburg im Breisgau

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau
und Weinbehandlung

---

5. Jahrgang 1926

Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B.

Digitized by Google

SB387
W42
v. 5-6

Digitized by Google

Inhaltsverzeichnis.

(Nachdruck der Beiträge nur mit genauer Quellenangabe gestattet.)

Aufsätze.

Anonym, 33. Weinbaukongreß in Wiesbaden. 161.
— Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes. 202.
Ambrosi jun., Erfahrungen mit Direktträgern in Siebenbürgen. 23.
Bäumler, An die deutschen Winzer und Weinhändler. 23.
— Der einstämmige Weinstock. 144.
Bucher, Der neue Gär- und Abfüllspund „Sulfa". 123.
Dümmler, Großer Ausschuß für Reblausbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes in Mainz und Oppenheim. 106, 115.
— Betrachtungen zur Weltweinkostprobe. 143.
— Amerikanische Unterlagsreben. 145.
— Etwas vom elsässischen Weinbau. 155.
— 33. Deutscher Weinbaukongreß in Wiesbaden. 172, 182, 191, 203.
— Dringliche Rebenveredlungsfragen. 220.
— Weinbauvereine — Winzergenossenschaften — Weinbauzeitschriften und weinbauliche Versammlungen. 225.
Geßner, Der weiße und der schwarze Bruch, seine Verhütung und seine Beseitigung. 151.
Grüneberg, Vorschläge zur Hilfe für den deutschen Winzer. 93.
Kerber, Zur Aufhebung des Weinsteuergesetzes. 88.
Klaus, Alter Zopf. 181.
Köbelin, Herstellungskosten und Rentabilität der Drahtanlage. 17.
Kober, Amerikanische Unterlagsreben. 164.
Kotte, Die Beurteilung der Wirksamkeit von Heu- und Sauerwurm-Bekämpfungsmitteln. 1.
— Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1925. 39, 51.
— Darf man die Reben während der Blüte mit Arsenmitteln behandeln? 84.
— Die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in Frankreich. 87.
— Horsts Kupferstäubemittel in der Schweiz. 96.
Mankowski, Weinverhältnisse in Danzig. 66.
— Wein-Konventionsermäßigung in Danzig. 79.
— Der Weinbau im Ordenslande Preußen. 171.
Martell, Der Kork und seine Herstellung. 161.
Meißner, Über den Weinkonservator. 24.
Merjanian, Eine außergewöhnliche Beschädigung der Weinberge durch Winterfröste. 121.
Müller, Warnung. 18.
— 5. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg im Breisgau. 26, 42, 55, 68.
— Badens Weinmosternte 1925. 42.
— Deutschlands Weinernte 1925. 54.
— Studienreise des Deutschen Weinbauverbandes in die Schweiz. 67.
— Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung. 83.
— Arsensaures Blei zur Heuwurmbekämpfung. 86.
— Die Lage in der Schädlingsbekämpfung. 96, 106, 114.
— Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes. 97.
— Weltweinkostprobe. 113.
— Die Bedeutung der Reblaus für Deutschlands Weinbau. 122.
— Das Ergebnis der Weltweinkostprobe. 131.
— Neue Wandtafeln über Rebkrankheiten. 165.
— Weinbaukongreß 1929 in Karlsruhe? 184.
— Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn. 199, 207, 217.
— Rundfunk und Weinbau. 228.
Reich, Nachweis von Obstwein im Traubenwein. 220.
Röder, Praktische Anwendung von Versuchsergebnissen über Schnitt, Biegen und Laubbehandlung in Drahtanlagen. 15.
— Die Behandlung der durch Frühjahrsfröste und Hagel beschädigten Reben. 105.
— Holzküfer — Weinküfer. 174.
Sartorius, Die Prüfung von Ertragskreuzungen bei der Sämlingszüchtung. 190.
Schmid, Qualitätsweinbau. 113.
Schwender II, Zur Hebung des Weinbaus im badischen Taubergrund. 54.
Stocker, Der badische Weinbau einst und jetzt. 75.
Vogt, Die wirksamen Stoffe des Insektenpulvers. 86.
— Hausmittel gegen den Essigstich. 189.
— Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste Oberbadens. 201.
— Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste des Breisgaus und der Ortenau. 210.
Zillig, Die Anwendung von Motoren im Weinbau. 9.
— Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1925. 63.

Kleine Mitteilungen.

a) Weinbauliches.

Amerikanerschnittweingärten im Rheingau. 205.
Amerikanische Unterlagsreben in Südafrika. 101.
Arbeitsausschuß für die Weinpropaganda, Errichtung eines. 90.
Aufgaben für die Winzer. 229.
Ausfuhr von Portwein aus Portugal. 102.
Babo, Frhr. von, Denkmal in Klosterneuburg. 229.
Badischer Wein — kein, in einem badischen Beamtenheim. 147.
Bebauungskosten der Reben in Spanien. 101.
Demonstration der Winzer, eine. 35.
Die Weinjahre 26 in den letzten 500 Jahren. 176.
Drahtanlage — Frühjahrsfrost — Gewittersturm. 126.
Edelgewächse, rheinpfälzische. 223.
Erklärung. 166.
Hybriden, über. 19.
Italienische Wein-Invasion. 166.
Keimblattfarbe und Beerenfarbe, Beziehungen zwischen. 70.
Pfälzer Weinprobierstube in Neustadt. 176.
Pfropfreben in Württemberg, Ergebnis der Anbauversuche. 229.
Photographische Ausstellung in Freiburg. 211.
Preisausschreiben des Reichsausschusses für Weinpropaganda. 101.
Propaganda für deutschen Wein. 90, 194.
— für Wein in Frankreich. 158.
Rebenanerkennung. 5.
Rebenveredlung in der Pfalz. 195, 211.
Richtigstellung. 59.
Riesling×Silvaner (Müller-Thurgau-Rebe). 35.
Schulung der Weinkoster. 139.
Staatliche Weinbauförderung in Baden. 80.
Stimulation bei Rebenpfropfungen. 100.
Studienreise österreichischer Weinbausachverständiger nach Baden. 165.

Digitized by Google

Torfmull im Rebbau, Verwendung des. 59.
Torfstreu, Anwendung im Weinbau. 157.
Unterlagsreben, Erfahrungen im Elsaß mit. 19.
Urteil im Winzerprozeß. 125.
Vererbungs- und Kreuzungsversuche mit der Weinrebe. 36.
Vergleichende Untersuchungen über Reben mit Halbbögen und mit Streckern. 176.
Vom 1925er. 12.
Weinbaudomänen, preußische, von den. 229.
Weinbauliche Irrtümer. 5, 36, 118, 126, 175, 194.
Weinbauschule an der Bergstraße. 195, 205.
Weinfach-Ausstellung. 101.
Weingüter, wohlfeile. 5.
Weinkonsum in Frankreich. 80.
Werbung für den deutschen Wein durch den Rundfunk. 211.
Widerstandsfähigkeit der Ertragshybriden gegen Peronospora. 20.
Winzerausschreitungen in Bernkastel. 47.
Winzerfest in der Rheinpfalz. 212.
Wirt, ein deutscher. 21.
Weinbau in Algier. 223.
— Bulgarien. 36, 195.
— Cypern. 139.
— Griechenland. 36.
— Italien. 35, 223.
— Jugoslavien. 212.
— Portugal. 158.
— Rumänien. 36.
— Rußland. 36.
— Spanien. 35.
— Ungarn. 159.

b) Krankheiten, Schädlinge und deren Bekämpfung.

Amselfrage, zur. 126, 139.
Amseln, Verdienen die, noch den Schutz des Gesetzes? 100.
Arsenhaltige Mittel, Verwendung in der Schweiz. 99.
Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. 88, 139, 211.
Gaskampf den schädlichen wilden Kaninchen im Weinberg. 147.
Grind der Rebe. 223.
Heu- und Sauerwurmbekämpfung in Frankreich. 125.
Insektenfraßgiften, Beurteilung der Wirksamkeit von. 100.
Kupfervitriol, die Beschaffenheit des. 222.
Preis für die Heu- und Sauerwurmbekämpfung. 59.
Preise für Schädlingsbekämpfungsmittel. 47, 80.
Pyrethrum cinerariaefolium, Anbau und Verwendungsmöglichkeit. 100.
Pyrethrum-Kulturen im Kanton Wallis. 99.
Rebenzikaden. 139.
Reblaus im Jahre 1925 in der Schweiz. 118.
— in Hessen. 212.
Reblausverseuchung im Rheingau. 147.
Rebschädlingsbekämpfung, Leitsätze. 5.
Rotbrenner. 230.
— Bekämpfungsversuche gegen. 212.
Rotbrennerpilz als Ursache des Absterbens von Rebschossen. 176.
Schädliche Vögel. 176.
Schädlingsbekämpfung. 88, 98, 109, 125, 139.
Schädlingsbekämpfungsmittel, ein neues. 157.
Schwefelkohlenstoffbehandlung der Reben, zur Frage der. 37.
St. Urbansgrün. 89.
Traubenschädling, ein wenig bekannter. 59.
Traubenwickler in Burgund, Beobachtungen über. 175.
Verbilligung der Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel. 59.

c) Kellerwirtschaft, Rückstände bei der Weinbereitung.

Alkoholgrenze bei gezuckerten Pfälzer Konsumweinen. 193
Ausfrieren, Konzentrierung des Weines durch. 20.
Beispielskellereien, Errichtung von. 118, 157.
Böcksergeschmack in Weinen, Beseitigung des. 59.
Extrakt, Bestimmung im Wein. 5.
Ferrozyankalium, Schönen mit. 99.
Gelatine, Schönen mit. 46.
Hausenblase, Schönen mit. 34.
Kellergeruch. 98.
Kellerküfer als selbständiger Beruf, keine Anerkennung des. 5.
„Kirschgunder". 102.
Kontrollmaßnahmen gewerblicher Obstweinbetriebe. 176.
Küfermeister, wollen wir dem, die Kellerarbeit nehmen? 20.
Möslingerverfahren in der Schweiz, das. 229.
Nährsalzzusatz bei der Weinbereitung. 229.
Normalweinflasche. 47, 156.
Obstwein, Nachweis von in Traubenweinen. 34.
Rotweinherstellung, neue Art der. 205.
Rübenzucker für den deutschen Weinbau. 193.
Stärkezucker zur Verbesserung von Most und Wein. 193.
Überschönung des Weines mit Ferrozyankalium. 157.
Verbesserung der 1926er Moste. 184.
Vierka-Hefen. 80, 212.
Weinschlempe, Verwertung der. 35.
Winzerkeller in Bickensohl, Einweihung des. 230.

d) Statistisches.

Deutschlands Wein-Ein- und Ausfuhr 1925. 47.
Rebfläche und Weinertrag der Welt 1924. 21.
Rebgrundbesitz in Frankreich. 71.
Weinbau im Elsaß im Jahre 1925. 139.
— in der Tschechoslovakei. 71, 110.
Weinbaufläche Deutschlands. 71.
Weinbau und -ernte im Gouvernement Viktoria. 102.
— in Deutschösterreich. 223.
— in Hessen im Jahre 1925. 157.
— in Nordafrika. 71.
Weinmosternte 1925 in Elsaß-Lothringen. 71.
— Bayern. 35.
— Frankreich. 36.
— Portugal. 177.
— der Schweiz. 35, 177.
— Südkalifornien und Arizona. 110.
— der Tschechoslovakei. 212.
— den Vereinigten Staaten. 102.
— Württemberg. 47.
Zunahme des Weinbaus in Rumänien. 177.

e) Handelsverträge.

Deutsch-spanischer Handelsvertrag. 98.
Die französischen Winzer und der deutsche Handelsvertrag. 194.
Österreich-ungarischer Handelsvertrag. 80.

f) Weinabsatz.

Außenhandel Deutschlands mit Wein. 230.
— im ersten Halbjahr 1926. 166.
Französischer „Rheinwein". 222.
Handelsgebrauch im Weinhandel. 194, 223.
„Italienischer Burgunder". 223.
„Mitropa" und der deutsche Wein. 109, 222.
Traubenweinausstellung auf der Breslauer Wanderausstellung. 99.
Unterfränkische Bevölkerung, an die. 70.
Vorschriften über den Verkehr mit Wein in Italien. 212.
Weinexport in Italien, Hebung des. 35.

g) Gesetze, Steuern.

Abänderung der §§ 3 und 7 des Weingesetzes, Antrag auf. 98.
Alkoholfrage und Gemeindebestimmungsrecht. 19.
Bewertung des Weinbauvermögens. 205.
Branntweinmonopolgesetz, gegen das. 156.
Flaschenweinsteuer in der Tschechoslovakei, Neuregelung der. 223.
Gemeindegetränkesteuern, die neuen Höchstsätze für die. 125.
Gemeindebestimmungsrecht, Ablehnung des. 98.
— Reichsausschuß gegen das. 125.
Höchstbesteuerung der Mosel, wieder eine. 176.

Digitized by Google

Nachversteuerung von Schaumwein. 117.
Polnisches Spirituskontingent für Danzig. 102.
Reblausgesetz, Vergehen gegen das. 229.
Reichs-Obstweingesetz, Der rheinpfälzische Weinbau und Weinhandel fordert ein. 156.
Schweizerische Lebensmittelverordnung, die neue. 126.
Steuererlaß und Erlaß der Rückzahlung der Winzerkredite. 194.
Traubenwicklerbekämpfung, gesetzlicher Zwang zur. 100.
Vorschriften über den Verkehr mit giftigen Pflanzenschutzmitteln in Österreich. 36.
Weingesetz, neues in Spanien. 109, 158.
Weinsteuer aufgehoben. 58, 70.
— in Danzig. 125.
Weinsteuererhöhung, Protest der französischen Winzer. 195.
Weinsteuergesetz, Vergehen gegen das. 176.
Weinverbrauchssteuer in Lettland. 194.
Winzerkredite. 139.
Zolltarif in der Schweiz. 35, 194.
Zuckerungsfrist, Verlängerung der. 5.
Zuckerungsparagraph. 58.

h) Weinversteigerungen, Weinmärkte, Weinproben.

Domänenweinversteigerung. 184.
Historische Weinprobe. 194.
Kostprobe auserlesener badischer Weine. 146.
Landesweinprämiierung und Landesweinkostprobe in Baden. 90.
Naturweinversteigerung, badische, in Offenburg. 80, 101.
Rheinhessische Naturweinversteigerung. 185.
Weinmarkt in Müllheim. 90.
— in Offenburg. 58.
Weinmärkte. 47.
Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereins. 101.
Weinprobe Rheingauer Qualitätsweine in Wiesbaden. 139.
Weinversteigerung in Karlsruhe. 184.
Weinversteigerungsmarkt, vom. 109.
Weltweinkostprobe. 146, 165.
Zwangsversteigerungen von Weinen. 176.

i) Institute.

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, Tagung in Berlin. 59.
Weinbauinstitut, Aussprache über das, im badischen Landtag. 165.
— Beiratssitzung. 89.
— Besichtigung des. 125.
— Kurse. 19, 34, 222.
— Kurs in Kappelrodeck. 12.
— Pfropfkurs in Durlach. 79.

Rundschau.

Amerika. 159.
Deutschland. 5, 12, 21, 37, 47, 59, 72, 80, 91, 110, 118, 127, 147, 159, 167, 177, 185, 195, 213, 230.
Elsaß. 81, 102, 127, 159.
England. 177.
Frankreich. 12, 102, 127, 147, 167, 195, 231.
Italien. 38, 72, 81, 102, 147.
Japan. 38.
Jugoslavien. 72, 111.
Luxemburg. 21, 38.
Mexiko. 103.
Norwegen. 103, 213, 231.
Österreich. 48, 60, 72, 118, 127, 159, 167, 213, 231.
Polen 72.
Portugal. 38, 102.
Rumänien. 60, 167.
Rußland. 195.
Schweiz. 21, 60, 102, 111, 118, 195.
Spanien. 102, 127, 147, 195.
Südamerika. 103.
Tschechoslovakei. 159, 231.
Türkei. 103, 177.
Ungarn. 21, 111, 127, 167, 231.

Berichte aus den Weinbaugebieten.

Ahr. 6.
Algier. 169.
Baden. 6, 38, 60, 81, 103, 119, 140, 148, 168, 186, 196, 205, 214, 232.
Deutschland. 103, 118, 127, 139, 148, 168, 195, 231.
Europa 185.
Franken. 6, 60, 81, 148, 186, 206, 214, 232.
Frankenland, badisches. 148.
Frankreich. 6, 82, 103, 149, 169, 187, 214.
Hessen. 60, 149, 186, 206.
Italien. 6, 81, 104, 149, 169, 214, 233.
Jugoslavien. 81, 103, 120, 169.
Kaiserstuhl. 186.
Luxemburg. 214.
Mittelrhein. 38.
Mosel, Saar und Ruwer. 38, 60, 81, 119, 140, 159, 177, 186, 196, 206, 214, 233.
Nahe. 38, 60, 81, 206, 214.
Österreich. 81, 103, 120, 149, 168, 214.
Pfalz. 60, 206.
Rheingau. 38, 60, 81, 206, 214.
Rheinhessen. 38, 81, 214.
Rheinpfalz. 38, 81, 186, 214.
Rumänien. 81.
Sachsen. 6, 140, 187, 206, 233.
Schweiz. 82, 120, 169, 214.
Spanien. 6, 104, 149, 169, 214, 233.
Ungarn. 81, 103, 120, 149, 168, 214.
Württemberg, 60, 168, 205, 214, 233.

Vereinsnachrichten.

Badischer Weinbauverband. 141.
Badischer Winzerverband. 48, 128, 141.
Deutscher Weinbauverband. 6.
Fränkischer Weinbauverein. 142, 187.
Industrieverband für Pflanzenschutz e. V., Biebrich a. Rh. 142, 214.
Kaiserstühler Winzergenossenschaft. 149.
Kaiserstühler Winzervereinigung. 22, 72.
Klein- und Obstbrenner des Mittelrheins. 178.
Mitteldeutscher Küferinnungsverband. 128.
Reichsorganisation der vereinigten deutschen Bauernvereine. 224.
Rheingauer Weinbauverein. 72, 214.
Rheinischer Bauernverein. 169.
Unterausschuß für Rebenveredelung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. 196.
Verband deutscher Naturweinversteigerer. 196.
Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister. 149.
Verein der Branntweinbrenner und Likörfabrikanten des Mosel-, Saar- und Eifelbezirks e. V. 178.
Weinbauausschuß für das Mitteldeutsche Weinbaugebiet. 197.
Weinbauverein an der Nahe. 72, 178.
Weinbauverein für die Rheinpfalz. 169.
Winzergenossenschaft Rammersweier. 72.
Winzerkundgebung in Rheinhessen. 60.
Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer. 178, 187, 206, 214.
Winzerverband für Nahe und Glan. 128.
Winzerversammlung in Oberrotweil a. K. 82.
Württembergischer Weinbauverein. 169.

Digitized by Google

Fragen und Antworten.

7, 38, 48, 61, 82, 91, 104, 111, 120, 149, 187, 215, 224.

Bücherbesprechungen.

Ambrosi M. jun., Der praktische Weinbauer. 7.
Der Böttchermeister. 22.
Deutsche Hotel-Nachrichten. Werbenummer für den deutschen Wein. 215.
Deutscher Wein. „Deutsches Land". 215.
Fischler M., Kellerwirtschaftlicher Leitfaden. 73.
Gieschen und Barthe, Französisches Übungsbuch für Handelsschulen. 61.
Hager, Praktische Kalkdüngungsfragen. 233.
Herder, Der kleine. 7.
Kappen, Die Bodenversauerung. 233.
Kerber Fr., Die wirtschaftliche Lage von Weinbau und Winzer in den oberbadischen Weinbaugebieten. 120.
Kraft Adolf, Die Reblaus in Hessen. 48.
Langenbeck und Burk, Die Bodenkalkung. 233.
Lebbin, Nahrungsmittelgesetze mit Erläuterungen. 73.
Machatius, Das Schaumweinsteuergesetz vom 31. März 1926. 188.
Matuschka-Greiffenclau und Willig. Die Kosten des Pfropfrebenanbaus. 197.
Meißner, Katechismus der Kellerwirtschaft. 215.
Merck, Kalender für Winzer. 7.
Oppenheim a. Rh., Jahresbericht der Lehranstalt für 1925/26. 197.
Pardeller Jos., Ausführliches Vorschriftenbuch der gesamten Getränkeindustrie. 142.
Ruthe W., Der deutsche Wein. 215.
Seeger Fr., Praktische Anleitung zur Weinverbesserung. 178.
Schätzlein Ch., Lehrhefte über Weinbehandlung. 188.
Schlenz P., Deutsche Tafeltraubenzucht unter Glas. 128.
Starke A., Wie kann man sich vor Kreditverlusten schützen? 188.
Stellwaag F., Der Gebrauch der Arsenmittel im deutschen Pflanzenschutz. 149.
Verband Deutscher Naturwein-Versteigerer E. V. Mitgliederverzeichnis. 159.
Vogt E., Die chemischen Pflanzenschutzmittel. 142.
Wallfisch A., Wie werde ich eine Verkaufskanone? 188.
Werner B., Universal- und Weinhändler-Adreßbuch. 104.
Zillig H., Der echte Mehltau des Weinstocks u. seine Bekämpfung. 160.

Personalia.

Bauer Joh. 224.
Buchinger. 38.
Bumm. 142.
Bretzinger. 197.
Engelberg, von. 129.
Engels. 111.
Fendel. 233.
Fünfgeld †. 104.
Hagedorn. 142.
Hamel. 142.
Hefner †. 13.
Herberg. 104.
Herkert. 169.
Kober Fr. 13.
Linsbauer. 22.
Meier. 8.
Müller-Freiburg. 22.
Müller-Karlsruhe. 22, 91.
Müller-Thurgau. 8.
Möslinger. 142.
Nägler K. 169.
Nebe †. 48.
Plettenberg von. 233.
Raesch O. 169.
Reckendorfer. 91.
Röhling. 224.
Schlumberger E. †. 224.
Schoffer. 233.
Schuch F. 22.
Schultze W. 224.
Speyer. 142.
Stefl C. 7.
Thaler A. 38.
Thiem. 142.
Vincenz †. 215.
Wachs. 197.
Weckesser. 197.
Weingärtner †. 48.
Wenisch. 91.
Wobisch. 22.
Zmavc A. 7.

Vorträge und Versammlungen.

13, 49, 111.

Bekanntmachungen.

13, 49, 61, 73, 91, 104, 111, 150, 179, 206.

Geschäftliche Mitteilungen.

8, 22, 61, 112, 120, 142, 150, 160, 169, 179, 188, 197, 215, 224.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 7. Januar 1926 | Nr. 1

Inhalt: Kotte, W., Die Beurteilung der Wirksamkeit von Heu- und Sauerwurm-Bekämpfungsmitteln S 1; Kleine Mitteilungen S. 5; Rundschau S. 6; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 6; Vereinsnachrichten S. 6; Fragen und Antworten S. 7; Bücherbesprechungen S. 7; Personalia S. 7; Geschäftliche Mitteilungen S. 8.

Die Beurteilung der Wirksamkeit von Heu- und Sauerwurm-Bekämpfungsmitteln.

Ein Beitrag zur Methodik der Schädlingsmittelprüfung.

Von W. Kotte.

(Mitteilung Nr. 119 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Prüfung von Schädlingsmitteln durch staatliche Institute, die seit einigen Jahren in Übung gekommen ist und immer größeren Umfang annimmt, hat den Zweck, in wissenschaftlich einwandfreien Versuchen den Wert der einzelnen Mittel miteinander zu vergleichen, um möglichst bald ein Urteil darüber zu gewinnen, was von einem Präparat bei ausgedehnter Anwendung in der Praxis zu erwarten ist. Laboratoriumsversuche geben dabei zwar für die Beurteilung oft wichtige Hinweise, müssen aber naturgemäß durch den Parzellenversuch ergänzt werden, der wieder um so zuverlässiger sein wird, auf je größeren Flächen er angestellt wurde. Der Größe der Versuchsflächen ist nun aber durch die zur Verfügung stehenden Mittel bald eine Grenze gesetzt und deshalb ist die Beurteilung der Mittel meist auf das Ergebnis von Versuchen angewiesen, die nur mit im Verhältnis zur Praxis recht kleinen Parzellen arbeiten können. Es ist in jedem Fall geraten, sich darüber klar zu werden, wie weit die in solchen Parzellenversuchen gewonnenen Ergebnisse einen sicheren Schluß auf die in der großen Praxis zu erwartenden zulassen.

Die Entwicklung der Schädlingsmittelforschung geht heute darauf hinaus, aus einer oft großen Zahl brauchbarer Präparate die allerbesten herauszufinden, um der zur Schädlingsbekämpfung notwendigen Arbeit den höchstmöglichen Erfolg zu sichern. Man ist also bestrebt, den Wert der einzelnen Mittel sicher und, wenn möglich, zahlenmäßig zu bestimmen. Diese zahlenmäßige Festlegung der Wirksamkeit eines Schädlingsmittels ist nun oft durchaus nicht leicht. Sie hängt in erster Linie ab von der Gleichmäßigkeit des Befalls durch den zu bekämpfenden Organismus. Ist die Verteilung des Krankheitserregers in den Versuchsparzellen von Natur aus sehr gleichmäßig, wie es z. B. in manchen Jahren bei der Peronospora der Rebe der Fall ist, oder läßt sich die Infektionsgefahr künstlich gleichmäßig gestalten, wie beim Weizensteinbrand, so ist es meist nicht schwer, zu klaren Ergebnissen zu kommen. Ist dagegen die Stärke des Schadens innerhalb des Versuchsstückes starken, nicht beeinflußbaren Schwankungen ausgesetzt, so bleibt das Ergebnis einer Mittelprüfung stets mit einer großen Unsicherheit behaftet. Dieser Fall liegt nun in ganz auffälliger Weise vor bei der Untersuchung von Heu- und Sauerwurmmitteln. Mehrfach wurden schon in der Literatur günstige Ergebnisse mitgeteilt und zahlenmäßig belegt, mit Präparaten, die sich bei der Wiederholung der Versuche durchaus nicht bewährten. Andererseits geben die einzelnen Versuchsansteller alljährlich die verschiedensten Zahlen für die Wirksamkeit von Mitteln an, die ihre Brauchbarkeit in der Praxis bereits erwiesen haben. Wenn auch diese Zahlen – manchmal auf Zehntelprozent ausgerechnet – den Anschein von Genauigkeit erwecken, so zweifelt doch niemand, der mit solchen Versuchen zu tun hat, an ihrer großen Unsicherheit.

Im folgenden soll auf einige Fehler bei der Ausführung von Heu- und Sauerwurmmittelprüfungen hingewiesen werden, deren Vermeidung eine größere Sicherheit in der Beurteilung solcher Präparate erwarten läßt. Ferner soll an dem Zahlenmaterial einiger Versuche nachgewiesen werden, innerhalb welcher Grenzen die Genauigkeit solcher Zahlen schwankt. Das verhältnismäßig starke Auftreten des Heuwurms in den Versuchsanlagen des Badischen Weinbauinstituts gab im vergangenen Jahre Gelegenheit zu der vorliegenden kleinen Untersuchung, die keine neuen wissenschaftlichen Tatsachen, sondern nur ein anschauliches Zahlenbeispiel liefern soll.

Um die Wirksamkeit eines Heu- und Sauerwurmmittels zahlenmäßig auszudrücken, gibt es zwei Wege, die auch beide von den verschiedenen Versuchsanstellern benutzt werden: man kann beim Herbsten den gesunden Traubenertrag wiegen und so den vom Wurm verursachten Ernteausfall bestimmen oder man kann die Raupen in den Gescheinen und Trauben zählen, um den Prozentsatz der getöteten Tiere zu ermitteln.

Das Verwiegen der Versuchsparzellen liefert sehr anschauliche Zahlen. Es zieht gewissermaßen im Herbst die Bilanz der sommerlichen Arbeit und gibt den durch die Wurmbekämpfung erzielten Gewinn direkt in Kilogramm an. Zudem ist die Arbeit leicht und ohne viel Zeitverlust auszuführen. Man muß sich aber klar darüber sein, daß die so erhaltenen Zahlen nur unter der Bedingung richtig sind, daß die Versuchsparzellen bei gleicher Behandlung einen gleichen Ertrag geliefert hätten. Inwieweit diese Forderung erfüllt werden kann, etwa in sehr gleichmäßigen Beständen selektionierter Reben, wurde bisher noch nicht nachgewiesen. Daß im Durchschnittsbetrieb des Weinbaus benachbarte Parzellen auch bei gleicher Behandlung große Unterschiede im

Digitized by Google

Ertrag zeigen, ist eine bekannte Tatsache. Zu ihrer Erläuterung kann ich einige Zahlen bringen, die gewonnen wurden, um die Grundlage eines Düngungsversuches zu bilden. Ein in 5 Parzellen von je 3,2 a Größe aufgeteiltes Versuchsstück, im Rebgelände der Domäne Meersburg gelegen, wurde mehrere Jahre hindurch nicht gedüngt. Die Behandlung der Reben war im übrigen ganz gleichmäßig und auch der Bestand zeigte in Bezug auf Sorte und Alter der Reben keine erheblichen Ungleichmäßigkeiten. Das Herbsterträgnis in Kilogramm der 5 Parzellen war in drei aufeinander folgenden Jahren das folgende:

	1914	1915	1916
Parzelle I	60	188	105
„ II	54	168	88
„ III	76	170	104
„ IV	56	169	91
„ V	49	148	88

Wie man sieht, sind die Erträge der einzelnen Parzellen untereinander durchaus nicht gleich. Auch schwankt ihr gegenseitiges Verhältnis in den einzelnen Jahren. Auf diesem Versuchsstück wäre es trotz seines gleichmäßigen Standes unmöglich, einen Wurmbekämpfungsversuch nach den Erntegewichten der Parzellen auszuwerten. Dabei ist die Parzellengröße für einen Mittelprüfungsversuch recht erheblich. Meist wird man sich mit kleineren Versuchsstücken begnügen müssen, wobei die Unterschiede in den Erntegewichten noch größer sein dürften.

Wenn man nicht die Sicherheit hat, bei gleicher Behandlung in den Parzellen gleiche Ernten zu erzielen, so bleibt der Ausweg, in den Versuchsparzellen das Gewichtsverhältnis von gesunden zu sauerfaulen Trauben zu bestimmen. Dieses Verfahren ist denn auch manchmal benutzt worden. Es hat zuerst einmal den großen Nachteil, daß der Erfolg der Heuwurmbekämpfung in ihm nicht zum Ausdruck kommt, weil der Ausfall durch Zerstörung der Gescheine nicht in die Zahlen eingeht. Zur Beurteilung der Sauerwurmbekämpfung allein hat es einen gewissen Wert, nur kann man die mit ihm in verschiedenen Jahren gewonnenen Zahlen nicht miteinander vergleichen. In nassen Jahren sind die Verluste durch die vom Sauerwurm verursachte Fäulnis weit größer als in trockenen. Außerdem hängt das Gewicht der sauerfaulen Trauben stark davon ab, ob vor der Lese viel oder wenig Regen fiel.

Zusammenfassend läßt sich sagen, daß die Verwiegung des Ernteertrages nur dann brauchbare Zahlen über die Wirksamkeit von Heu- und Sauerwurmmitteln liefert, *wenn der Versuchsansteller nachweisen kann, daß der Ertrag der Parzellen bei gleicher Behandlung gleich gewesen wäre.* Ähnlich steht es mit den Angaben über Zucker- und Säuregehalt des aus den Versuchsparzellen gewonnenen Mostes. Sie haben nur dann Wert, wenn die Gleichmäßigkeit des Versuchsstückes in Bezug auf die Beschaffenheit des Mostes feststeht. Selbstverständlich muß bei diesem letzten Verfahren jede Auslese von faulen Trauben unterbleiben.

Die *Zählung der Würmer* ist heute wohl das am meisten gebrauchte Verfahren, um die Wirksamkeit eines Heu- und Sauerwurmmittels zahlenmäßig zu belegen. Sie wird auch bei den in Baden durchgeführten Versuchen schon seit vielen Jahren benutzt. Der theoretisch richtigste Weg wäre der, in jeder Versuchsparzelle die lebenden und toten Raupen gesondert zu zählen, wodurch sich die Abtötungsziffer mit Sicherheit ergäbe. Leider ist dieser Weg nicht gangbar. Da man nach der Bekämpfung eine gewisse Zeit verstreichen lassen muß, um die Fraßgifte zur Wirkung kommen zu lassen, so sind die Leichen der Raupen meist zu unkenntlichen Resten zusammengeschrumpft oder aus den Gescheinen und Trauben hinausgefallen, so daß es ganz ausgeschlossen ist, die Verantwortung für die Richtigkeit einer Zählung toter Raupen in den Parzellen zu übernehmen. Es bleibt also nur übrig, durch Zählung lebender Raupen den Befall in den einzelnen Parzellen festzustellen und nun hängt die Genauigkeit der so erhaltenen Werte davon ab, ob man den tatsächlichen Befall einer Parzelle sicher bestimmen kann und ob man angeben kann, wieviel lebende Raupen jede Parzelle ohne Behandlung enthalten hätte; mit anderen Worten, ob die Zahl der in einer unbehandelten Kontrollparzelle gefundenen Raupen auch als Befallsziffer der behandelten Parzellen vor der Bekämpfung vorausgesetzt werden darf. Die folgenden Ausführungen sollen zeigen, welche Grenzen der Genauigkeit dieses Verfahrens gesetzt sind und was man tun kann, um ihm eine möglichst große Sicherheit zu geben.

Zu diesem Zweck sind zwei Fragen zu beantworten:

1. *Auf welche Weise kann man den Befall einer Parzelle mit möglichst großer Sicherheit feststellen?*

2. *Was ist bei der Anlage unbehandelter Kontrollparzellen zu berücksichtigen, um ihren Befallszahlen einen möglichst großen Wert für den Vergleich mit behandelten Parzellen zu geben?*

Um den Befall einer Versuchsparzelle festzustellen, zählen die Versuchsansteller die Raupen entweder in einer bestimmten Anzahl von Stöcken oder von Gescheinen bzw. Trauben. Das erste Verfahren erscheint unzweckmäßig, da ein gleichmäßiger Behang der Stöcke kaum jemals vorkommt und bei ungleichmäßigem Behang die für die einzelnen Mittel gefundenen Zahlen nicht untereinander verglichen werden können. Auch das Durchzählen der Gescheine und Trauben setzt eine gewisse Sorgfalt voraus. Man darf nicht nur die am meisten ins Auge fallenden Gescheine berücksichtigen, da sich möglicherweise der Schmetterling bei der Eiablage ihnen gegenüber anders verhält als gegenüber den versteckt hängenden. Am zweckmäßigsten dürfte es also sein, den gesamten Behang jedes Stockes durchzuzählen und dann bei einem anderen Stock mit dem Zählen fortzufahren, bis man die gewünschte Zahl von Gescheinen durchgezählt hat. Auf diese Weise sind die Zahlen gewonnen, die im folgenden mitgeteilt werden.

Die Versuchsanordnung war folgende: Zwei Rebstücke A und B, 5 m voneinander entfernt, an sehr schwach geneigtem Westhang gelegen, wurden in je vier Parzellen aufgeteilt. Die Maße jedes Rebstückes betrugen 12×48 m, die Größe jeder Parzelle also etwa 1,5 a. Der Bestand der Parzellen ist eine recht gleichmäßige Mischung von Gutedel mit vereinzelten Elblingstöcken, der Stand der Reben ziemlich dicht – etwa 140 Stock auf das Ar – und die Erziehungsart ist, wie im Breisgau üblich, hoch. Der Behang

Digitized by Google

war recht gleichmäßig. In jedem der beiden Rebstücke wurde eine Kontrollparzelle unbehandelt gelassen und daneben drei Bekämpfungsmittel ausgeprobt, und zwar:

in Versuchsstück A: 1. Uraniagrün 0,15%ig in 1%iger Kupferkalkbrühe;
2. Nospraſen 1,5%ig;
3. Aresin;

in Versuchsstück B: 1. Sturmsches Mittel;
2. Silesia-Zerstäubungsmittel;
3. Cuprodyl.

Die Mittel wurden am 27. Mai und am 8. Juni angewendet[1]; die Bekämpfung wurde ganz gleichmäßig und mit größter Sorgfalt durchgeführt. Am 18. und 19. Juni wurde dann der Befall in den einzelnen Parzellen festgestellt, und zwar wurden in jeder Parzelle 300 Gescheine durch-

Tabelle I.

	300 Gescheine		100 Gescheine		50 Gescheine		10 Gescheine	
	leb. Raupen	abgetötet	leb. Raupen	abgetötet	leb. Raupen	abgetötet	leb. Raupen	abgetötet
		%		%		%		%
Kontrolle A	305	—	75—142	—	21—80	—	0—21	—
Uraniagrün	66	78	13— 37	50—91	5—23	0—94	0—10	0—100
Nospraſen	167	45[1]	52— 59	21—63	22—37	0—73	0—17	0—100
Aresin	214	30	54— 90	0—62	20—48	0—75	1—14	0— 95
Kontrolle B	366	—	116—126	—	38— 86	—	2—29	—
Silesia-Zerstäubungsmittel	220	40	67— 80	31—47	30—43	0—65	3—15	0— 90
Sturmsches Mittel	185	49	40— 73	37—67	18—44	0—79	0—12	0—100
Cuprodyl	150	59	46— 54	53—63	17—37	3—81	1—14	0— 97

[1] Die Abtötungsziffer für Nospraſen liegt bei diesem Versuch zufällig unter dem Durchschnitt der am Badischen Weinbauinstitut in mehrjährigen Versuchen gefundenen Wirksamkeit. Wir fanden meist Zahlen zwischen 55 und 65%.

Vom 18.–20. Januar findet im Weinbauinstitut in Freiburg ein Kurs über die Bekämpfung der Rebschädlinge statt. Anmeldungen sind umgehend einzureichen. (Kursgebühr Mk. 3.–.)

Die Zuckerungsfrist für 1925er Weine ist bis 31. März 1926 verlängert worden. Dagegen ist die Zuckerungsmöglichkeit älterer Jahrgänge mit dem 31. Dezember abgelaufen.

Zahlreiche Weine sind infolge der Kälte Ende November und Anfang Dezember in der Gärung stecken geblieben. Solche Weine können nur durch Erwärmen auf 16° C und Zusatz gärkräftiger Reinhefe zur Durchgärung gebracht und dadurch vor dem Untergang bewahrt werden.

Wer Weine schönen will, muß zuerst die zu verwendende Art und Menge des Schönungsmittels in Vorversuchen genau ermitteln, sonst schadet die Schönung dem Weine. Wer diese Ermittelung nicht selbst ausführen kann, wende sich an eine **sachkundige Stelle.**

Der Ablaß der hell gewordenen Jungweine ist jetzt vorzunehmen. Weine, die zum Braunwerden neigen, gehörig einschwefeln. (1 Tablette Kaliumpyrosulfit je hl). **Fässer spundvoll halten.**

Mit dem Rebschnitt wartet man noch bis die Frostgefahr vorüber ist.

Jetzt muß im Laufe der Jahre in den Rebbergen nach unten geschaffter Boden wieder hinauf gebracht werden. Für die Ausführnng von Rigolarbeiten für Neuanlagen ist jetzt die höchste Zeit.

Das Weinbauinstitut und seine Rebenveredlungsanstalt haben alle Wurzel- und Blindreben sowie Pfropfreben abgegeben. Weitere Bestellungen sind darum zwecklos.

gezählt. Dabei wurde die Parzelle von der einen Seite zur anderen durchschritten. Es wurde der gesamte Behang etwa jedes dritten Stockes durchgezählt, so daß alle Stellen der Parzelle gleichmäßig berücksichtigt wurden. Der Befall jedes Gescheines wurde fortlaufend notiert. Das so erhaltene Zahlenmaterial erlaubt nun eine Reihe interessanter Feststellungen, die durch die folgenden Tabellen erläutert werden.

Die Kontrollparzelle A enthielt in 300 Gescheinen 305 Raupen[1]. Faßt man die Gescheine in drei Gruppen zu je 100 zusammen, so enthält

Gruppe 1–100 . . . 142 Raupen
„ 101–200 . . . 75 „
„ 201–300 . . . 88 „

Es schwankt also der Befall der je 100 Gescheine von 75 bis 142. Bei der Zerlegung in 6 Gruppen zu je 50 ergeben sich folgende Zahlen:

80 62 54 21 35 53,

also ein Spielraum von 21–80. Die Zerlegung in 30 Gruppen zu je 10 Gescheinen schließlich gibt 30 Zahlen, die von 0 bis 21 schwanken.

[1] Der Einwand, daß ein Stäubemittel im Laufe des Sommers 2—3mal häufiger angewendet werden kann als ein Spritzmittel, ohne diesem gegenüber an Wirtschaftlichkeit zurückzustehen, ist an sich gewiß berechtigt. Es bleibt aber bei der Anstellung von Vergleichsversuchen doch nichts anderes übrig, als beide Mittel gleich oft anzuwenden, um vergleichbare Zahlen zu erhalten. Hat man Zeit und Hilfskräfte zur Verfügung, um mehrere Versuchsreihen anzulegen, so ist der Vergleich der Wirksamkeit von Spritzungen mit häufiger ausgeführten Stäubungen natürlich von größtem Wert.

[1] Raupen des einbindigen und des bekreuzten Wicklers fanden sich in den Versuchsstücken im Verhältnis 7,5 : 1. Sie werden in den Tabellen nicht getrennt.

Digitized by Google

Die mit Uraniagrün gespritzte Parzelle enthielt in 300 Gescheinen 66 Raupen. Verglichen mit dem Befall von 300 unbehandelten Gescheinen ergibt das eine Abtötungsziffer von (abgerundet) 78%. Zählt man nun wieder je 100 Gescheine in der Uraniagrün-Parzelle, so erhält man Zahlen, die von 13–37 schwanken. Beim Vergleich mit den drei Hundertgruppen der unbehandelten Parzelle sind die extremsten möglichen Zahlen:

behandelt 37 gegen unbehandelt 75 = Abtötungsziffer 50% u.
„ 13 „ „ 142 = „ 91 „

Von 50% bis 91% schwanken also die Abtötungsziffern, die man für Uraniagrün hätte erhalten können, wenn man nur 100 Gescheine in der behandelten und der unbehandelten Parzelle ausgezählt hätte. Zählt man nur 50 Gescheine, so ergeben sich, wie Tabelle I zeigt, für die Wirksamkeit des Mittels Werte zwischen 0 und 94% und beim Auszählen von nur 10 Gescheinen kann man gar alle Zahlen zwischen 0 und 100% finden.

Die übrigen Zahlen der Tabelle bedürfen wohl keiner weiteren Erläuterung. Es ergibt sich aus ihnen z. B., daß eine Zählung von nur 100 Gescheinen das Aresin als völlig wirkungslos hätte erscheinen lassen können. Deutlich ist zu bemerken, wie die Sicherheit des Ergebnisses steigt, je mehr Gescheine man zählt. Auch die mit 300 Gescheinen gewonnenen Abtötungsziffern sind noch, wie eine kurze Überlegung zeigt, mit einem nicht unerheblichen Fehler behaftet.

300 Gescheine in jeder Versuchsparzelle durchzuzählen, stellt nun schon eine erhebliche Arbeit dar; meist wird man sich mit weniger begnügen müssen. Gibt es nun kein Mittel, um die Genauigkeit der Ergebnisse auch beim Auszählen einer kleineren Anzahl von Gescheinen zu erhöhen? Wir wollen es versuchen.

Wenn wir die 300 Gescheine, von denen wir ausgingen, in die Gruppen 1–100, 101–200, 201–300 zerlegten, so haben wir damit drei Längsstreifen in unserer Parzelle gezählt, und bei diesem Verfahren ist es nicht ausgeschlossen, daß wir ein nach Norden gelegenes Stück der einen Parzelle mit einem nach Süden gelegenen der anderen verglichen haben. Wollen wir die hierbei möglicherweise sich ergebenden Fehler vermeiden, so müssen wir dafür sorgen, daß die hundert durchgezählten Gescheine gleichmäßig über die ganze Parzelle verteilt sind. Wir addieren also beim Zählen von 100 Gescheinen:

Gescheine 1+4+7 usw. bis 298
„ 2+5+8 „ „ 299
„ 3+6+9 „ „ 300.

Ähnlich zählen wir sechsmal je 50 Gescheine und dreißigmal je 10 Gescheine, gleichmäßig über die ganze Parzelle verteilt. Das Zahlenergebnis bei diesem Verfahren zeigt Tabelle II.

Wie man sieht, sind jetzt im allgemeinen die Schwankungen geringer geworden. Eine Ausnahme macht nur das Cuprodyl, bei dem das Ergebnis der Zählung von 100 Gescheinen in Tabelle II stärker schwankt als in Tabelle I, ein Zeichen dafür, daß auch ein gleichmäßiges Durchzählen der Parzellen keine unbedingte Sicherheit bieten kann für die Erlangung verläßlicherer Zahlen. Die Tabelle II bietet uns nun die größte Sicherheit, die wir bei der Beurteilung von Mitteln nach der vorliegenden Methode überhaupt erreichen können. Immerhin ist die Unsicherheit der Zahlen noch überraschend groß. Schwankt doch die Abtötungsziffer im Maximum bei der Zählung von

je 10 Gescheinen um 100%
„ 50 „ „ 45 „
„ 100 „ „ 22 „

Danach kann man die Genauigkeit der bei Zählung von je 300 Gescheinen erhaltenen Zahlen beurteilen.

Tabelle II.

	300 Gescheine		100 Gescheine		50 Gescheine		10 Gescheine	
	leb. Raupen	abgetötet	leb. Raupen	abgetötet	leb. Raupen	abgetötet	leb. Raupen	abgetötet
		%		%		%		%
Kontrolle A	305	—	101—103	—	43—57	—	4—16	—
Uraniagrün	66	78	11— 33	67—89	2—20	54—97	0— 6	0—100
Nosprasen	167	45	50— 63	38—52	23—35	19—60	2—12	0— 87
Aresin	214	30	68— 76	25—34	32—44	0—44	2—11	0— 87
Kontrolle B	366	—	121—124	—	53—70	—	5—22	—
Silesia-Zerstäubungsmittel	220	41	66— 79	35—47	33—40	25—53	3—15	0— 86
Sturmsches Mittel	185	49	49— 72	41—61	24—42	21—66	2—10	0— 90
Cuprodyl	150	59	35— 61	50—72	17—32	40—76	0—12	0—100

Wir wenden uns nun zu der Frage, was bei der Anlage der unbehandelten Kontrollparzellen zu berücksichtigen ist, um die Ergebnisse der Versuche möglichst sicher zu gestalten. Wir hatten in dem soeben erläuterten Versuch auf je drei behandelte Parzellen eine unbehandelte Kontrollparzelle angelegt. Es ist aus den Zahlen der Tabelle ersichtlich, daß die Sicherheit der Zahlen vermindert worden wäre, wenn für die sechs geprüften Mittel eine Kontrollparzelle hätte ausreichen müssen. Schwankt doch der Heuwurmbefall der beiden, etwa 30 m voneinander entfernten Parzellen um etwa 20%. Die Ungleichmäßigkeit des Heuwurmbefalls auf einem größeren Rebstück zwingt uns dazu, möglichst viele Kontrollparzellen zu verwenden. Um eine Übersicht darüber zu gewinnen, welche Schwankungen innerhalb einer gleichmäßigen Reblage zu erwarten sind, wurde eine Zählung in dem Versuchsweinberg Schlierberg ausgeführt. Ein rechteckiges Rebstück, 60×65 m groß, diente zur Prüfung von 19 Heu- und Sauerwurmmitteln. Es wurden vier Kontrollparzellen gleichmäßig über das Versuchsstück verteilt und in ihnen je 200 Gescheine auf Wurmbefall durchgezählt. Der Befall schwankte bei den vier Parzellen von 77—110 beim Heuwurm und von 21–82 beim Sauerwurm. Die zu prüfenden Mittel wurden nun jedesmal zu der ihnen am nächsten gelegenen Kontrollparzelle in Beziehung gebracht. Wenn sich nun eine Versuchsparzelle in der Mitte zwischen zwei Kontrollparzellen mit verschiedenem Befall befindet, so ist keine Entscheidung möglich, welche der für sie errechneten beiden Zahlen die richtige ist. Die Anlage von möglichst vielen Kontrollparzellen erweist sich aus diesen Zahlen als durchaus notwendig, um der Auswertung der Mittel eine möglichst große Sicherheit zu geben.

Zum Schluß sollen noch einmal die wichtigsten Richtlinien zusammengefaßt werden, die sich aus den hier mitgeteilten Zahlen für die Beurteilung von Heu- und Sauerwurmmitteln ergeben:

1. Als verläßlichste Methode zur Bewertung eines Heu- und Sauerwurmmittels erscheint die Berechnung der Ab-

Digitized by Google

tötungsziffer aus dem Befund lebender Raupen in einer möglichst großen Anzahl von Gescheinen bzw. Trauben.

2. Die Sicherheit der so erhaltenen Zahlen sinkt schnell mit der Menge der durchgezählten Gescheine. Unter hundert Gescheine sollte keinesfalls hinabgegangen werden.

3. Die gezählten Gescheine oder Trauben sollten gleichmäßig über die Versuchsparzelle verteilt sein.

4. In den Versuchsweinbergen sind möglichst viele unbehandelte Kontrollparzellen anzulegen, da der Wurmbefall auch innerhalb gleichmäßiger Lagen erheblich schwankt.

Ich möchte es nicht befürworten, daß die einzelnen Versuchsanstalten sich auf eine bestimmte Methode der Heu- und Sauerwurmmittel-Prüfung einigen, da eine gewisse Beweglichkeit in der Versuchsanstellung für jedes Institut unbedingt notwendig ist. So ideal auch eine solche Normalisierung der Schädlingsmittelprüfung nach Art eines amtlichen Analysenganges wäre, so ist doch dazu die Zeit noch nicht gekommen. Dagegen wäre es sehr erwünscht, wenn die einzelnen Versuchsanstelle stets über die Methode, nach der die von ihnen veröffentlichten Werte gewonnen wurden, eine kurze Mitteilung machten, damit sich jeder ein Urteil über die Sicherheit der veröffentlichten Zahlen machen kann.

Für die Hersteller von Heu- und Sauerwurmmitteln endlich bedeuten diese Zeilen eine Warnung, einzelne besonders günstige Abtötungszahlen allzu eifrig zu Propagandazwecken auszunutzen; andererseits aber auch einen gewissen Trost, wenn einmal eine ungünstige Zahl scheinbar für das Versagen eines Mittels spricht.

Kleine Mitteilungen

Verlängerung der Zuckerungsfrist.

Der Reichstag hat in seiner Sitzung vom 17. Dezember einen Gesetzentwurf, die Zuckerungsfrist für 1925er Weine bis 31. März 1926 zu verlängern, angenommen. Das Gesetz tritt mit dem 1. Januar 1926 in Kraft.

Wenn die Zuckerungsfrist abermals, trotz zahlreicher Einsprüche von seiten mancher Weinbauorganisationen, verlängert wurde, so darf man wohl die Ursache für diesen Entschluß des Reichstags in dem Umstand suchen, daß der Weinhandel aus Kapitalmangel nicht in der Lage ist, bis 31. Dezember den gesamten verbesserungsbürftigen Wein des Jahrgangs 1925 aufzunehmen. Eine Verlängerung der Zuckerungsfrist liegt darum auch im Interesse der Winzer. Gleichwohl ergehen aus vielen Winzerkreisen lebhafte Proteste gegen diese Fristverlängerung.

Rebenanerkennung.

Durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft wurde zusammen mit dem Badischen Weinbauinstitut in folgenden Weinbaubetrieben Badens Schnittholz von Reben anerkannt:

1. Rebenveredlungsanstalt Durlach des Badischen Weinbauinstituts 11,5 a Silvaner und 12 a blauer Portugieser.
2. Eduard Giese in Bickensohl a. K. 26 a Ruländer und 12 a Silvaner.
3. Emil Marget in Hügelheim 78 a Silvaner, 24 a Gutedel.
4. Otto Bronner in Wiesloch 15 a Riesling.

Eine Nachkontrolle anerkannter Reben fand statt bei:

5. Aug. Rößler in Neuweier (Riesling) und bei
6. Fr. Krafft in Schallstadt (Gutedel). K. M.

Bestimmung des Extraktes im Wein.

Der Präsident des Reichsgesundheitsamtes weist durch Schreiben vom 1. Juli 1925 den Verband der öffentlichen Chemiker Deutschlands darauf hin, daß in der neuen Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weines das alte Verfahren der direkten Extrakt-Bestimmung fallen gelassen und durch die Ermittlung der Extraktwerte aus dem spezifischen Gewicht des entgeisteten Weines ersetzt worden ist. Von der Heide und Schwenk, sowie Fresenius-Grünhut haben schon vor Jahren nachgewiesen, daß die bei der direkten Extraktbestimmung erhaltenen Werte infolge der gegenseitigen Beeinflussung der Weinbestandteile beim Eindampfen fehlerhaft sind. Trotzdem werden sowohl von amtlichen wie von nichtamtlichen Sachverständigen immer noch die alten Extraktwerte neben den neuen Werten angegeben. Es ist sehr zu wünschen, daß in Zukunft einheitlich verfahren wird und entsprechend der neuen Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weines in den für amtliche Zwecke bestimmten Untersuchungszeugnissen, Gutachten und dergl. ausschließlich die neuen Extraktwerte aufgeführt werden. Vogt.

Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung.

Im Notizkalender des Bad. Bauernvereins für das Jahr 1926 findet sich unter obiger Überschrift ein Artikel von mir vom Jahre 1917 als Mitteilung des Badischen Weinbauinstituts abgedruckt. Diese Angabe ist unrichtig, denn 1917 gab es noch kein Weinbauinstitut. Meinem damaligen Artikel sind von offenbar nicht sachverständiger Seite durchaus unzutreffende Zusätze beigefügt, deshalb empfehle ich den Lesern des Kalenders, den genannten Artikel auszustreichen. Die Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung sind, unter Berücksichtigung der neuesten Erfahrungen, in unserer Zeitschrift 1925 Nr. 10 abgedruckt K. M.

Weinbauliche Irrtümer.

In der letzten Zeit geht durch zahlreiche Tageszeitungen eine Notiz über die Weinergebnisse in Baden, die nun auch in der Deutschen Weinzeitung abgedruckt wurde. Diese Notiz ist offenbar von einem weinbaulich ganz unerfahrenen Zeitungsschreiber verfaßt. Sie gibt das Gesamtergebnis im Kaiserstuhl (mit 2500 ha Rebfläche!) mit 900 hl an. Das ist selbstverständlich unrichtig, denn allein die Gemarkung Ihringen am Kaiserstuhl hat 15000 hl Wein geerntet. Auch die anderen Angaben aus badischen Weinbaugebieten dürften unrichtig sein. Sobald die Ernte statistisch festgestellt ist, werden wir darüber genaue Zahlen bringen. K. M.

Keine Anerkennung des Kellerküfers als selbständigen Beruf.

Bei der Konferenz der süddeutschen Handwerkskammern in Karlsruhe am 11. Dezember 1925 wurde auch über die Anerkennung der Kellerküferei als selbständiges Handwerk verhandelt. Die Konferenz war der einstimmigen Auffassung, daß die Kellerküferei als selbständiges Handwerk nicht anerkannt werden kann, da keine Trennung eintreten darf zwischen Holz- und Kellerküferei. Von einem Küfer müssen ausreichende Kenntnisse in beiden Arten der Küferei verlangt werden. Die Prüflinge wurden bisher auch immer in beiden Fächern geprüft.

Wohlfeile Weingüter.

In der Pfalz wollte ein 60jähriger Besitzer eines Weingutes, der keine direkten Nachkommen hat, dem bayrischen Staat das Weingut schenken gegen eine bestimmte lebenslängliche Rente für sich und seine Frau. Der Staat lehnte aber ab und ebenso der Winzerverein, dem das Gut dann unter gleichen Bedingungen angetragen wurde. — Auch in Baden erhält das Weinbauinstitut in letzter Zeit aus allen Gegenden Angebote, Rebstücke oder Weingüter zu pachten oder zu kaufen. Diese Tatsache zeigt schlaglichtartig, wie unwirtschaftlich heutzutage der Weinbau ist.

Rundschau

Deutschland.

Die **Reichsausstellung „Deutscher Wein"** schließt zu allgemeinem Erstaunen trotz des sehr starken Besuches mit einem Fehlbetrag von 300000 Mk. ab. Allerdings hat dafür die Stadt Koblenz eine große Ausstellungshalle und die 5 Häuser des Weindorfes, die sich auch wieder zu anderen Zwecken verwenden lassen, aber den Fehlbetrag muß jetzt die Stadt Koblenz aufbringen.

Ein **preußisches Weinmuseum,** das die in Koblenz zusammengetragenen Ausstellungsstücke aufnehmen soll, beabsichtigt man im Kloster Eberbach im Rheingau zu errichten.

Digitized by Google

Der **fränkische Weinhändler-Verband** feierte Ende des vergangenen Jahres die Feier seiner 25jährigen Bestehens.

Für eine **Herabsetzung der Weinsteuer** auf 10% hat sich die Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz ausgesprochen, in der Annahme, dadurch die Absatzstockung im Weinfach zu verringern.

Die **Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt** in Trier ist nach Bernkastel-Cues verlegt worden, wo das Reich Gebäulichkeiten und 2 ha Weinberge angekauft hat.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Leider hat der strenge Frost vom 5. auf 6. Dezember an den Reben des Taubergrundes doch verschiedentlich Schaden angerichtet. Die Schneeschmelze mit andauernden Regenfällen hat auch hie und da Mauern in den Rebbergen zum Einstürzen gebracht. Vereinzelt trifft man schon Winzer die Reben schneiden, obwohl es jetzt entschieden noch zu früh ist. Vielerorts werden Rigolarbeiten für Neuanlagen durchgeführt. Im Weinabsatz ist nicht viel Erfreuliches zu berichten, denn nur ab und zu gehen kleinere Posten ab. Für einfache Kaiserstühler werden vom Handel nur noch 27 M./hl bezahlt. 48 hl Ballrechter wurden zu M. 80.—/hl verkauft. Manche Gemeinden haben von der neuen Ernte fast noch gar nichts absetzen können. Hoffentlich greift der Handel nun zu, nachdem die Zuckerungsfrist verlängert worden ist.

Aus Franken. In den Tälern mit Flußläufen hat der Temperaturrückfall auf —20°C vom 5/6. Dezember bis zu 50% Schaden angerichtet, besonders an Silvaner und Portugieser, weniger an Riesling. Vielfach werden Neuanlagen gemacht. Der Fränkische Weinbauverein wird in diesem Frühjahr eine Reihe von Musteranlagen mit Fröhlich-Silvaner und Müller-Thurgaureben anlegen. Viele Gemeinden haben noch gar keinen Wein verkauft, bei Notverkäufen wurde der Preis bis auf 30 M/hl gedrückt.

Von der Ahr. Infolge der schlechten Witterung mußte mit den Weinbergarbeiten, wie Düngen und Graben, meistens ausgesetzt werden. Dagegen ist der Winzer noch mit Rigolen, Grundtragen und Reparieren von Mauern beschäftigt. Am 5. Dezember sank das Thermometer bis 16° unter Null. Da die Weinstöcke im allgemeinen ziemlich trocken waren, darf man wohl annehmen, daß der Frost keinen Schaden angerichtet hat.

Im Weingeschäft ist es im allgemeinen ruhig im Gegensatz zum Vorjahre, wo gerade um diese Zeit der Kleinhandel sehr flott ging. Größere Abschlüsse kommen überhaupt nicht zustande, und wenn solche getätigt werden, so muß der Wein meist unter dem Gestehungspreise abgegeben werden. Die Folge davon ist, daß größere Weingutsbesitzer, die ihre Weinbergsarbeiten mit fremden Arbeitskräften verrichten müssen, nicht mehr imstande sind, die Arbeitslöhne für die laufenden Weinbergarbeiten zu zahlen und infolgedessen die Zahl ihrer Arbeiter auf ein Minimum eingeschränkt haben.

Sachsen. Die am 16. Dezember in Naumburg a. S. stattgefundene Flaschenweinversteigerung der staatlichen Weinbauverwaltung Naumburg, auf welcher etwa 5500 Flaschen zur Abgabe gelangten, kann als voller Erfolg des vielfach geschmähten Naumburger Weines angesehen werden. Die angebotenen Weine zeichneten sich durch Frische und Reintönigkeit aus und hatten teilweise, wie z. B. der als Spezialität des Gebietes anzusprechende weiße Burgunder, einen ausgesprochenen Charakter. Die Kauflust war trotz der schlechten wirtschaftlichen Verhältnisse rege. Sämtliche Lose fanden — auf einer Weinversteigerung in der Jetztzeit ein seltener Fall — Liehaber. Erzielt wurden 6500 Mk.

Frankreich. Nach den abgegebenen Erklärungen stellt sich das Herbstergebnis pro 1925 wie folgt:

Frankreich alte Depts.:	62411166 hl	gegen 67312237 hl	in 1924
Elsaß Lothringen	355917 „	„ 636333 „	„ „
Algerien	12366115 „	„ 9787204 „	„ „

In Frankreich bleibt die Zahl immerhin noch wesentlich unter dem Mittel der beiden Rekordernten von 1922 und 1924 = 68000000 hl, dagegen hat Algerien eine außergewöhnliche Zunahme aufzuweisen, denn der bisherige Höchstertrag (1914) betrug 10317000 hl.

Pomerols-Hérault. In den letzten Tagen erfogten hier größere Abschlüße in Weißweinen „Bourret" und „Picpoul" insgesammt 3000 hl, welche von einer einzigen Schweizer Firma gekauft wurden. Es handelt sich um 9 bis 10½grädige Weine, die je nach Grad und Qualität mit franz. Fr. 86 bis 97 pro hl ab Propriété, ohne Faß, bezahlt wurden.

Elsaß-Lothringen. Die Ablieferungen von den Erzeugern beliefen sich im November 1925 auf 22914 hl gegen 40827 hl im Oktober d. J. Seit der Lese sind abgeliefert worden: 68187 hl gegen 112735 hl. in der gleichen Zeit des Vorjahrs. W.

Spanien. In den Ablieferungen des neuen Jahrgangs ist die Situation unverändert geblieben; obwohl die Preise niedrig und für den Produzenten verlustbringend sind, beobachtet der Handel größte Zurückhaltung, begründet durch die allgemeine Stockung des Exports. Durch den weiteren Rückgang des franz. Franken schaltet sich Frankreich immer mehr aus und von Deutschland bleibt ebenfalls wenig zu erhoffen, da für rote Verschnittweine, für welche allein im Modus vivendi eine Vergünstigung vorgesehen ist, daselbst wenig Bedarf besteht. Außerdem sind die Qualitäten sehr rar, die einen Trockenextrakt-Gehalt von 28 gr. aufweisen. Den span. Unterhändlern wird der Vorwurf nicht erspart, daß ihnen die Sachkenntnis fehlte und infolgedessen die Interessen des Weinbaus vollständig vernachläßigt wurden. Infolge der verschiedenen Protestkundgebungen seitens der Winzer hat sich das Direktorium zur Ernennung einer Spezialkommission von Sachverständigen entschlossen, welcher die genaue Prüfung der Sachlage zwecks Behebung des Notstands übertragen ist. Außer der Hebung des Exports mit allen Mitteln soll auch eine Herabsetzung der Weinsteuer in Erwägung gezogen werden.

In Valencia fand die erste Spät-Tafeltrauben-Ausstellung statt, die künftighin alljährlich stattfinden soll. Der Zweck derselben ist, in den Bezirken von Alicante und Novelba diesen Spezialzweig zu heben, der günstige Aussichten bietet und zugleich zur Linderung der Weinkrise beitragen kann. Die Möglichkeit ist gegeben, die Traubensorte „Valensi" den ganzen Winter hindurch frisch abzuliefern.

Criptana (Mancha) meldet für Weißweine Pesetas 13.— pro 100 kg, Rotweine Pesetas 14.— pro 100 kg.

Allerorts ist das Geschäft bei bedeutenden Beständen ohne besondere Anregung. W.

Italien. Von Apulien, Sizilien und der Emilia wird von einer leichten Belebung des Geschäftes berichtet. Die Umsätze könnten größer ein, wenn die Produzenten mehr Entgegenkommen zeigen würden, zumal bei 1925er Weinen, deren qualitativer Ausfall viel zu wünschen übrig läßt. Da der Handel Zurückhaltung beobachtet, so wickelt sich das Hauptgeschäft für den dringenden Konsum ab, der sich mit Vorliebe den 1924ern zuwendet, die mit steigenden Preisen aus dem Markt genommen werden. Die Bestände hierin sind daher überall zusammengeschrumpft. Die Lage der Winzer ist im allgemeinen zuversichtlicher geworden; überall ist man bestrebt, die Weine nach dem neusten und rationellsten Methoden zu behandeln, um auf diese Weise sich den Absatz zu sichern.

Wegen des geringen Alkoholgehalts der 1925er Weine ist vielfach eine Nachgärung notwendig geworden, wobei anstatt des Zuckers konzentrierte Moste verwendet werden. In Marsala (Sizilien) notieren 1925er Weißweine 11 bis 14° Liter 250 bis 400; 1924 Weißweine 15 bis 18° 500 bis 800 per Botte von 416 Liter. Die großen Marsala-Firmen sind z. Z. nur Käufer von hochgradigen Partien. W.

Vereinsnachrichten

Außerordentliche Ausschuß-Sitzung des Deutschen Weinbauverbandes.

Der Deutsche Weinbauverband hatte am 21. Dezember in Mainz eine außerordentliche Ausschuß-Sitzung, die aus allen deutschen Weinbaugebieten (Rheingau, Mosel, Mittelrhein, Ahr, Nahe, Rheinhessen, Rheinpfalz, Baden, Württemberg und Franken) sehr stark besucht war. Es handelte sich um einige überaus wichtige Fragen des deutschen Weinbaues, so Vorschläge für die Verwendung der dem Weinbau aus den Erträgnissen der Weinsteuer zufließenden Gelder: a) Gründung eines Weinbaukreditinstituts, b) Ausbau und Sicherung der Weinkontrolle, c) Weinpropaganda und allgemeine Förderung des Weinbaues, ferner Stand der Handelsvertragsverhandlungen. Die Sitzung wurde eröffnet von dem Präsidenten des Verbandes Herrn Dr. Müller-

Digitized by Google

Karlsruhe, der u. a. den Vertreter des Reichsernährungsministers Ministerialrat Streil, den Vertreter des Reichsinnenministers Geheimrat Melior, den Generaldirektor Lipp von der Rentenbankkreditanstalt, den Geheimrat Breuhahn, Regierungsrat Resch von der pfälzischen Regierung in Speyer sowie die Reichstagsabgeordneten Becker, Korell, Kerp und Haag begrüßte. Hierauf gedachte er des Hinscheidens des Herrn Josef Gümbel in Bingen, zu dessen Gedächtnis sich die Anwesenden von den Sitzen erhoben. Zu der Angelegenheit für die Verwendung der dem Weinbau aus den Erträgnissen der Weinsteuer zufließenden Gelder denkt man, daß der größere Teil des Geldes für Kredite, und zwar langfristige Realkredite an den Weinbau gehen soll. Der Rest soll für die Weinpropaganda, den Ausbau der Weinkontrolle und die allgemeine Förderung des Weinbaues Verwendung finden. Der Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes hatte bereits einen Plan zur Gründung einer Weinbaukreditanstalt vorbereitet. Nach längeren Verhandlungen gab die Versammlung zu den Verteilungsvorschlägen ihre Zustimmung. Es wurde dann einstimmig die folgende Erklärung angenommen:

Die zu einer Verbandsausschußsitzung des Deutschen Weinbauverbandes am 21. Dezember 1925 in Mainz versammelten Vertreter aller deutschen Weinbaugebiete stimmen den vom Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes gemachten Vorschlägen über die Verteilung der dem Weinbau aus den Erträgnissen der Weinsteuer zufließenden Geldmittel zu. Insbesondere wünschen sie, daß eine Weinbaukreditanstalt nach folgenden Grundsätzen errichtet wird: 1. Es wird ein neues Realkreditinstitut gegründet ausschließlich für den Weinbau. 2. Es wird die Gesellschaftsform der Aktien-Gesellschaft gewählt. 3. Von dem Aktienkapital entfallen 40 v. H. auf Reich und Länder, 60 v. H. auf den Weinbau. 4. Dem Kreditinstitut werden als Grundkapital und zur Beleihung der Weingüter 75 v. H. aus dem dem Weinbau zufallenden einen Drittel des Erträgnisses der Weinsteuer monatlich überwiesen unter der Bedingung, daß aus den übrigbleibenden Mitteln die Weinkontrolle gesichert wird. 5. Der Zinsfuß muß mäßig sein bei möglichst hoher Amortisationsquote. 6. Die aufkommenden Zinsen müssen verwendet werden zur Rückzahlung etwaiger Darlehen und zur Verzinsung des Leihkapitals. 7. Die Kredite sollen langfristig und von seiten der Bank auf längere Jahre unkündbar sein. 8. Die Anstalt arbeitet vorerst nur mit eigenem Kapital. 9. Fremde Gelder dürfen nur in solcher Höhe aufgenommen werden, daß die Sicherheit der Anstalt voll gewährleistet bleibt. 10. Die Beleihungsgrenze der Weingüter muß vorsichtig, darf aber nicht zu engherzig gezogen werden.

Ferner fordern sie, daß von den Geldern, die nach den obenerwähnten Vorschlägen des Vorstandes des Deutschen Weinbauverbandes dem Reich und den Ländern zufallen, die Weinkontrolle wirksamer ausgebaut wird. Dann beauftragte die Versammlung den Vorstand, die Verhandlungen in der ganzen Frage weiterzuführen.

Zum Stand der Handelsvertragsverhandlungen folgte ein Vortrag des Präsidenten Dr. Müller. Dann wurde die folgende Resolution angenommen, die an die Reichsregierung, sämtliche Landesregierungen und an die Fraktionen gerichtet werden soll:

Die am 21. Dezember 1925 in Mainz versammelten Vertreter der sämtlichen deutschen Weinbaugebiete verlangen auf das entschiedenste, daß bei den bevorstehenden Handelsvertragsverhandlungen mit weinbautreibenden Ländern unter die Zollsätze und die sonstigen Bedingungen, die im Handelsvertrag mit Italien vereinbart wurden, auf keinen Fall heruntergegangen wird.

Spät am Abend schloß die Sitzung, der schon viele Besprechungen vorausgegangen sind und der in der nächsten Zeit noch viele weitere voraussichtlich folgen werden.

Fragen und Antworten

O. U. in D. Sie fragen an, ob es einen grünfrüchtigen und einen gelbfrüchtigen Taylorsämling-Blankenhorn giebt? Eine solche Unterscheidung hat man auch schon bei der Mehrzahl der Weißweintraubensorten versucht — es konnte aber immer wieder festgestellt werden, daß es sich dabei nicht um konstante Abarten handelt, sondern lediglich um nicht beständige Abweichungen, bedingt durch Jahrgang, Standort, Erziehung und sonstige Kulturmaßnahmen. Dasselbe ist auch beim Taylorsämling anzunehmen. Dlr.

Bücherbesprechungen

Der kleine Herder, Nachschlagebuch über alles für alle. 1531 S. Mit vielen Bildern nnd Karten. Verlag Herder & Co. G. m. b. H., Freiburg i. Br. 1925. In Leinen gebunden RM. 30.—, in Halbfranzband RM. 40.— oder in 2 Halbbänden.

In einem gefälligen Format, in glänzender Ausstattung mit gut lesbarer gotischer Schrift auf nur zweispaltiger Seite gibt der bekannte Verlag Herder in Freiburg ein einbändiges Lexikon heraus, das in mehr als 50 000 Stichworten eine ungeheure Fülle des Wissens aus allen Gebieten des menschlichen Denkens enthält. Etwa 120 Artikel von besonderem Interesse sind ausführlicher behandelt und eingerahmt. Hier findet der Leser in scharfen Umrissen, unter Beiseitelassung alles Nebensächlichen, einen Überblick über das Wissenswerte, z. B. über Angestelltenversicherung, Bienenzucht, Fahrrad, Flugwesen, Obstbau, Wein, Weltkrieg usw. Ganz besonders darf hervorgehoben werden, daß das Lexikon auch naturwissenschaftlich auf der Höhe steht und dem neuesten Stand des Wissens angepaßt ist. Überall wird aber auch auf die praktische Nutzanwendung der naturwissenschaftlichen Kenntnisse hingewiesen und das wird sich für die Mehrzahl der Benutzer dieses Werkes von besonderem Vorteil erweisen.

Ein Wort ist auch noch dem Bildermaterial zu widmen. Die Zusammendrängung des Stoffes eines Lexikons auf 1500 Seiten macht eine starke Verkleinerung der Abbildungen nötig. Infolge des gewählten guten Papiers ließ es sich aber doch ermöglichen, eine Unmenge von Photographien in durchweg guter Wiedergabe im Text neben die betreffenden Artikel zu setzen, das ist ebenfalls ein großer Vorzug des Buches. Auch zahlreiche farbige Tafeln sind in den Text eingeschaltet. So stellt der „kleine Herder" in seiner Gesamtheit nicht nur ein Kunstwerk der modernen Buchdruckkunst dar, sondern er zeichnet sich auch durch seinen ungemein vielseitigen und — wie Stichproben ergeben haben — zuverlässigen Inhalt aus, der auf eine besonders sorgfältige Redaktion schließen läßt. Mögen darum recht viele Leser dieser Zeitschrift sich dieses Werk beschaffen oder für die Beschaffung in Gemeindebibliotheken besorgt sein. Es bringt als treuer Berater vielseitigen Nutzen. K. M.

Kalender für Winzer. Die Firma E. Merck, Chemische Fabrik, Darmstadt, die Herstellerin des bekannten Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittels, hat für das Jahr 1926 einen Wochenabreißkalender herausgegeben, der in jeder Woche an die notwendigen Arbeiten im Weinberg erinnert. Neben der Schädlingsbekämpfung, die in eingehender Weise behandelt ist, sind Angaben über die Behandlung des Weinstockes und über die Düngung auf den einzelnen Wochenzetteln enthalten. Die große Wurmkatastrophe des Jahres 1925 mahnt die Winzer dringend, auf den richtigen Zeitpunkt bei der Anwendung der Schädlingsbekämpfungsmittel in Zukunft ganz besonders zu achten. Der Kalender wird durch die Vertreter und die Abgabestellen der Firma E. Merck, Darmstadt, kostenlos abgegeben.

Ambrosi, M. jun. Der praktische Weinbauer. 3. Auflage. 172 Seiten mit 90 Textabbildungen. Verlag des Siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaftsvereins, Hermannstadt 1925.

Nach längerer Pause erscheint das von einem Praktiker geschriebene und für die Weinbauern bestimmte Büchlein nun in neuer Aufmachung in 3. Auflage. Es ist hier mit viel Scharfblick das aus dem umfangreichen Wissensgebiete herausgeschält, was den Winzer vor allem zu interessieren hat und da es sich um eine Anleitung für Winzer handelt, die mit der Reblaus leben müssen, sind natürlich auch die Fragen der Unterlagsreben und des Rebenpfropfens behandelt. Das Büchlein schließt mit der Weinlese und den kellerwirtschaftlichen Arbeiten und behandelt in einem Anhang auch die Herstellung alkoholfreier Getränke. Es wird zweifellos über Siebenbürgen hinaus auch bei unseren Weinbauern Anklang finden. K. M.

Personalia

Zum Direktor der Weinbauschule in Marburg a. D. (jetzt Jugoslavien) wurde Önologe Andreas Zmavc ernannt.

Prof. Ing. Önologe C. Stefl wurde zum Geschäftsleiter des Hauptverbandes der Weinbautreibenden Österreichs als Nachfolger von Direktor F. Wenisch ernannt.

Digitized by Google

Prof. Dr. Müller-Thurgau beabsichtigt aus Altersrücksichten zum 1. Januar von der Redaktion der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, die er 34 Jahre geleitet und zu hohem Ansehen geführt hat, zurückzutreten. Die Zeitschrift wird von nun ab vom jetzigen Direktor der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil Dr. K. Meier geleitet werden.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Das neue Behandlungsmittel „Optosorbol".

Der Werdegang des Weines ist von so vielen Fährnissen begleitet, daß nur gewissenhafteste fachmännische Pflege ihn zu gutem Ende führen kann.

In jahrhundertelangem Erbgange sind uns Behandlungsmethoden für gesunde und kranke Weine überliefert, die zum Teil auch heute noch als brauchbar in Übung sind.

Zu den neueren Errungenschaften der wissenschaftlich gestützten Kellertechnik gehört als eine der wichtigsten die von den Seitz-Werken Kreuznach in die Weinbehandlung eingeführte „Entkeimung auf kaltem Wege" mittels des Eka-Filters und das von derselben Firma seit einigen Jahren herausgebrachte Behandlungsmaterial „Optosorbol", über das man Näheres aus dem dieser Nummer beiliegendem Flugblatt ersehen wolle.

Kalidüngung.

Oft ist es durch wirtschaftliche Verhältnisse nicht möglich gewesen, dem Wintergetreide schon bei der Bestellung die notwendigen Düngemittel zuzuführen. Die Düngung braucht jedoch deshalb nicht ganz zu unterbleiben, denn man kann das Versäumte, ohne den Pflanzen zu schaden, durch eine Kopfdüngung nachholen. Man gibt in diesem Falle bei trockenem Wetter auf einen Morgen je 1 Ztr. 40% Kalisalz und Superphosphat, sowie etwas später noch 1 Ztr. schwefels. Ammoniak oder Natronsalpeter. Diese Düngung wird sich durch eine üppigere Entwicklung der Pflanzen immer bezahlt machen.

Stickstoffdüngung.

Die deutsche Landwirtschaft ist durch die auf ihr ruhenden schweren Lasten und Abgaben und die unter den Selbstkosten liegenden Verkaufspreise in eine Notlage geraten, die ihre Tätigkeit zu lähmen und die Ernährung des Volkes zu schmälern droht. Der Landwirt darf aber nicht sparen an gutem Saatgut, guter Bodenbearbeitung, Unkraut- und Schädlingsbekämpfung, vor allem aber nicht an der künstlichen Düngung, insbesondere der Stickstoffdüngung, einer der wichtigsten Maßnahmen, um die heutige mißliche Lage der Landwirtschaft zu bessern. Er ist umsomehr auf die künstliche Düngung angewiesen, je mißlicher die wirtschaftlichen Verhältnisse sind. Die Aussicht, sich in dieser Krise zu behaupten, hat in erster Linie derjenige, der die Entschlußkraft aufzubringen vermag, alle in seinem Betriebe verfügbaren Mittel für eine den heutigen Verhältnissen angepaßte Kunstdüngung einzusetzen, alle anderen Aufwendungen aber für bessere Zeiten zurückzustellen.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Seitz-Werke in Kreuznach (Rhld.) über „Optosorbol" bei, welchen wir unsern Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER ULLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS

Erfolgreiche Düngung der Weinberge

KALIDÜNGUNG

fördert
Laub- und Holzwuchs
bringt
viele Trauben
mit hohem
Mostgewicht
und
niedrigem
Säuregehalt
steigert
den Traubenertrag
und verbessert
die Qualität
des Weines

ungedüngt

Volldüngung mit Kali

Kostenlose Ratschläge zur richtigen Düngung erteilt:
Landw. Auskunftsstelle des Deutsch. Kalisyndikats G. m. b. H.
Telefon 9541 Stuttgart Olgastr. 39 a

Winzer!
fordert in allen Gaststätten die Gewächse Eurer eigenen Weinbau-Gebiete.

Digitized by Google

S 183
W 4

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

5. Jahrgang
Nr. 2
21. Januar 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Die Wurmkatastrophe 1925.

Aus der Gutachtenmappe:

Die Fa. **Gebr. Hüglin, Freiburg i. Br.,** berichtet am 4. 12. 25 u. a.:

„Mit dem Dr. Sturmschen Mittel, welches wir schon seit 2 Jahren im Gebrauch haben, haben wir

einen guten Erfolg

erzielt. Unsere Weinberge zeigten gegenüber den nicht mit dem Dr. Sturmschen Mittel behandelten

einen schönen Ertrag

und hörten wir von vielen Kleinwinzern mit Bedauern aussprechen, daß sie deshalb dieses Jahr ein solch kleines Quantum geerntet hätten, weil sie nicht rechtzeitig oder garnicht „gestürmt" hätten."

E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

Abteilung Pflanzenschutz

1

Digitized by Google

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst"

gegen Heu- und Sauerwurm

Badisches Weinbauinstitut
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung
Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden

Zahlstelle Domänenamt i. Freiburg
Postscheck-Konto No. 18 Karlsruhe
Fernsprecher 4956

Freiburg i. B. 9. Dezember 1925.
Peterhof

No. 7144

Auf Schreiben vom

Abschrift.

Versuche mit Arsenbestäubungsmittel „Höchst"

Das Mittel wurde in einer 1,5 ar grossen Parzelle des Versuchsweinberges „Schlierberg" an Gutedel und Elbling angewandt.
Das Präparat liess sich ohne Schwierigkeit verstäuben, es ist von genügender Feinheit und auf den Reben gut sichtbar. Es wurde fünfmal verstäubt: am 25.V., 5.VI., 2.VII., 20.VII. und 31.VII. Verbraucht wurden jedesmal etwa 500 Gr. auf das ar.
Die Wirksamkeit des Mittels ist auf Grund der von uns festgestellten Zahlen für ein Stäubemittel als befriedigend anzusehen. Es ist nach unseren Erfahrungen den anderen bewährten Arsenbestäubemitteln gleichwertig.

Der Direktor:
K. Müller

An die Farbwerke vorm. Meister, Lucius & Brüning
Abt. für Schädlingsbekämpfungsmittel
H ö c h s t a/Main.

I.G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft Höchst a/M.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 21. Januar 1926 | Nr. 2

Inhalt: Zillig, Die Anwendung von Motoren im Weinbau (mit 13 Abb.) S. 9; Kleine Mitteilungen S. 12; Rundschau S. 12; Personalia S. 13; Vorträge und Versammlungen S. 13; Bekanntmachung S. 13.

Die Anwendung von Motoren im Weinbau.

Von Dr. Hermann Zillig,
Leiter der Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Trier.
(Mit 13 Abbildungen.)

Bei der Kelterung der Trauben hat man schon seit Jahren die Motorarbeit nutzbar gemacht. Keltern, bei welchen der nötige hydrauliche Druck mit Hilfe von Elektromotoren erzielt wird, die bei Erreichung eines gewissen Drucks, z. B. 60 Atmosphären, sich selbsttätig aus- und beim Sinken des Drucks wieder einschalten, sind weit verbreitet. Das Mahlen der Trauben wird selbst in kleineren Betrieben schon mittels einer durch einen Elektromotor betriebenen Traubenmühle bewerkstelligt.

Im Weinberg selbst beginnt der Benzinmotor, in Ausnahmefällen auch der Elektromotor, seit wenigen Jahren zu einem wertvollen Gehilfen des Winzers zu werden. Es sei zunächst an die kleinen Motorfüllpumpen zur Schädlingsbekämpfung erinnert, deren Anfänge auf das Jahr 1923 zurückreichen, nachdem bereits seit etwa 10 Jahren vereinzelte große Güter sich großer Motorfüllpumpen bedient hatten. Abb. 1 zeigt eine große Motorfüllpumpe der Maschinenfabrik Carl Platz, Ludwigshafen a. Rhein. Die von dieser und der Fa. Gebr. Holder, Metzingen (Wttbg.) hergestellten kleinen Motorfüllpumpen sind im Jahre 1925 bereits in größerer Zahl im deutschen Weinbau zum Füllen der Batteriespritzen verwendet worden, und die damit gemachten günstigen Erfahrungen werden zur Folge haben, daß alle größeren Betriebe sich allmählich dieses modernen Hilfsmittels im Kampf gegen Rebkrankheiten und Schädlinge bedienen.[1] Wenn auch der Preis von etwa 1000 Mk. für eine solche Pumpe, insbesondere bei der heutigen Lage des Weinbaues, nur sehr schwer aufzubringen ist, so rechtfertigt doch die Möglichkeit, mit deren Hilfe zum gegebenen Zeitpunkt die Bekämpfung rasch und daher wirkungsvoll durchführen zu können, eine so beträchtliche Ausgabe.

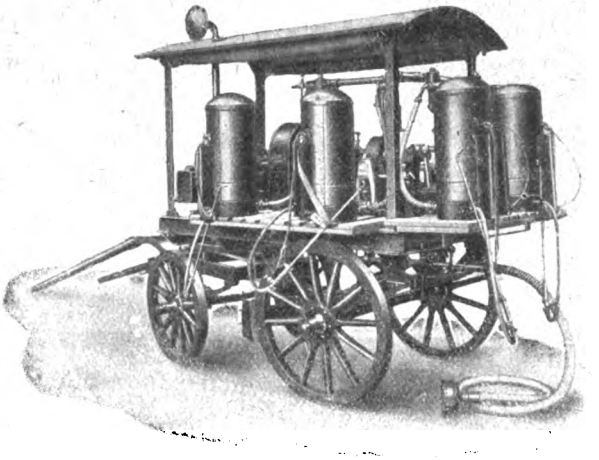


Abb. 1. Große Motorfüllpumpe, System Platz.

Neuerdings ist man auch dazu übergegangen, die Bodenbearbeitung im Weinbau mit Hilfe von Motorgeräten zu versuchen. Nach dem Siegeszug, welchen der Motorpflug in den letzten Jahren in der Landwirtschaft angetreten hat, könnte man auch an eine Verwendung desselben in besonderer Form im Weinbau denken. Da hier aber der enge Abstand der Rebzeilen von höchstens 1,20 Meter und die zumeist starke Neigung des Geländes die Verwendung eines schweren Gerätes nicht zuläßt, erprobte man zunächst die leichte und außerordentlich wendige Bodenfräse der Siemens-Schuckert-Werke in Berlin.[1] Trotz der hierbei erzielten günstigen Ergebnisse dürfte dieses Gerät, welches den Boden in einer Weise lockert und mischt, wie dies weder durch Hand- noch Gespannarbeit möglich ist, doch nur für wenige Lagen mit geringer Steigung und im Hinblick auf die erheblichen Anschaffungskosten auch nur für großen zusammenhängenden Besitz in Frage kommen.

Dagegen hat sich die Verwendung des Motors als Zugkraft bei der Bodenbearbeitung, auch in steilen Lagen, als brauchbar erwiesen, wenn der Pflug oder Grubber mit Hilfe einer Motorseilwinde nach aufwärts gezogen wird, sofern der zu bearbeitende Weinberg am oberen Ende einen quer verlaufenden Weg aufweist. Auf diesem wird dann die Motorwinde mit Hilfe eines Wagens oder noch besser auf einem Feldbahngleis von Zeile zu Zeile verschoben, und es können so täglich etwa 7000 Stöcke bearbeitet werden. Es sind zwei Mann Bedienungspersonal erforderlich, der eine an der Motorseilwinde, der andere zur Führung des Bodenbearbeitungsgeräts. Die ersten derartigen Versuche wurden im Winter 1923/24 von der Güterverwaltung des Friedrich-Wilhelms-Gymnasiums in Trier auf deren Weingut Geisberg bei Ockfen a. d. Saar ausgeführt. Die Motorseilwinde war auf einem vierräderigen Wagen montiert (Abb. 2), wird aber neuer-

[1] Abbildungen siehe diese Zeitschrift 1925, S. 17 u. 24.

[1] Schilling, „Leistungsprüfung einer 8 PS. Plantagenfräse im Weinbau", Der Deutsche Weinbau, 1925, 4, 388–390 und Biermann, „Erfahrungen mit der Bodenfräskultur im Weinbau, ebenda, 390–391.

Digitized by Google

dings auf einem zweiräderigen Fahrgestell mit Abkippvorrichtung verwendet, weil so die Verschiebung der Maschine leichter erfolgen kann. Die Domänenweinbauverwaltung in Trier hat auf den Domänen Serrig und Ockfen a. d. Saar dasselbe Verfahren kurz darauf mit Hilfe einer auf einem Feldbahnwagen aufgestellten Motorseilwinde zu voller Zufriedenheit zur Durchführung gebracht (Abb. 3).

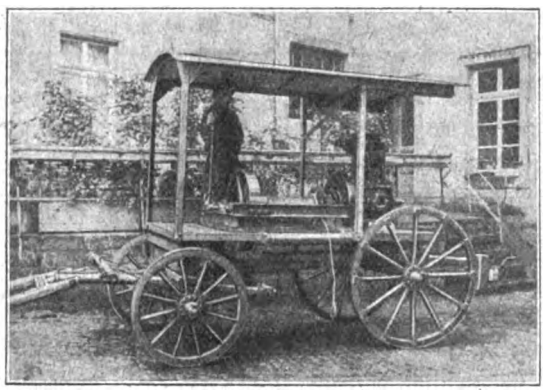


Abb. 2. Fahrbare Motorseilwinde.

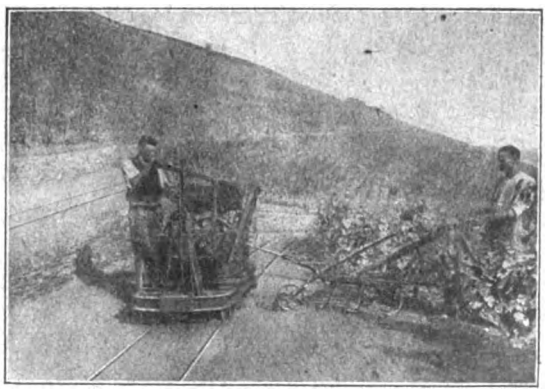


Abb. 3. Motorseilwinde als Zugkraft für den Grupper auf Domäne Ockfen a. d. Saar.

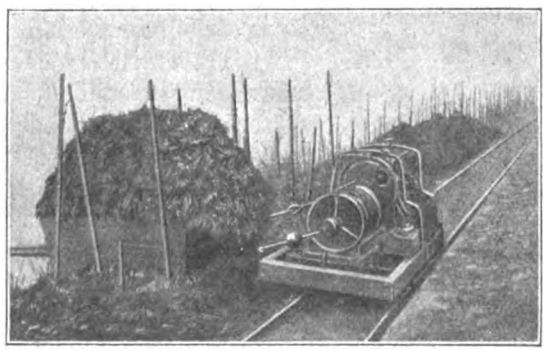


Abb. 4. Düngerschlitten vor dem Hinablassen mit Hilfe der Motorseilwinde.

Die Anwendung derartiger Motorseilwinden bei der Bodenbearbeitung gestaltet sich in geeigneten Betrieben wirtschaftlicher als diejenige von Zugtieren.

Außerdem können diese Winden aber auch vorteilhaft zum Einbringen des Düngers in den Weinberg Verwendung finden, wenn die erwähnten Vorbedingungen gegeben sind. So wird bereits seit zwei Jahren auf der Domäne Serrig a. d. Saar nach einem von Domänenweinbaudirektor Ehatt ausgearbeitetem Verfahren der auf Feldbahngleisen angefahrene Dünger auf Holzschlitten von 20 bis 25 Zentner Fassungsvermögen umgeladen. Er gleitet dann, von dem Drahtseil geführt, auf dem glatten Schieferboden zwischen den Rebzeilen nach unten. Nach Bedarf wird der Schlitten mit Hilfe der Bremsvorrichtung

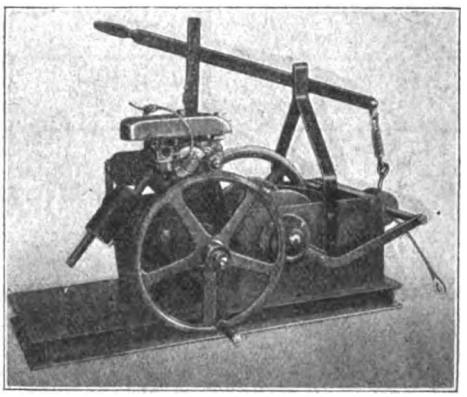


Abb. 5. Transportable leichte Motorseilwinde.

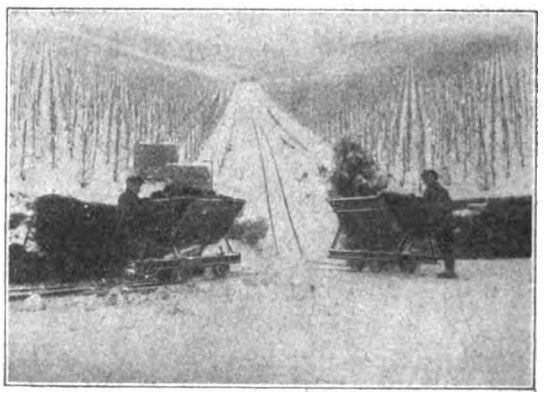


Abb. 6. Muldenkipper am Fuße der Schrägbahn.

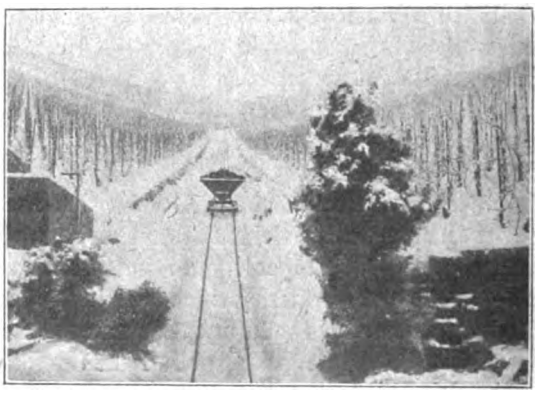


Abb. 7. Muldenkipper auf der Schrägbahn.

der Seilwinde angehalten und der Dünger in die zu beiden Seiten liegenden Rebzeilen geworfen (Abb. 4). Der leere Schlitten wird schließlich mit Hilfe der Motorseilwinde wieder nach aufwärts gezogen. Auf weniger glattem Boden bzw. bei nur geringem Gefälle kann ein mit niedrigen Rollen versehener Schlitten auf tragbaren Holzgleisen verwendet werden, wie dies die Güterverwaltung des Friedrich-

Digitized by Google

Wilhelms-Gymnasiums auf ihrem Weingut Falkenstein bei Trier für Handbetrieb zur Durchführung gebracht hat. Wo nur der leere Düngerschlitten hochgezogen werden soll, genügt bereits eine mit einem D.K.W.-Motor betriebene Seilwinde, deren Motor außerdem als Antriebskraft für eine Motorfüllpumpe dienen kann, wie dies die von Schorlemersche Gutsverwaltung in Trier auf ihrem

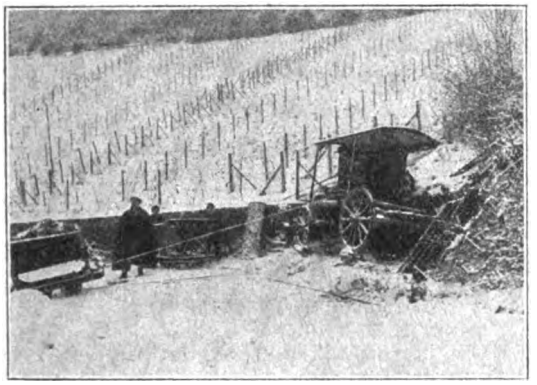


Abb. 8. Fahrbare Motorseilwinde beim Hochziehen eines Muldenkippers.

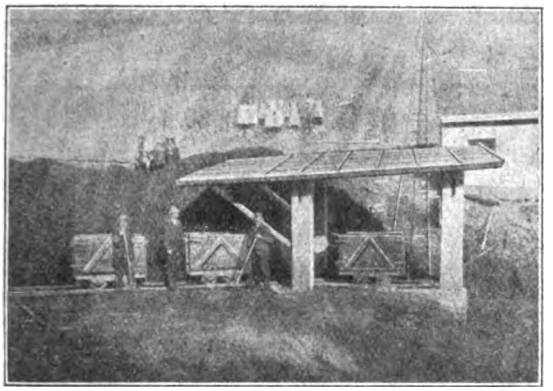


Abb. 9. Düngerstelle am Fuße der Schrägbahn.

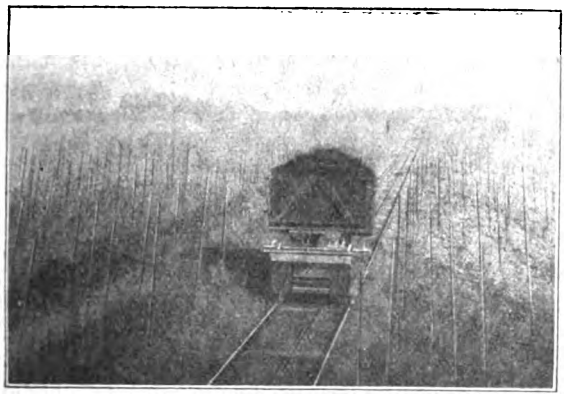


Abb. 10. Düngerwagen auf der Schrägbahn.

Weingut Würtzberg a. d. Saar gezeigt hat (Abb. 5).

Die Güterverwaltung des Friedrich-Wilhelms-Gymnasiums verwendet auf ihrem Weingut Geisberg bei Ockfen die zur Bodenbearbeitung dienende Motorseilwinde (Abb. 2) auch zum Hochziehen des Düngers im Weinberg. An der Anfuhrstelle des Düngers kann je ein Muldenkipper abwechselnd beladen werden (Abb. 6), wird dann auf der 160 Meter langen Schrägbahn hochgezogen (Abb. 7) und am oberen Ende mittels Drehscheibe auf ein den Weinberg wagrecht durchziehendes Quergleise gebracht (Abb. 8). Von hier aus kann er dann leicht über den Weinberg verteilt werden. Auf dem Knepperschen Weingut König Johannberg bei Serrig a. d. Saar wird der Düngerwagen infolge der starken Steigung auf einem Schrägwagen mittels

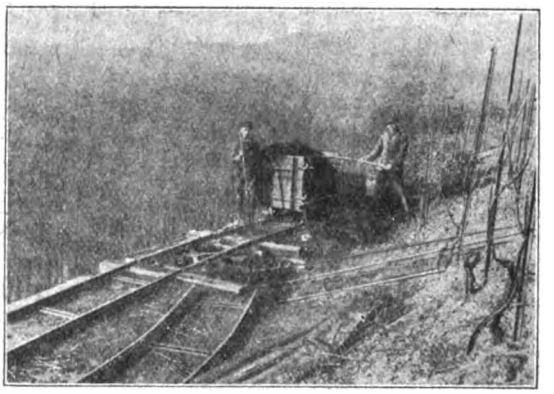


Abb. 11. Der hochgezogene Dünger wird auf Quergleisen verteilt.

Abb. 12. Besondere Schrägwagenform.

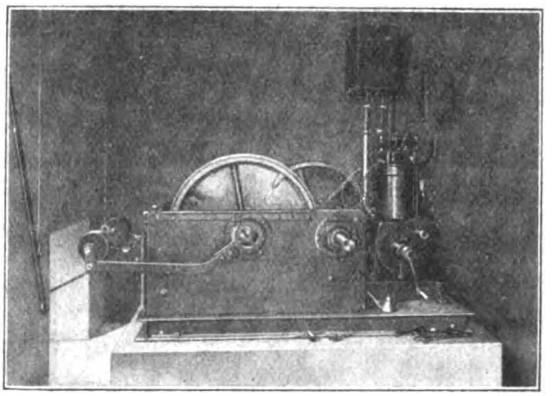


Abb. 13. Eingebaute starke Motorseilwinde.

Motorseilwinde nach oben befördert (Abb. 9 und 10). Der Schrägwagen kann in die, in verschiedener Höhe den Weinberg durchziehenden Quergleise, so eingefahren werden, daß der eigentliche Düngerwagen auf diesen Gleisen weiterrollt (Abb. 11). In einer auf dem Weingut Geltz im Saarburger Berg geschaffenen Anlage wird auf einer 260 Meter langen Schrägbahn bei einer Steigung von 45 bis 50% ein

Digitized by Google

anderer Schrägwagentyp verwendet (Abb. 12). Infolge der beträchtlichen Steigung ist hier auch eine entsprechend starke Motorseilwinde in einem besonderen Maschinenhaus, das gleichzeitig als Unterkunfts- und Geräteraum dient, fest eingebaut (Abb. 13). Mit Hilfe dieser Anlage ist es möglich, täglich 300 Zentner Stalldünger auf eine Höhe von 260 Meter emporzuziehen.

Die abgebildeten Anlagen sind mit Ausnahme jener auf dem Knepp'schen Weingut von der Maschinenfabrik Carl Scherf in Saarburg ausgeführt worden und haben sich bisher sehr gut bewährt.

Es ist klar, daß eine derartige Verwendung von Motorkraft bei der Bodenbearbeitung und beim Einbringen von Dünger in den Weinberg nur für große Güter mit entsprechendem Besitz, bei genossenschaftlichem Zusammenschluß vielleicht aber auch für kleinere Winzer in Frage kommt.

Daß sich indessen solche Anlagen bezahlt machen, beweißt die im Jahre 1910 von Administrator Seufferheld mit etwa 10000 Mk. Unkosten geschaffene, elektrisch betriebene Drahtseilbahn des Ritterguts Grünhaus bei Trier, die erste und einzige in Deutschland, welche landwirtschaftlichen Zwecken dient. Es wurden mit dieser seither jährlich 15000 Zentner Stallmist, 3000 Zentner Kunstdünger und 200000 Liter Spritzbrühe von dem im Tal gelegenen Gutshof nach dem Weinberg befördert und mit Hilfe von Quergleisen verteilt. Es konnten dadurch jährlich zwei Gespanne und infolge des kürzeren Weges etwa 1/4 Arbeitslohn beim Eintragen des Düngers erspart werden. Bei Herstellung der Anlage als Bremsbergbahn, welche damals noch nicht üblich waren, und Verwendung einer Motorseilwinde dürfte sich die Amortisation und Verzinsung noch wesentlich günstiger gestaltet haben; denn die seinerzeit in Holz ausgeführte Schwebebahn machte naturgemäß öftere Reparaturen notwendig und erheischt heute nach 15 Jahren eine weitgehende Erneuerung des Holzunterbaues, was bei einer Bremsbergbahn nicht in Frage kommt.

So zeigt diese kurze Umschau, daß der Motor auch im Weinbau bei gewissen Vorbedingungen wohl geeignet ist, die teure menschliche Arbeitskraft zu ersetzen und so den Betrieb billiger zu gestalten.

Kleine Mitteilungen

Kurs über Weinbau und Kellerwirtschaft in Kappelrodeck.

Vom 12. bis 14. Januar hielt das Weinbauinstitut auf Verlangen der Gemeinde in Kappelrodeck einen Weinbau- und Kellerwirtschaftskurs ab, der von Winzern Kappelrodecks und der benachbarten Gemeinden sehr gut (122 Teilnehmer) besucht war. Die Vorträge wurden durch gegen 200 Lichtbilder erläutert und die Behandlung fehlerhafter Weine am praktischen Beispiel von den Teilnehmern selbst mitgebrachter Proben erläutert.

Vom 1925er

In der Süddeutschen Küfer- und Kellereizeitung tadelt K. Zöllin die Spätlese der Sorten Elbling, Sylvaner und Gutedel. Diese Sorten sollten zu ihrer Zeit gelesen werden. Das Hinauszögern der Lese dürfe einen gewissen Zeitpunkt nicht überschreiten, sodaß die Beeren morsch oder gar edelfaul werden; denn edelfaule Beeren seien bei genannten Sorten weder der Qualität, noch der Quantität dienlich, wirtschaftlich unrentabel und zum Schaden des Erzeugers. Wenn das auch unter gewissen Umständen zutreffen kann, so hätte doch gesagt werden müssen, was man mit den sauren zuckerarmen Mosten früher Lesen, die oft kaum 50° nach Oechsle aufweisen, machen soll. Da ist doch eine Verbesserung oder ein Verschnitt unbedingt erforderlich. Wohl der größte Teil der Konsumenten wird aber einen naturreinen ausgereiften Wein lieber trinken. Außerdem ist es allgemeine Regel, daß man bei genannten Sorten den in dem jeweiligen Jahre höchsten Zustand der Vollreife abwartet. Von der Durchführung dieses Grundsatzes kann aber nicht die Rede sein, wenn bereits im September Moste mit nur 50—55° Oechsle eingelegt werden. Das gibt unreife, unselbständige Weine. Wenn man dagegen den Bau der Reben und die Schädlingsbekämpfung richtig durchführt, kann der Winzer die Vollreife ohne Sorge für Qualitätsverluste abwarten. Daß dies selbst bei engem Stand der Reben möglich ist, hat die Besichtigung der Reben des Weinbauinstituts am 18. Oktober v. Js. sowohl beim Sylvaner und Gutedel als auch beim Elbling bewiesen. Wie sehr in einem solchen Zustand der Reben dann noch die Edelfäule zur Hebung des Zuckergehaltes ohne nachteilige Beeinflussung des Säuregehaltes zu begrüßen ist, mögen folgende Angaben beweisen:

Tag der Lese 10./XI., Elbling, vollreif gesund, 80° Oe., 9,5 ‰ Säure
" " " 30./X., Gutedel, edelfaul, 84° " 9,3 " "
" " " 4./XI., Sylvaner, erstmals im Ertrag, vollständig gesund, 69° " 10,1 " "

Zum Schluß sei noch festgestellt, daß der Gebrauch der Kaliumpyrosulfit-Tabletten in Rebbauernkreisen umfangreicheren Anklang gefunden hat, als dies Herr Zöllin wohl ahnt, und die Winzer sind dabei nicht schlecht gefahren. Rdr.

Rundschau

Deutschland.

Eine neue Weinbaudomäne will der bayrische Staat in der Pfalz schaffen. Er hat zu diesem Zweck das Winning'sche Weingut in Deidesheim gekauft.

Zur Anlage von Amerikanermuttergärten hat der preußische Staat in Ems und Fachbach Gelände erworben, das jetzt von 60 bis 80 Arbeiter hergerichtet wird. Gleichzeitig wird dadurch Arbeitsgelegenheit geschaffen.

Die Weinsteuereinnahmen im Monat November betragen 6328879 R. M. Vom 1. April bis 30. November wurden 52048089 R. M. vereinahmt. Im Voranschlag für 1925 stehen für das ganze Jahr 59500000 R M. Da nach dem Weinsteuergesetz 1/3 der Weinsteuereinnahme zur Förderung des Weinbaus Verwendung finden muß, haben diese Zahlen für den Winzer erhöhtes Interesse.

Die **schwierige Lage des Weinbaus** hat das Bundesministerium veranlaßt, 500000 Schilling zur Milderung der Notlage zur Verfügung zu stellen. Es sollen damit die Preise für amerikanische Schnitt- und Wurzelreben und für Schädlingsbekämpfungsmittel verbilligt werden. Weiter sollen Zuschüsse gewährt werden für die Errichtung von Rebenvortreibhäusern, Schnittweingärten und Veredelungsstationen, soweit diese genossenschaftlich betrieben werden.

Eine **Weinstube im alten Hofkeller** in Wien wurde vor kurzem eröffnet. Sie wird in der Hauptsache niederösterreichische Weine ausschenken. Der Reingewinn soll den Kriegsbeschädigten zugute kommen.

Frankreich.

Der **Weinkonsum in Paris** wächst; er betrug 1919/20 5,24 Millionen hl und 1924/25 5,59 Millionen hl. Er ist also in dieser einen Stadt dreimal so groß als die Weinernte 1924 in Deutschland war!

Ein internationales Weinamt soll nun mit dem Sitz in Paris ins Leben gerufen werden. Es soll ein staatliches Amt sein, in welches die einzelnen Länder nach ihrer Wahl Personen abordnen. Diese neue Einrichtung soll sich in der Hauptsache mit folgenden Arbeiten befassen: Sammeln aller Literatur und Erfahrungen, die sich auf den hygienischen Wert des Weines zur Bekämpfung der Trunksucht beziehen, Verbesserung des internationalen Weinmarktes, Unterrichtung des Weinhandels über Absatzmöglichkeiten.

Digitized by Google

Personalia

Hofrat Ing. Oek. Franz Kober ist von seinem Amte auf Grund des Abbaugesetzes enthoben worden. Er war Fachreferent für Weinbau im österreichischen Landwirtschaftsministerium und hat sein Leben dem österreichischen Weinbau gewidmet. In weiten Kreisen ist sein Name bekannt geworden durch „die Koberrebe" Berlandieri×riparia 5 BB. Die Stelle Kobers wird nicht mehr neu besetzt.

Weingutsdirektor Hefner des Juliusspitals in Würzburg ist, erst 47 Jahre alt, in seiner Heimat am Rhein plötzlich gestorben.

Vorträge u. Versammlungen

Vorträge über Rebschädlingsbekämpfung.

Um die Winzer Badens nochmals darüber aufzuklären, wovon der Erfolg bei der Rebschädlingsbekämpfung abhängt und mit welchen Mitteln und Apparaten am ehesten ein Erfolg gewährleistet wird, läßt das Weinbauinstitut durch seine Beamten in den ersten Monaten des Jahres in allen größeren Rebgemeinden gegen 80 Vorträge abhalten, die teilweise auch mit Lichtbildern begleitet sind.

Winzerversammlung in Königheim.

Das große Interesse der Tauberländer Winzer für alle Weinbaufragen hat die am 30. Dezember in Königheim abgehaltene Winzerversammlung wieder erwiesen, bei welcher Weinbauinspektor Meinke die Sortenfrage behandelte, die ja im Taubergrund immer noch eine große Rolle bei Neuanlagen spielt. 250 Landwirte aus Königheim und Umgebung waren erschienen und folgten mit großer Aufmerksamkeit den Ausführungen des Redners, die vor der übertriebenen Ausdehnung des Amerikanerrebenanbaus warnten. In der anschließenden sehr umfangreichen Aussprache wurde u. a. auch beschlossen, in Königheim einen 20 a großen Muster- und Versuchsweinberg anzulegen. Für das Jahr 1926 wurde ein Rebenpfropfkurs gewünscht.

Winzerversammlung in Neuweier.

Am 10. Januar hielt das Weinbauinstitut im Gasthaus zum Rebstock in Neuweier eine Winzerversammlung ab. Der Vorsitzende, Herr Bürgermeister Meier in Neuweier, konnte über 400 Winzer und mehrere Vertreter von Behörden, Landtagsabgeordnete und Vertreter des Winzerverbandes begrüßen. Direktor Dr. Karl Müller vom Weinbauinstitut sprach dann über die staatlichen Maßnahmen zur Umstellung des badischen Weinbaus und über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung. In der anschließenden sehr ausgiebigen Aussprache stellte sich die Versammlung auf den Standpunkt, es sei nötig, in Neuweier, dem wichtigsten Weinbauort der Bühlergegend, mit staatlicher Unterstützung einen Rebenveredelungsbetrieb zu errichten. Auch die Vertreter der umliegenden Gemeinden traten einstimmig diesem Beschlusse bei.

Bekanntmachungen

Abgabe von Wurzelreben.

Aus den Rebschulen der Badischen Landwirtschaftskammer in Schallstadt, sowie auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg und in Meersburg sind noch eine Reihe kräftiger Wurzelreben abzugeben. Vorhanden sind: in Schallstadt die Sorten: Gutedel, Sylvaner, Silberweiß und schwarze Kracher, sämtlich einjährig; in Blankenhornsberg: Sylvaner ein- und zweijährig darunter Froelich-Sylvaner-Hochselektion einjährig; in Meersburg: Weißelbling zwei und dreijährig, blaue Sylvaner ein und zweijährig, rote Traminer zweijährig, Gutedel einjährig. Bestellungen auf Wurzelreben sind zu richten: an den Leiter der Rebschule Schallstadt, Landwirt Hermann Danner II in Schallstadt; an das Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen; an das Badische Domänenamt in Meersburg für die entsprechenden Weinbaubezirke. In den mittelbadischen Rebschulen ist der vorhandene Vorrat bereits vergeben.

Karlsruhe, den 7. Januar 1926.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Dr. Graf Douglas.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft A. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Rebspritzen

mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.

Füllpumpen

für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter.

Pulver- und Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler

in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:

Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos. 14

9 Pfd. Ia. Edersettkäse
ca. 20 %, Mk. 6.75 franko 11
Dampfkäsefabrik Rendsburg.

Winzer!

fordert
in allen Gaststätten
die Gewächse
Eurer eigenen
Weinbau-Gebiete.

Einige Hundert 2jährige
Rheingauer- und
Mosel-Rieslinge
schöne, kräftige Pflanzen
hat noch abzugeben 17
Weingut Fritz Trautwein
Bickensohl / Freiburg i. B.

SEITZ-WERKE
G. M. B. H.

KREUZNACH (RHLD.)

Digitized by Google

Einladung!

Die Kaiserstühler Winzervereinigung hält am 31. Januar 1926 in Oberrotweil (Bahnhofrestauration) ihre Generalversammlung, verbunden mit einer Weinprämierung 1925er Weine, ab.

Tagesordnung:

9 Uhr vorm.: Prämiierung (kein Zutritt);
12–2 Uhr nachm.: Kostprobe (Aussteller freien Eintritt; Mitglieder 50 Pfg., Nichtmitglieder 2 Mk.);
2½ Uhr nachm.: Generalversammlung: 1. Tätigkeitsbericht, 2. Bekanntgabe der Preise, 3. Vortrag des Geschäftsführers des Bad. Winzerverbandes über „Die wirtschaftliche Lage des badischen Weinbaues und seine Aussichten für die Zukunft".

Zu diesen Veranstaltungen laden wir unsere Mitglieder sowie alle Winzer herzlich ein.

Kaiserstühler Winzervereinigung.

Emil Abel, Freiburg i. B.

Kellerei- und Brauerei-Artikel, Kellerei-Maschinen

Spezialität: Weinpumpen, Kapsel- und Korkmaschinen

Generalvertreter der Firma:
L. Lieberich Söhne
Maschinenfabrik und Asbestwerk
Neustadt a. d. Haardt 8

Ständiges Lager in:
Kapsel- und Korkmaschinen, Weinpumpen, Wein- u. Wasserschläuche, Asbestfilter, Massefilter, Cylinderfilter, Strohhülsen, Korbflaschen, Flaschenpapiere sowie sämtl. Armaturen.

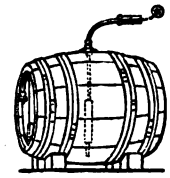
Kaiserstraße 38 **Telefon 2860**

la. „Saxonia"-Kupfervitriol

liefern die Erzeuger

Staatl. Sächs. Hütten- u. Blaufarbenwerke
Handelsabteilung
Freiberg in Sachsen. 18

Beim Einkauf berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes.



Beschleunigung des Gärungsprozesses
erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere
Elektrische Thermoschlange
biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 10
„Thermosana", G. m. b. H., Stuttgart, Augustastr. 49

Schwefelschnitten aller Sorten.

Spezialität: tropflose auf Papier und Asbesteinlage.
H. Zimmermann / Schwefelfabrik
Krozingen (Baden). 4

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU
MUSTERKOLLEKTION GRATIS

Erfolgreiche Düngung der Weinberge

KALIDÜNGUNG

fördert
Laub- und Holzwuchs
bringt
viele Trauben
mit hohem
Mostgewicht
und
niedrigem
Säuregehalt
steigert
den Traubenertrag
und verbessert
die Qualität
des Weines

ungedüngt | Volldüngung mit Kali

Kostenlose Ratschläge zur richtigen Düngung erteilt:
Landw. Auskunftsstelle des Deutsch. Kalisyndikats G. m. b. H.
Telefon 9541 **Stuttgart** **Olgastr. 39**

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 4. Februar 1926 | Nr. 3

Inhalt: Röder J., Praktische Anwendung von Versuchsergebnissen über Schnitt, Biegen und Laubbehandlung in Drahtanlagen S. 15; Köbelin J., Herstellungskosten und Rentabilität der Drahtanlage S. 17; K. Müller, Warnung S. 18; Kleine Mitteilungen S. 19; Rundschau S. 21; Vereinsnachrichten S. 22; Bücherbesprechungen S. 22; Personalia S. 22; Geschäftliche Mitteilung S. 22.

Praktische Anwendung von Versuchsergebnissen über Schnitt, Biegen und Laubbehandlung in Drahtanlagen.

Von Weinbauinspektor J. Röder.
(Mitteilung Nr. 119 des Badischen Weinbauinstituts.)

Über die Vorteile und die technische Ausführung von Drahtanlagen ist schon soviel geschrieben und gesprochen worden, daß ich mir dies hier ersparen kann. Mit Freude kann festgestellt werden, daß jeder denkende Winzer einsieht, daß die Drahtzüge für die Rebe als Kletterpflanze die richtigste Unterstützung darstellt, die ihr das Festranken ohne unser Dazutun ermöglicht und dadurch das unnatürliche Heften vieler Triebe mit einem Band abstellt. Werden aber nun die Reben zum ersten Male nach Erstellung der Drahtrahmen geschnitten, dann ergibt sich die Frage: Wie soll man die frühere Rundbogenerziehungsart in die Drahtrahmen hineinpassen? Zur Beantwortung dieser Frage mögen nachstehend gemachte Vorschläge dienen, denen das Ergebnis mehrjähriger Versuche an Drahtreben zu Grunde liegt. Die Drahtzüge der Versuchsreben bestanden aus 2 Bieg- und 2 beweglichen oder feststehenden Heftdrähten.

Es wäre unpraktisch, wollte man den am Rebstecken üblichen Rundbogen beibehalten. Dadurch würden nach wie vor Rebbüsche entstehen und der Vorteil der besseren Umspülung von Licht und Luft der einzelnen Teile des Rebstockes, den doch die Drahtanlage gegenüber der Erziehung an Rebstecken bieten soll, wäre illusorisch gemacht. Besser ist es schon, wenn man die Bogrebe über den oberen Biegdraht legt und die Nase (Schnabel) der Rebe in der Tairichtung zum nächsten Stock hin am untersten Biegdraht befestigt. Aber auch hierbei ergeben sich Nachteile, die selbst hervorragende Winzer mitunter noch veranlassen, gegen die Einführung der Drahtanlagen zu sprechen. Der Rebstock baut sich zu schnell hoch und „paßt" schließlich nicht mehr in die Drahtzüge, was sich besonders dadurch bemerkbar macht, daß der nötige Raum zum Unterbringen der Jahreszäune (Ersatztriebe) fehlt. Um diesem Übelstand abzuhelfen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Man legt die Bogrebe flach auf den Draht, indem man sie gleichzeitig um den Draht windet und an der Nase mit einem Weidenband versieht. So verfahren, bedarf die ganze Arbeit des Biegens und Bindens nur eines Weidenbandes, welches obendrein den Stock fester verankert, als mehrere Weidenbänder bei der früheren Pfahlerziehung. Nur muß dabei beachtet werden, daß die Nase der Bogrebe tiefer liegt als ihre Ansatzstelle, damit der Saftdruck nicht in die Schnabelhölzer geht. Diesem Schaden könnte durch eine rechtzeitig einsetzende Laubbehandlung abgeholfen werden. Man kann ihn aber vollständig belanglos machen, wenn an jedem Stock ein Zapfen unterhalten wird. Ist ein solcher vorhanden, so dürfte es nie vorkommen, daß der Stock nach einigen Jahren nicht mehr in die Drahtrahmen „paßt". Gerade beim Gutedel ist die Unterhaltung eines Zapfens bei der Drahtrahmenerziehung von höchster Wichtigkeit. Jedoch auch bei anderen Sorten kommt dem Zapfen nicht weniger Bedeutung zu.

2. An Stelle einer langen Bogrebe von 12—14 Augen schneidet man auf einen Schenkel zwei kurze Bogreben (Strecker) von je 6—7 Augen auf einen Schenkel an und legt diese in der oben geschilderten Art nach rechts und links auf den untersten Biegdraht. Bei einschenkeliger Erziehung wäre ein, bei zweischenkeliger Erziehung zwei Zapfen anzuschneiden.

So wenig wichtig nun die Wahl des einen oder anderen Schnittes erscheinen mag, um so wichtiger wird sie, wenn sie im Lichte eines diesbezüglichen Versuchsergebnisses des Jahres 1924 und 1925 erscheint. 1924 wurden von 3,5 a Reben mit flach auf den Biegdraht gelegten langen Bogreben von je 12—14 Augen (je Stock) 190,5 kg, von 3,5 a mit zwei kurzen Bogreben von je 6—7 Augen (je Stock) nur 142 kg Trauben geerntet. 1925 dagegen im ersteren Falle 59 kg, im letzteren 74 kg. Das entspricht 1924 einem Unterschied von 48,5 kg zu Gunsten der langen Bogreben, 1925 einem Unterschied von 15 kg zu Gunsten der zwei kurzen Bogreben. Woher kommt der Unterschied? Wer sich die Witterungslage des Jahres 1923 ins Gedächtnis zurückruft, wird sich erinnern, daß in Südbaden Spätsommer und Herbst für das Wachstum der Reben sehr günstiges Wetter brachten. Da eine gute oder schlechte Veranlagung der Knospen nicht zuletzt von der Witterung abhängt, wurden also die mittleren und gegen die Nase befindlichen Augen der Reben des Jahres 1923 fruchtbar oder doch wenigstens vollkommen veranlagt. Daher der Mehrertrag der Stöcke mit langem Bogrebenschnitt. 1924 brachte der Spätsommer und Herbst weniger günstiges Wetter. Dagegen waren Frühjahr und Sommer besser, wenn auch nicht gerade günstig. So kommt es, daß die Reben mit kurzem Bogenschnitt gegenüber denen mit langem Bogen-

Digitized by Google

schnitt einen Mehrertrag aufweisen, weil sie die besser und mit Gescheinen entwickelten Augen an der Basis bis zur Mitte an **zwei** kurzen Bogreben besaßen. Wenn auch der Mehrertrag nicht bedeutend ist, so läßt er doch bei dem allgemeinen Zustand der Versuchsreben diesen Schluß zu. Dem aufmerksamen Leser wird es nicht entgangen sein, daß der genannte Flächenertrag überhaupt gering ist. Das rührt einesteils daher, weil die Versuchsreben durch einen vier Jahre lang streng durchgeführten Laubbehandlungsversuch sehr mitgenommen waren und überdies der Gutedel im Jahre 1924 vielerorts wenig fruchtbar war. Es wäre sehr zu wünschen, daß derartige Schnittversuche noch mehr durchgeführt würden. Eine mikroskopische Untersuchung der Augen vor dem Schnitt könnte wichtige Aufschlüsse geben. Das einfachste wäre, daß man je Stock zwei lange Bogreben von je 12—14 Augen anschneiden würde. Dann hätte man jedesmal die fruchtbaren Augen in doppelter Anzahl, mögen dabei die Blütenanlagen mehr an der Basis oder an der Spitze der angeschnittenen Rute liegen. Man würde dabei unter unseren Verhältnissen dem Schnitt nahekommen, wie ihn Maroger in Gard (Frankreich) für die dortige Gegend vertritt. Maroger ersetzt den Kurzschnitt durch Langschnitt und höhere Erziehungsart. Es wurde bereits in Nr. 13 von „Weinbau und Kellerwirtschaft" (Jahrg. 1925) über einen diesbezüglichen Versuch Marogers berichtet und gleichzeitig darauf aufmerksam gemacht, daß der anfänglich steigende Mehrertrag vom vierten Versuchsjahr ab stark nachließ und von vornherein durch den langen Schnitt eine Qualitätsverminderung stattfand. Wenn dies schon unter den für die Rebe viel günstiger liegenden Verhältnissen in Frankreich eintritt, dann können wir es bei uns wohl in den wenigsten Böden wagen, der Rebe durch längeren Schnitt mehr zuzumuten als bisher. Dazu legt Maroger auf Qualitätserzeugung kein Gewicht, sondern bewertet den Mehrertrag der Alkoholausbeute. Für uns heißt es heute mehr den je Qualität zu erzeugen und das erreichen wir nicht durch einseitigen Schnitt auf Quantität.

Nach den Untersuchungen von Müller-Thurgau und Behrens[1] scheint ja über die Zeit der Veranlagung der Rebknospen bzw. Blütenorgane Klarheit zu herrschen: Es wird von diesen Forschern hervorgehoben, daß zur Entstehung gut entwickelter Blütenanlagen neben Wärme und Trockenheit — den beiden wichtigsten Grundbedingungen eines guten Jahres — besonders erforderlich ist, daß sich das Rebholz und die zu den Knospen gehörigen Blätter in günstigen Ernährungsverhältnissen befinden. Diesen Bedingungen muß beim Schnitt und bei der Laubbehandlung der Reben Rechnung getragen werden. Das alles wird bestätigt durch den Schnittversuch. Nur konnte den wertvollen Feststellungen von Müller-Thurgau und Behrens bei Erziehungsarten mit langem Bogenschnitt am Pfahl insofern nicht Rechnung getragen werden, da man nicht imstande war, bei besonders guter Veranlagung der unteren Augen der Bogreben durch Aufteilen der langen Bogrebe in zwei kurze diese fruchtbaren Augen zu verdoppeln und dadurch den Ertrag zu erhöhen. Es scheint nicht für alle Jahre und Sorten festzuliegen, daß wie beim Burgunder, Riesling, Sylvaner mehr die unteren, beim gelben Muskateller, Trollinger mehr die oberen Augen fruchtbar sind, wenigstens nicht beim Gutedel. Das geht zunächst aus dem Schnittversuch hervor. Auch der Winzer spricht in einem Jahre von reichem Ertrag am Vorbogen (an den Ruten zur Spitze der Bogreben hin), in einem anderen Jahr mehr von besserem Ertrag am Grunde des Bogens. Es erscheint also wichtig genug, den Versuchsergebnis Beachtung zu schenken und den Schnitt und das Biegen nicht jahraus jahrein schablonenmäßig vorzunehmen, sondern der Entwicklung der Augen bzw. Gescheine anzupassen.

An dieser Stelle soll auch auf die Untersuchungen hingewiesen werden, über die Weinbauinspektor Fueß in Nr. 10 (Jahrg. 1924) dieser Zeitschrift berichtete. Diese erstreckten sich auf die Ausbildung des Diaphragmas bei Europäerreben. Fueß beweißt, daß eine schlechte oder gute Ausbildung des Diaphragmas mit der jeweiligen Witterung zu der Entwicklungszeit in direktem Zusammenhang steht.

Es wurde schon erwähnt, daß bei der Erziehung der Reben an Drahtrahmen der Unterhaltung eines Zapfens an jedem Schenkel besondere Aufmerksamkeit zu schenken sei. Wenn dies auch jedem als eine Selbstverständlichkeit erscheint, so kann es doch beim Gutedel und anderen Sorten vorkommen, daß durch irgend einen Umstand ein zapfenloser Stock entsteht und dieser Stock sich schlecht mehr verjüngen läßt und dadurch in den Drahtzügen unerwünscht hochbaut. Man wird in einem solchen Falle den erstbesten Trieb aus dem altem Holz bei der Laubbehandlung stehen lassen und später anschneiden. Für solche Fälle besteht nun die allgemeine Regel, daß man derartige Triebe nicht auf Fruchtbogen anschneiden soll, sondern zunächst auf Holzzapfen. In Drahtreben wird man oft vor diese Frage gestellt sein und deshalb ist es nötig, daß obige Schnittregel auf Grund gemachter Erfahrungen einmal etwas näher beleuchtet wird. In der Versuchsparzelle wurden alle Triebe, die auf altem Holze saßen und die zur Verjüngung des jeweiligen Stockes dienen konnten, auf Bogen von 12—14 Augen geschnitten und besonders bezeichnet. Bei der Lese wurden sie dann auf Fruchtbarkeit kontrolliert. Es stellte sich heraus, daß im Jahre 1924 von acht Stück ein Trieb unfruchtbar war und 1925 waren alle sechs auf diese Weise geschnittenen Bogen fruchtbar und hatten bis zu sechs schön entwickelte Trauben je Bogen. Die Nutzanwendung davon ist, daß man unbesorgt auch einjähriges Holz auf altem Holze sitzend auf Frucht anschneiden kann, besonders wenn es sich um notwendig werdende Verjüngungen handelt. Ob man überdies auf Frucht oder Holz anschneidet, zum Aufbau des Stockes kommt man auf beiden Wegen. Die Fruchtbarkeit solcher Triebe wird ohne Zweifel darauf beruhen, daß in den seltensten Fällen ein starker Trieb auf altem Holz wirklich unmittelbar aus altem Holze hervorkommt. In den meisten Fällen wird er sich, wenn auch nur auf ganz kleinen mit dem Auge kaum wahrnehmbaren Zwischenlagerungen vorjährigen Holzes entwickeln, eventuell schon länger veranlagt gewesen sein und erst bei Wachstumsstörungen des oberen Stockteiles und verändertem Saftdruck zu dieser Entfaltung gekommen sein. Darüber könnten anatomische Untersuchungen wichtige Aufschlüsse geben.

Zum Schlusse noch etwas über Laubbehandlung. Diese wird in den einzelnen Weinbaugebieten sehr verschieden ausgeführt. Pflanzweise, Erziehungsart und Triebkraft

[1] Siehe Babo und Mach, Weinbau, 1. Hälfte, S. 26.

Digitized by Google

der Sorte spielen dabei eine große Rolle. Dennoch ist es schlecht in Einklang zu bringen, wenn man in einer Weinbaugegend (z. B. Kaiserstuhl) die Laubarbeiten — darunter besonders das Einkürzen der Fruchttriebe — sehr streng durchführt, in anderen Gegenden fast gar nicht. Es sind darüber schon viele Versuche angestellt worden. Ein ebensolcher des Badischen Weinbauinstituts ergab, daß die höchsten Mostgewichte, der größte Ertrag und das beste Holz dann erzielt werden, wenn man sämtliche aus den Bogreben und aus den Zapfen hervorkommenden Triebe laufen läßt, eventuell zu starke Schnabelruten einkürzt und erst gegen Herbst hin gipfelt. Selbstverständlich ist dies nur in Drahtreben möglich und bei intensiver Schädlingsbekämpfung. Es bedarf wohl keiner besonderen Erwähnuug, daß dabei die Wasserschosse, mit Ausnahme des für einen Zapfen benötigten Triebes, beim Ausbrechen zu entfernen sind, ebenso die Geiztriebe im Laufe des Sommers. Bei der Pfahlerziehung lasse man mindestens zwei, besser drei bis vier Blätter über dem obersten Geschein stehen. Der genannte Laubbehandlungsversuch, der vier Jahre lang durchgeführt wurde, zeigte einerseits die oben genannten Vorteile des Wachsenlassens aller Triebe, andererseits aber auch die Nachteile des einseitig strengen Einkürzens direkt über dem Geschein. Derartig behandelte Stöcke lieferten Trauben bedeutend geringeren Mostgewichtes, die Fruchtbarkeit ließ bis zu 30% nach und obendrein wurde die Triebkraft der Stöcke innerhalb vier Jahre so gering, daß kaum das nötige Ersatzholz zum Schnitt vorhanden war.

Mögen alle, die sich heute noch nicht zur Drahtanlage entschließen können, aus diesen Ausführungen erkennen, daß viele der derzeitigen Pfahlerziehung notwendigen Arbeiten in Drahtreben erspart oder doch vereinfacht werden und daß wir in der Drahtanlage der Rebe die natürlichsten und für uns mit den geringsten Kosten verknüpften Lebensbedingungen geben, die sie uns obendrein durch Qualitäts- und gleichzeitig Quantitätserträge lohnt.

❖

Herstellungskosten und Rentabilität der Drahtanlage.

Von Jakob Köbelin in Eichstetten a. K.

Die älteste Unterstützungsvorrichtung unserer kultivierten Rebe ist wohl der Pfahl oder Rebstecken, wie er in vielen Gegenden genannt wird. In manchen Weinbaustaaten sind heute Pfahlweinberge eine Seltenheit und an ihre Stelle sind die verschiedenen Drahtunterstützungsvorrichtungen getreten. Eine der verbreitesten und empfehlenswertesten ist der Oppenheimer Drahtrahmen mit mechanischer Heftvorrichtung. Man wird beim Anlegen eines Weinbergs an Draht auf das Klima, die Lage, Triebkraft des Bodens und Bodenbeschaffenheit, Rebsorte, Erziehungsart und Produktionsrichtung Rücksicht zu nehmen haben und darnach die Anlage ausführen. Das Ziel und der Zweck der neuzeitlichen Drahtanlage ist überall Arbeitsersparnis, bessere Bearbeitung, Steigerung der Durchschnittserträge infolge besserer und intensiverer Schädlingsbekämpfung; also Verminderung der Produktionskosten, Erhöhung der Erträge. Der sachkundige, fortschrittliche Winzer hat diese Vorteile schon längst erkannt und ist dazu übergegangen seine alten Pfahlweinberge in solche mit einer modernen praktischen Drahtunterstützung und Heftvorrichtung umzugestalten und nur noch der konservative altmodische Winzer kann sich von seinem alten Pfahl nicht trennen; jede Neuerung scheitert an seinem Starrsinn. Gerade von letzteren gibt es teilweise eine noch ganz beträchtliche Zahl auch bei uns in Baden. Man kann daher die traurige Wahrnehmung machen, daß Weinberge noch mit einem Stock- und Reihenabstand von weniger als 1 m und an Pfählen neu angelegt werden, obwohl sich die Stücke sehr gut für Drahtweinberge eignen würden. Fragt man nun den Besitzer, aus welchem Grunde er den Weinberg so eng und nicht an Draht angelegt hat, so wird man mit einem Strom von Ausreden überschwemmt, die aber jeder Sachkenntnis und Begründung entbehren und meist mit einem Spötteln über die wissenschaftlichen Fachberater und fortschrittlichen Winzer enden.

Winzer! Das Rigolen in Neuanlagen kann bei schnee- und frostfreiem und nicht allzu feuchtem Wetter weiter geführt werden.

Pflanzt nur solche Rebsorten an, die hochwertige Weine liefern.

Für die Anlage einer Rebschule bestimmtes Gelände muß baldmöglichst 40—50 cm tief rigolt werden. Mit dem Rebschnitt hat's noch keine Eile, vor allem nicht in forstgefährdeten Lagen.

Das Düngen der Reben mit phosphorhaltigen und kalihaltigen Düngemitteln und Kalkstickstoff, sowie mit Stallmist sollte jetzt erfolgen.

Bestellt die nötigen Pfähle und Draht für Drahtanlagen.

Das Weinbauinstitut hat weder Rebwürzlinge noch Blindreben mehr abzugeben.

Das anfallende Blindholz der Hybride Oberlin 595, kann als Unterlagenholz Verwendung finden.

Schon im Dezember abgelassene Weine können jetzt zum zweiten Male abgelassen werden.

Lüftet an warmen Tagen die Keller und haltet die Fässer spundvoll. Nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit mäßig aufschwefeln.

Digitized by Google

Eine der häufigsten Antworten ist z. B. „Ich kann mir 's nicht leisten, die Auslagen sind zu groß", was bei oberflächlicher Prüfung dieser Frage auch wirklich der Fall zu sein scheint. Man benötigt zur Anlage von der Oppenheimer Drahtunterstützung mit mechanischer Heftvorrichtung mit 2 Bieg- und 2 Heftdrähte für die Fläche von 1/4 ha = 25 a etwa:

550 Pfähle-Stückel,
225 kg Biegdraht (v. Nr. 28),
180 kg Heftdraht (v. Nr. 25),
9 kg Draht für Verankerungen (v. Nr. 28/31),
4–5 kg Vierkantnägel und Krampen,
200 Stück Heftketten 4–5 Glieder (20–25 cm lang).

Die Kosten betragen:

414 kg Draht, per kg 0.45 RM. . .	RM. 186.30
5 kg Nägel, per kg 0.60 RM. . .	RM. 3.–
200 Stück Heftketten à 0.10 RM. . .	RM. 20.–
550 Stück Pfähle-Stückel à 0.40 RM. .	RM. 220.–
	RM. 429.30

Rechnet man für die Herstellung der Anlage 6 Arbeitstage mit à RM. 6.– hinzu, so belaufen sich die Gesamtkosten auf:

	RM. 429.30
	RM. 36.–
	RM. 465.30

Für die gleiche Fläche benötigt man bei einer Bestockung von 2500 Stöcke, 2500 Pfähle (Rebstecken) mit etwa RM. 0.10 Ankaufspreis pro Stück = RM. 250.–

Somit beträgt der Mehraufwand für eine Drahtanlage:

	RM. 465.30
	RM. 250.–
	RM. 215.30

der allerdings stark ins Auge fällt. Stellt man aber die 20 ersparten Arbeitstage gegenüber der Pfahlerziehung, wie Herr Weingutsbesitzer Wiedemann in Nr. 1, Jahrg. 1922 dieser Zeitschrift beweist mit je RM. 6.– in Gegenrechnung, so können pro Jahr RM. 120.– an Arbeitslohn gespart werden und die Mehrausgabe ist in 2 Jahren durch ersparte Unkosten gedeckt. Zieht man die Lebensdauer einer Drahtanlage und deren wirtschaftlichen Vorteile in Betracht, so sind diese für den Winzer von weit größerem Werte als die ersparte Arbeitszeit und jeder Weinbergsbesitzer ist zudem in der Lage, auf diese Weise eine schöne Summe des heute so rar gewordenen Geldes zu ersparen, was sonst dem Betriebe verloren geht. Darum treffe man heute noch die Vorbereitungen zur Drahtanlage ehe es zu spät ist; denn die Not wird beten lernen.

Auf die Ausführung der Drahtanlage selbst werde ich in einiger Zeit in dieser Zeitschrift zurückkommen und verweise nur auf die in Nr. 9/23/19/3/10/14 Jahrgang 1922 erschienenen Abhandlungen.

Bei Verwendung von anderen Drahtstärken läßt sich aus folgender Tabelle das Gewichts- und Längenverhältnis leicht ersehen und die nötige Menge berechnen.

Nr.	Stärke in mm	Gewicht von 100 in kg	Länge von 100 kg in m
50	5,0	15,0	660
46	4,6	13,0	770
42	4,2	11,0	910
38	3,8	9,0	1110
34	3,4	7,0	1430
31	3,1	6,0	1670
28	2,8	4,5	2200
25	2,5	3,6	2800
22	2,2	3,0	3300
20	2,0	2,3	4300

Ach wie ist es eine Qual,
die Reben so eng und am Pfahl.
Man wird nie fertig mit scharren,
heften und gitzen,
und schon ist es wieder Zeit zum Spritzen.
So gehts den ganzen Sommer fort,
und man kommt doch an keinen Ort.
Beim Schwefeln und Spritzen wird man so beschmiert,
Grad so als wär' man vom Maler lackiert.
Es geht so weiter bis in Herbst hinein,
und doch der Weinberg voll Unkraut;
aber — im Keller kein Wein.
Hörst du aber auf das Wort
und schaffst die Pfähle aus dem Wingert fort,
machst die Drahtanlag' so schön und recht;
dann brauchst du weder Taglöhner noch Knecht,
nimmer heften mit Stroh oder Bast
und weg ist auch der Hacke schwere Last.
Mit einem Pflug in aller Ruh
deinen Weinberg säuberst du.
Das Spritzen geht so famos und schön,
daß man auf deinem Kleid kein Flecken mehr kann sehn;
den Würmern kann man tüchtig zu Leibe rücken,
und es vergehen ihnen ihre Teufelstücken.
Von Unkraut ist dein Weinberg rein;
aber auch voll dein Keller mit Wein.

❖

Warnung.

Obwohl die Hersteller des Horst'schen Mittels sich seinerzeit bereit erklärt hatten, in Baden von einer Propagierung ihres Mittels abzusehen, weil die Versuche des Weinbauinstituts in dem Peronosporajahr 1924 die Minderwertigkeit des Mittels erwiesen haben und obwohl der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes dieses Mittel als nicht brauchbar zur Schädlingsbekämpfung bezeichnet hat, versuchen die Hersteller nun doch in Baden — und wohl auch in anderen Weinbauländern — das Mittel abzusetzen. Es liegt mir ein Rundschreiben der Firma Horst & Co. an die Bürgermeisterämter vor, worin angezeigt wird, daß ein Vertreter demnächst eine Vortragsreise ausführe und dann in der Gemeinde aus-

Digitized by Google

führlich über das Horst'sche Staubmittel sprechen möchte. Dem Schreiben sind Gutachten von Winzern über die Wirkung des Mittels im Jahre 1925 beigeschlossen. Nur ein Gutachten ist in der Broschüre von einer Versuchsanstalt enthalten. Es wurde aber verschwiegen, daß gerade diese Stelle ihr Zeugnis später ganz erheblich eingeschränkt hat mit den Worten: „Es kann deshalb einstweilen nur geraten werden, zur Peronosporabekämpfung nur die bewährten Kupferbrühen zu verwenden und das Horst'sche Staubmittel sowie andere Pulver gegen den Pilz nur versuchsweise auf kleinen Flächen zur Anwendung zu bringen."

Winzer bedenkt, daß im Jahre 1925 die Peronospora-Krankheit nur in Spuren oder gar nicht auftrat, daß in solchen Jahren eine Entscheidung über die Wirksamkeit eines Mittels nicht getroffen werden kann.

Winzer haltet fest an den erprobten Peronospora-Bekämpfungsmitteln.

Die jetzige Krisis im Weinbau gestattet nicht durch Verwendung minderwertiger Mittel den Herbstertrag aufs Spiel zu setzen.

* * *

Obige Warnung wurde am 30. Januar vom Weinbauinstitut an die Bürgermeisterämter der Weinbaugebiete gesandt mit dem Ersuchen, energisch gegen die Aufdrängung des Horst'schen Mittels Stellung zu nehmen und jede Propagierung des Mittels in den Gemeinden im Interesse der Winzer zu verhindern. K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Weinbaukurse des Badischen Weinbauinstituts.

Vom 12. bis 14. Januar hielt das Weinbauinstitut auf Verlangen der Gemeinde in Kappelrodeck bei Achern einen Weinbau- und Kellerwirtschaftskurs ab, der von Winzern Kappelrodecks und der benachbarten Gemeinden sehr gut (122 Teilnehmer) besucht war. Die Vorträge wurden durch gegen 200 Lichtbilder erläutert und die Behandlung fehlerhafter Weine am praktischen Beispiel von den Teilnehmern selbst mitgebrachter Proben erläutert.

In der Zeit vom 18. bis 20. Januar fand im Weinbauinstitut in Freiburg ein von 120 Winzern aus allen Landesteilen besuchter Kurs über Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung statt. Durch Vorträge, Vorführung von Lichtbildern und Apparaten zur Schädlingsbekämpfung wurden die Teilnehmer an den beiden ersten Tagen eingehend mit allen Fragen der neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung vertraut gemacht. Der dritte Tag war der Reblaus und ihrer Bekämpfung, dem neuen Weinbau mit Pfropfreben und der Hybridenfrage gewidmet. Der Kurs schloß mit einer Kostprobe von 26 Sorten Hybridenweinen. Diese Kostprobe hat wohl besser als Worte die Teilnehmer von dem geringen Wert des größten Teils der Hybridenweine überzeugt. Die von verschiedenen Seiten am Schlusse beider Kurse gehaltenen Ansprachen haben gezeigt, wie dankbar die Winzer solche Belehrungen aufnehmen.

Alkoholfrage und Gemeindebestimmungsrecht.

Über dieses Thema referierte Studienrat Löckermann-Geisenheim vor über 600 Personen aller Stände am 19. Januar in Freiburg in 1½stündiger Rede. Die überaus sachliche Form seiner Rede wurde auch von den zahlreich anwesenden Antialkoholikern mehrfach hervorgehoben. Redner wandte sich gegen die Absicht der Antialkoholiker das Bestehen von Wirtschaften durch Volksentscheid festzustellen, weil dazu im Hinblick auf den dauernden Rückgang im Alkoholgenuß ein zwingender Grund durchaus nicht vorliege und jede derartige Abstimmung nur die Volksseele aufpeitsche und Zwietracht in das Volk trage. Das Gemeindebestimmungsrecht sei auch nach der Aussage führender Antialkoholiker nur der erste Schritt zur vollkommenen Trockenlegung, die ein nationales Unglück für Deutschland werden würde, denn es sei unmöglich für die Millionen von Personen, die dadurch geschädigt würden, irgend eine andere Erwerbsquelle zu schaffen.

In der anschließenden Aussprache ließ der Leiter der Versammlung Syndikus Dr. Steiner vom Verkehrsverein Freiburg zahlreiche Antialkoholiker zu Worte kommen, die aber zum Teil in überaus unsachlicher Weise sprachen. Die scharenweise zusammengetrommelten Kinder und jungen Leute, deren Urteil sich auf keinerlei Lebenserfahrung stützt, zollten den Diskussionsrednern jeweils lauten Beifall. Im Schlußwort betonte Studienrat Löckermann nochmals, daß das Gemeindebestimmungsrecht in jeder Form unbedingt abzulehnen sei. Dieser Beschluß wurde mit Mehrheit angenommen. Ein Gegenantrag der Antialkoholiker, wonach das Gemeindebestimmungsrecht unbedingt zu fordern sei, erhielt infolge der nahezu wohl vollzählig erschienenen antialkoholischen Jugendbünde ebenfalls eine erhebliche Stimmenzahl. Wenn man aber die noch nicht stimmberechtigten Jünglinge und Mädchen in Abzug bringt, hatte der Gegenantrag ein klägliches Ergebnis.

Erfahrungen mit Unterlagsreben im Elsaß.

In Vin d'Alsace (Nr. 24, 1925) veröffentlicht Ed. Hering das Ergebnis zweijähriger Beobachtungen der Untersuchungskommission für das Verhalten amerikanischer Unterlagsreben. Die Ergebnisse stimmen mit den Erfahrungen des Nachbarlandes Baden ziemlich überein. Ich will nur diejenigen Sorten herausgreifen, deren Verwendung zum Pfropfen in Baden erlaubt ist:

1. Riparia×rupestris 101^{14}: Wo in nicht zu kalkhaltigen fruchtbaren Böden stehend, sehr zu empfehlen.
2. Riparia×rupestris 3309: Bis in letzte Zeit sehr beliebt, weit verbreitet wegen ihrer guten Anwachsprozente im Würzlingland, ihrer Fruchtbarkeit und Frühreife der Trauben. In der Gemarkung Geberschwihr geht 3309 an Chlorose und an Reblaus ein. (Hier scheint wohl ein Irrtum vorzuliegen, denn 3309 ist in allen reblausverseuchten Gebieten reblausresistent, nach Börner sogar immun!)
3. Mourvèdre×rupestris 1202: Noch vielfach sehr beliebt wegen guter Anwachsprozente und Fruchtbarkeit, aber später reifende Trauben.
4. Aramon×rupestris Ganz 1: Hat noch alte Anhänger, besonders für Muskateller und Gutedel als Edelreis. Nicht jedes Jahr gute Anwachsprozente.
5. Cabernet×rupestris 33 A: In trockenen, nicht über 40% kalkhaltigen Böden sehr gut gedeihend, selbst in Reblausherden, Edelreis sehr fruchtbar, Traubenreife etwas später.
6. Aramon×riparia 143 B (=Laquenexi 44). Vorzügliche Anwachsprozente, hohe Kalkresistenz, gute Triebkraft der Veredelungen, außergewöhnlich fruchtbar fast mit allen Edelreisern, reblausresistent.
7. Solonis×riparia 1616, in feuchten, wenig kalkhaltigen Böden immer noch befriedigend, wird aber besser ersetzt durch 143 B.
8. Oberlin 595 und 604. Gegen die Verwendbarkeit dieser beiden Sorten als Pfropfunterlage für sog. Ripariaböden ist bis auf weiteres nichts einzuwenden.
9. Berlandieri×riparia Teleki: werden im ganzen Lande noch auffallend wenig verwendet und doch ist nach dem Verfasser diese Unterlagsrebe dazu berufen, für die Bepflanzung der guten Lagen mit Edelgewächsen ausschließlich in Zukunft in Frage zu kommen. Die schlechte Bewurzelung kann durch mehrfaches kräftiges Wässern der neu gepflanzten Veredelungen behoben werden. K. M.

Über Hybriden.

In der Revue de viticulture berichtet auf Grund 25jähriger Erfahrungen G. Heron, Präsident des Landwirtschaftlichen Vereins des Dép. Haute-Garonne Prinzipielles in der auch in Frankreich im Vordergrund des Interesses stehenden Hybridenfrage. Er hielt es für ungerechtfertigt deshalb, weil zahlreiche Hybriden minderwertige Weine liefern, gegen alle Hybriden den Kampf anzusagen, denn manche Hybriden lieferten wertvollere Weine als jene von europäischen Reben, die der Mann aus dem Volk sich für gewöhnlich leisten könne. Es sei auch nicht richtig zu sagen, alle Hybridenweine würden den Geschmack des Weintrinkers verderben. Dagegen sei es vielleicht richtig,

Digitized by Google

daß durch den Anbau guter Hybriden im Hinblick auf deren einfachere und darum billigere Kultur eine Gefahr für den Weinbau mit Europäerreben entstehen könne. Unrichtig sei ferner die Überproduktion an Wein auf die Zunahme des Hybridenanbaus zurückzuführen. Vielmehr sei die sorgfältigere Kultur der Europäerreben und die zunehmende Ausdehnung der Rebfläche und einige gute Weinjahre Ursache dieser Produktionszunahme, die zum Ruin des Weinbaus führen könne. Darum dürfe die Rebfläche nicht vergrößert werden, wenn Hybriden, die bei richtiger Sortenwahl ganz ausgezeichnete Weine lieferten, angebaut werden sollen, vielmehr müsse die Rebfläche langsam verkleinert werden. Heron schließt seinen Artikel mit den Worten: Die Hybriden seien eine Wohltat für die Masse der Konsumenten und es sei ein Fehler, die Vorteile der Hybriden verkennen zu wollen.

Leider gibt nun aber Heron nicht an, welche Sorten in erster Linie die von ihm erwähnten guten Weine liefern.

Ein weiterer Aufsatz in derselben Zeitschrift, von Chauvigné verfaßt, macht uns aber mit den Ergebnissen der im März vorigen Jahres in Paris stattgefundenen Ausstellung von Hybridenweinen bekannt, die von der französischen Weinbaugesellschaft unter Vorsitz des Präsidenten Prosper Gervais stattfand.

Unter den Rotweinen kommen nach dem Urteil französischer Kenner in erster Linie in Betracht Seibel 6905 und 5170, ferner Baco 23/24, Bertille Seyve 893, Castel 19637 und 15612, sowie Couderc 4401.

Von Weißweinen sollen an der Spitze stehen Seibel 5188 und 4986, Gaillard 157, Seibel 5279, 4614, 4964, 4638, 4751, Bertille Seyve 450 u. a.

Chauvigné gibt der Hoffnung Ausdruck, es möchten in Bälde Trauben, die noch bessere Weine liefern, durch die eifrige züchterische Tätigkeit gefunden werden. K. Müller.

Die Widerstandsfähigkeit der Ertragshybriden gegen Peronospora.

Im Jahre 1925 trat die Peronospora im französischen Weinbaugebiet ziemlich stark auf, sodaß dort Erfahrungen über die Widerstandsfähigkeit der neueren Ertragskreuzungen gegen diese Krankheit gesammelt werden konnten. E. Pée-Laby berichtet darüber in der Revue de viticulture folgendes:

Von roten Hybriden werden als absolut widerstandsfähig gegen Peronospora angesehen: Seibel 4121, 5574, 5581, 5912, 5966, 6288, 6451, 6740, 7304, 7530, 8240.

Als ziemlich widerstandsfähig, dem Peronosporabefall nur in besonders ungünstigen Jahren unterworfen, werden bezeichnet: Seibel 4436, 4499, 5209, 5320, 5586, 5362, 5410, 5593, 5656, 5759, 5908, 6036, 6042, 6425, 6554, Couderc 7120, 4401, 4101, Baco 1, Malègue 2049—3.

Einige rote Hybriden sind zwar peronospora-anfällig, müssen also wie europäische Reben gespritzt werden, infolge ihres riesigen Ertrages werden sie aber doch in Frankreich gern angebaut, vor allem als Ersatz von Fehlstellen im Weinberg. Es sind das folgende: Seibel 5437, 5487, 5575 und 6037. Die letzte von ihnen wird wegen ihres großen Ertrages und ihres verhältnismäßig guten Weines besonders hervorgehoben.

Von weißen Ertragskreuzungen benötigten die folgenden keine Peronospora-Behandlung: Seibel 4504, 4633, 4681, 4709, 4762, 4986, 4991, 5279, 5351, 5408, 5916, 6092, 6739.

Genügend widerstandsfähig bei nicht allzu starkem Auftreten der Krankheit sind: Seibel 2859, 5308, 5409, 5686, 6179, 6192, 6468.

Nicht widerstandsfähig, aber dennoch anbauwürdig wegen ihres großen Ertrages sind: Seibel 2653, 5259, 5663, 5775, Girerd 157, Baco 22A, „Douriou" und „Thômur".

Um aus diesen Angaben des französischen Beobachters für deutsche Verhältnisse Nutzen ziehen zu können, muß man bedenken, daß die Gefährlichkeit der Peronospora im deutschen, ganz besonders im badischen Weinbaugebiet, erheblich größer ist als in Frankreich. Von den hier aufgeführten Hybriden sollen deshalb vor allem die angeblich ohne jede Spritzung kultivierbaren in Betracht gezogen werden. Das badische Weinbauinstitut besitzt einige der weißen Direktträger, deren Anbau ohne Kupferbehandlung möglich sein soll, und im Jahre 1924 konnten wir über ihre Peronosporafestigkeit Beobachtungen machen. Da ergab sich dann bei Seibel 4633 ein sehr starker Peronosporabefall an Blättern und Gescheinen, der bei größerem Anbau zu einem Fehlherbst geführt hätte. Auch Nr. 4986 war von der Krankheit befallen, wenn auch in etwas geringerem Maße. Die Nummern 5279, 5351 und 6092 zeigten ebenfalls einen schwachen Befall an Blättern und Gescheinen.

Man ersieht aus diesem Vergleich, daß eine Kreuzung, die in Frankreich ohne Peronosporabehandlung gebaut werden kann, noch längst nicht genügend widerstandsfähig ist für die regenreichen Weinbaugebiete Deutschlands, die sich ja zweifellos zum Teil hart an der Grenze der Möglichkeit des Rebbaus befinden. Der deutsche Weinbau muß also an die französischen Hybriden, die er etwa zur Anpflanzung in Betracht ziehen will, besonders hohe Anforderungen in Bezug auf Peronospora-Festigkeit stellen, ebenso hohe übrigens wie an die Reinheit des Geschmackes der von ihnen erzielten Weine. Zweifellos leisten hierin viele Hybriden im günstigen Klima Frankreichs viel mehr als im deutschen Weinbaugebiet, wo ihnen ja doch nur die geringeren Lagen eingeräumt werden.

Bei der Entscheidung der Frage, ob und welche Hybriden bei uns anbauwürdig sind, ist die größte Vorsicht und Zurückhaltung notwendig, wenn man in Frankreich gemachte Erfahrungen verwerten will. K.

Konzentrierung des Weines durch Ausfrieren.

Das Verfahren, Wein durch Gefrierenlassen zu konzentrieren, wird neuerdings in Ungarn in größerem Maßstabe praktisch durchgeführt. In künstlichen Gefrieranlagen werden dem Wein etwa 40% seines Wassergehaltes dadurch entzogen, daß das zu Eiskristallen gefrorene reine Wasser von dem an Alkohol und Extrakt angereicherten Weine durch Zentrifugieren getrennt wird. Der konzentrierte eiskalte Wein wird sehr langsam wieder auf Kellertemperatur erwärmt. Das als Nebenprodukt gewonnene Kunsteis kommt in den Handel. In einer modernen Gefrieranlage können etwa 500 hl Wein täglich in dieser Weise behandelt werden. Das Verfahren eignet sich nicht für feine Weine. (Rev. d. Vit. 1925, p. 380.) V.

Wollen wir dem Küfermeister die Kellerarbeit nehmen?

Darüber bringt die in Mainz erscheinende Mitteldeutsche Küferzeitung (Zeitschrift für das selbständige Küferei-, Kellerei- und Brennerei-Gewerbe und offizielles Organ des Mitteldeutschen Küfer-Innungsverbandes Mainz) auch für unsere Verhältnisse folgende interessante Ausführungen: Man scheint die Bemühungen um Anerkennung der Kellerwirtschaft als selbständiges Handwerk vielfach so aufgefaßt zu haben, als wollten wir die Kellerwirtschaft den Händen des Küfermeisters entreißen. Dabei wurde aber nichts Anderes erstrebt, als die Kellerwirtschaft auch als Handwerk anerkannt zu sehen, um ihr auf diese Weise den Schutz der Gewerbeordnung zukommen zu lassen, der bis heute fehlt. Der Küferberuf, der Holz- und Kellerarbeiten verrichtet, kennt wohl Meister- und Gesellenprüfungen für die Holzküferei, nicht aber für die Kellerwirtschaft. Da bis heute die Kellerwirtschaft als Handwerk nicht anerkannt ist, könnten die Handwerkskammern nach Recht und Gesetz dem Küfermeister sogar verbieten, seine Lehrlinge im Keller zu beschäftigen. Der Küfermeister kann als Holzküfer den Schutz der Gewerbeordnung in Anspruch nehmen, nicht aber als Weinküfer. Diese Ungleichheit soll behoben werden und der Kellerwirtschaftsarbeit der ihr gebührende Schutz verschafft werden. Der Holzküfermeister kann heute wohl Lehrlinge in der Holzarbeit ausbilden, nicht aber in der Kellerwirtschaft. In der Kellerwirtschaft kann nach den heutigen geltenden Bestimmungen Lehrlinge einstellen wer will und soviel er will. Ebenso kann jeder den Kellermeistertitel verleihen und das soll beseitigt werden. Die Führung des Meistertitels als Kellermeister soll an den Nachweis einer Prüfung geknüpft sein. Es sollen die heutigen Küfermeister durch eine Meisterprüfung mit hohen Anforderungen in der Kellerwirtschaft sich auch das nötige Wissen und Können für den Kellereiberuf aneignen. Es genügt nicht, wenn in der Gesellen- oder Meisterprüfung einige unbedeutende Fragen aus der Kellerwirtschaft gestellt werden, was obendrein von keiner rechtlichen Bedeutung ist. Da nach dem heutigen Stand der gesetzlichen Bestimmungen in der Küfermeisterprüfung keine Anforderung für den Nachweis des Könnens in der Kellerwirtschaft gestellt werden dürfen, geht die Kellerwirtschaft dem Küferhandwerk verloren.

Digitized by Google

„Es ist leider Tatsache, daß viele Küfer sich anmaßen, Weine zu behandeln oder Ratschläge zu deren Behandlungen erteilen, ohne die dafür erforderlichen Kenntnisse zu besitzen." Diesen Vorwurf muß unser Küferhandwerk nachdrücklich beseitigen. Wenn wir lediglich auf ein altes Herkommen pochen, wird die Entwicklung über uns hinwegschreiten. Wissen ist Macht. Nur dann wird dem Küferhandwerk das Betätigungsfeld in der Kellerwirtschaft erhalten bleiben, wenn auch die Kellerwirtschaft das „Adelsprädikat" Handwerk erhält. Und dieses zu erreichen ist unsere Arbeit und Aufgabe. Es wird keinen vernünftigen Meister geben, der dies nicht einsieht.

Die Bestrebungen des Mitteldeutschen Küferinnungsverbandes sind sehr zu begrüßen und es ist ihnen voller Erfolg zu wünschen. Wer die kleinen Mitteilungen über das Küferhandwerk in dieser Zeitschrift verfolgt hat, wird den Wunsch hegen, daß auch das badische Küfergewerbe sich obigen Bestrebungen anschließt. Rdr.

Rebfläche und Weinertrag der Welt 1924.

Nach den statistischen Ermittelungen hat der europäische Weinbau im Jahre 1924 157656400 hl Wein geliefert auf einer Rebfläche von 8492200 ha oder **18,6** hl vom ha. Der hl/ha Ertrag auf der ganzen Erde betrug dagegen **20** hl. In den einzelnen Ländern gestalten sich die Erträge wie folgt, wobei berücksichtigt werden muß, daß aus einzelnen Ländern die statistischen Angaben sehr ungenau sind. Nordamerika, als „trockengelegtes" Land, kommt in der Statistik nicht mehr zur Geltung:

Staat	Weinbaufläche in ha	Weinertrag in hl
Italien	4270000	43000000
Frankreich	1458500	67948600
Spanien	1341300	21744700
Portugal	313200	5315400
Ungarn	221800	1368200
Rumänien	244000	5434700
Jugoslawien	166800	4414200
Griechenland	157300	2368600
Rußland	123000	2000000
Deutschland	74300	1804000
Bulgarien	54700	1281500
Österreich	31900	225000
Schweiz	17200	375000
Tschechoslowakei	16500	240000
Luxemburg	1700	136500
Europa	**8492200**	**157656400**
Tunis	25700	839000
Algier	216400	9450000
Marokko	3000	100000
Südafrika (Kap d. gut. Hoffnung)	10000	500000
Afrika	**255100**	**10889000**
Argentinien	125100	5520000
Chile	65600	2225000
Brasilien	11200	540000
Uruguay	7500	291000
Amerika	**209400**	**8576000**
Türkei und Cyprien	?	500000
Asien	**104000**	**5000000**
Australien	**37700**	**4848000**
Welt	**9098400**	**181969400**

K. M.

Ein deutscher Wirt.

In der Zeitschrift „La feuille vinicole" lesen wir folgendes: „Einer unserer Abonnenten und Freunde, ein Weinhändler, hatte einem seiner früheren Kunden in Deutschland Angebot gemacht und dabei folgende Antwort erhalten:

Als augenblicklicher Besitzer des Hotels Zu den Drei Kronen, habe ich Ihre an Herrn H. S. gerichtete Preisliste erhalten.

Als deutsch fühlender Mann lehne ich jedes Angebot französischer Weine ab. Sie wollen deshalb in Zukunft davon Abstand nehmen, Ihre Angebote zu übersenden".

Rundschau

Deutschland.

Die **Weinsteuereinnahmen im Dezember** 1925 betrugen RM. 6204241. Vom 1. April bis 31. Dezember, also in 9 Monaten, wurden 58252330 RM. vereinnahmt, während im Reichshaushaltplan für 1925 für 12 Monate 59500000 RM. vorgesehen sind.

Das **Gemeindebestimmungsrecht** war am 20. Januar wieder dem Reichstag zur Beschlußfassung vorgelegen, er hat sich aber wieder nicht entschlossen, die Gesetzesvorlage einzubringen, sondern hat sie an den Haushaltausschuß zurückverwiesen. Das wird die Abstinenten nur veranlassen, in absehbarer Zeit von neuem die Vorlage einzubringen. Seit 20. Januar haben die Abstinenten in Hamburg mit der Unterschriftensammlung begonnen, um durch die Zahl der Unterschriften den Reichstag zu einer anderen Stellungnahme zu veranlassen. Es gilt darum jetzt auf der Hut zu sein!

Die **Betriebskosten im Weinbau** in Baden wurden vom Landesfinanzamt für 1 ha wie folgt festgesetzt: (1 = Betriebe mit Kellerbehandlung, 2 = Betriebe ohne Kellerbehandlung.)

	1	2
a) nur mit fremden Arbeitskräften	3000 RM.	2700 RM.
b) mit teilweise fremden Arbeitskräften	2000 „	1800 „
c) ohne fremde Arbeitskräfte	1000 „	900 „

Zur Verbilligung des Notstandkredits von 30 Millionen Mark, der im vorigen Jahr vom Reich den Winzern gegeben wurde, hat das Reichsernährungsministerium im Voranschlag 1926 RM. 1462500 eingestellt.

Eine **Herabsetzung der Eichgebühren** um 1/3 hat der Reichsrat in der Sitzung am 7. Januar beschlossen.

Die Genehmigung von Straußwirtschaften werden in Hessen von den Winzern verlangt, um ihre Weine absetzen zu können. Der hessische Landtag hat sich mit der Angelegenheit zu befassen.

Amerikanermuttergärten wurden nun auch an der Nahe in Langenlonsheim und in Monzingen eingerichtet.

Eine **Tagung der badischen Küferinnung** verbunden mit Weinfach-Ausstellung und Ausschank badischer Weine ist in der Zeit vom 1. bis 3. Mai in Offenburg geplant.

Eine **Weinausstellung in Mannheim** ist in der Zeit vom 2. bis 9. Mai geplant. Es sollen badische, pfälzer und hessische Weine ausgestellt werden. In der Ausstellungshalle sollen während dieser Zeit nur die ausgestellten Weine abgegeben werden.

Der **Südwestdeutsche Küfertag verbunden mit Weinfachausstellung** soll vom 17. bis 25. Juli in Neustadt a. H. stattfinden. Daneben sind großzügige festliche Veranstaltungen geplant! (Ist das in der jetzigen Zeit notwendig? Schriftl.)

Der **Weinort Dusemond** an der Mosel, wo der bekannte „Brauneberger" wächst, hat von der Regierung die Genehmigung erhalten, sich in Zukunft Brauneberg nennen zu dürfen.

Schweiz.

Der Weinertrag 1925 in der Schweiz wird auf etwa 500000 hl geschätzt, gegen 375000 hl im Jahre 1924 und 750000 hl im Jahre 1923.

Ungarn.

Die **Weinernte 1925** wird auf 4000000 hl geschätzt, während der Inlandsbedarf nur mit etwa 2000000 hl beziffert wird. Was mit der Überernte geschehen soll, darüber zerbricht man sich den Kopf.

Luxemburg.

Eine **Abänderung des Weingesetzes** wird auch in Luxemburg propagiert. Die Generalversammlung des luxemburgischen Winzerverbandes in Grevenmacher hat beinahe einstimmig eine Resolution angenommen, wonach gewünscht wird, die zeitliche Zuckerungsgrenze abzuschaffen, daß bei Verschnitten mindestens 75 % im Verschnitt von dem Wein enthalten sein müsse, dessen Namen der Verschnitt trägt und außerdem die Art des Benennungsweines vorherrschend sein müsse. Die Höchstgrenze des Alkoholgehaltes soll auf 8–8,5 Gewichtsprozent und der Mindestsäuregehalt auf 7–8 Prozent im selbigen Wein festgesetzt werden.

Digitized by Google

Vereinsnachrichten

Kaiserstühler Weinprämiierung und Generalversammlung der Kaiserstühler Winzervereinigung.

Am 31. Januar hielt die Kaiserstühler Winzervereinigung, ein Glied des Badischen Winzerverbandes, in Oberrotweil eine Prämiierung Kaiserstühler Weine ab. Es waren 151 Proben in 43 Gruppen zu begutachten. Mancher herrliche Tropfen zeigte, welche Qualitäten im Kaiserstuhl wachsen.

Nachmittags tagte unter Vorsitz von Freiherrn von Gleichenstein die Generalversammlung der Kaiserstühler Winzervereinigungen, eingeleitet durch ein Lied vom Gesangverein Königschaffhausen. Dann schilderte der Vorsitzende die Aufgaben des Winzerverbandes, deren Zweck die wirtschaftliche Vertretung des Winzerstandes sei. Als Aufgabe habe sich der Verband gesetzt: Kampf gegen die weinbaufeindlichen Bestrebungen innerhalb der Regierung, Vertretung der Interessen des Winzerstandes, Förderung aller produktionssteigernden Maßnahmen, Aufklärung in Wort und Schrift über Weinbau und Kellerwirtschaft und Förderung des Weinabsatzes. Anschließend dankte Landeskommissär Dr. Schneider-Freiburg für die Einladung und betonte, wenn von Seiten der Regierung nicht immer alles im Sinne der Winzer behandelt werden könne, dann müsse man bedenken, daß die Regierung die Interessen des Gesamtvolkes zu wahren habe. Die Regierung sei aber bemüht, im Rahmen des Möglichen die Bestrebungen der Winzer zu fördern.

Hierauf sprach Generaldirektor Dr. Aengenheister-Freiburg über einige Probleme, die für den Winzer zur Zeit von besonderer Bedeutung sind, wie Preisbildung, Ertrag, Ertragswert und Bewertung des Weinbaubetriebes und forderte die Winzer auf, trotz der schweren Lage die Freude am Weinbau nicht zu verlieren. Schließlich dankte auch noch Direktor Dr. Müller vom Weinbauinstitut für die Worte der Begrüßung und ging dann auf das überaus befriedigende Ergebnis der Weinprämiierung ein, die gezeigt habe, wie sehr sich die Winzer schon die moderne Kellerwirtschaft zu eigen gemacht hätten und welche Qualitäten der Kaiserstuhl an Wein hervorbringe. Er streifte dann noch die Antialkoholbewegung und forderte eine schärfere Weinkontrolle. Auch seine Worte klangen in die Aufforderung aus, den Kopf hochzuhalten und nicht zu verzagen, wenn auch die Lage im Weinbau zur Zeit trostlos sei.

Freiherr von Göler, der Geschäftsführer des Winzerverbandes, hielt dann einen Vortrag über die Weinbaukrisis, die auf recht vielseitige Ursachen zurückzuführen und deren Behebung darum auch überaus schwierig ist.

Zum Schlusse wurden noch drei Entschließungen verlesen, von welchen sich die erste mit den Handelsverträgen befaßte und die Regierung auffordert, unter keiner Bedingung bei Zollverhandlungen mit anderen Ländern unter die Zollsätze, die mit Italien vereinbart wurden, herabzugehen. Die zweite bittet die Regierung eine schärfere Weinkontrolle, vor allem auch außerhalb der Weinbaugebiete einzuführen, und die dritte fordert die Winzer auf, Wein nur noch nach Hektolitern, nicht mehr nach anderen Maßen zu verkaufen.

Nachdem noch die Preise der letztjährigen und diesjährigen Prämiierung verteilt waren, konnte der Vorsitzende um ½6 Uhr die schön verlaufene und vielseitig anregende Versammlung schließen.

Bücherbesprechungen

Der Böttchermeister, Kalender 1926 für das Böttchergewerbe. Herausgegeben vom Reichsbund für das Böttchergewerbe, Sitz Bremen. Taschenformat, Preis Mk. 2.50. Gandersheim 1925.

Der Kalender, der im zweiten Jahrgang erscheint, ist durch zahlreiche für den Faßküfer nützliche Tabellen inhaltlich wesentlich bereichert worden und dürfte deshalb für jeden Küfer bald zu einem unentbehrlichen Nachschlagebuch werden. K. M.

Personalia

Ökonomierat Dr. Müller-Karlsruhe, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, erhielt anläßlich des 40jährigen Jubiläums der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft die bronzene Max Eyth-Plakette, Direktor Dr. K. Müller-Freiburg die silberne Medaille „Dem Mitarbeiter".

Hofrat Linsbauer, Direktor der Bundesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg bei Wien, von dem wir berichtet haben, daß er auf Grund der Abbauverordnung in den Ruhestand treten sollte, ist vom Bundesministerium mit der Leitung der Anstalt weiterhin betraut worden.

Ministerialrat F. Schuch, Kellereioberinspektor für Österreich, wurde in den Ruhestand versetzt. Als sein Nachfolger wurde Regierungsrat Dr. Wobisch von der weinchemischen Abteilung der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsanstalt in Wien ernannt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilung.

Die Düngung der Reben mit Kunstdünger

Daß eine Düngung der Reben mit künstlichen Düngemittel rentabel ist, zeigt folgender Versuch, welchen Herr Stabhalter Hanser in Leutersberg bei Freiburg seit einer Reihe von Jahren in seinem Rebberg durchführt. Der Versuch wird auf einer Parzellengröße von je 7 a durchgeführt, mit 5 kg Superphosphat, 3 kg schwefelsaurem Ammoniak und 3,6 kg Chlorkalium resp. 4 kg schwefelsaurem Kali je a. Düngungsgrundlage Stallmist jedes dritte Jahr auf allen Parzellen.

Hanser erreichte im Durchschnitt der letzten drei Jahre auf je 7 a: ohne künstliche Düngung 12,83, ohne Kali 13,75, mit Chlorkalium 15,52 und mit schwefelsaurem Kali 16,5 Zentner Trauben, wodurch eine hohe Rentabilität der künstlichen Düngung erwiesen ist.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft K. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Beachten Sie bitte die der heutigen Nummer beiliegenden Prospekte der Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W. 35, sowie der Seitz-Werke Kreuznach (Rhld.) über Herkules-Filter.

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

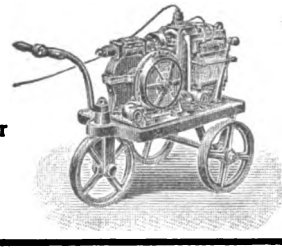
Maschinenfabrik und Gießereien

bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



7

Aus meiner **Rebschule** (staatlich genehmigt) habe ca.

10000

sehr schöne Würzlinge

Gutedel, Traminer und **Ruländer**

abzugeben. Hauptsächlich Schnittholz l. Länge von nur gut tragenden Mutterstöcken.

Schnittholzbestellungen jetzt schon erwünscht.

Hermann Blankenhorn, Rebschule

Müllheim in Baden. 13

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 18. Februar 1926 | Nr. 4

Inhalt: Bäumler, An die deutschen Winzer und Weinhändler S. 23; Ambrosi, Erfahrungen mit Direktträgern in Siebenbürgen S. 23; Meißner, Über den Weinkonservator S. 24; K. Müller, V. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br. S. 26; Kleine Mitteilungen S. 34; Rundschau S. 37; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 38; Fragen und Antworten S. 38; Personalia S. 38.

An die deutschen Winzer und Weinhändler.

Von Nikolaus Bäumler, Landwirt, Wehlen a. d. Mosel.

Ohne große Umschweife will ich heute ein ernstes Wort an die deutschen Winzer und Weinhändler, ja an alle Deutsche richten. Wie allen genügend bekannt sein könnte, steht der deutsche Weinbau und seine verwandten Gewerbe vor dem Ruin. Deutschland hat seit dem Bestehen des deutsch-spanischen Handelsvertrages für über 200 Millionen Mark Produkte des Wein- und Obstbaus des Südens eingeführt. Der deutsche Markt ist von ausländischen Waren überschwemmt. Obwohl der niedrige Preis der Südprodukte den heutigen Trinker anlockt, so muß doch große Reklame gemacht werden. Eine Zunge, die früher mit Vorliebe die kernigen deutschen Weine und Edelprodukte kostete, läßt sich so leicht nicht an andere Weine gewöhnen. Wo macht man nun diese Reklame? Ganz einfach in Fachzeitschriften des Weinbaus, Weinhandels und der verwandten Gewerbe. Deutsche Winzer! Man verspottet uns, verhöhnt uns, sogar noch auf solche Weise, alle Not der deutschen Winzer übersehend. Zeitschriften welche das Interesse des deutschen Weinbaus und Weinhandels wahren und vertreten sollen, werden zum Spottblatt für den Leser! Man kann es den Verlegern dieser Zeitschriften ins Gesicht sagen: „Das ist Hehlerverdienst!“ Alle weiteren Worte und Gedanken überlasse ich den Lesern dieser Zeilen. Mein Schlußwort sei: Eine so handelnde Fach- oder Tageszeitung darf in keiner deutschen Familie, der das Wohlergehen der Winzer und Weinhändler am Herzen liegt, geschweige denn bei einem Winzer selbst, Aufnahme finden!

❖

Erfahrungen mit Direktträgern in Siebenbürgen.

Von M. Ambrosi jun., Weingutsbesitzer, Mediasch (Rumänien).

Die Kinderkrankheiten, die der neue deutsche Weinbau heute mitmacht und teilweise noch vor sich hat, liegen bei uns schon mehr als 30 Jahre zurück. Es wird daher für manchen reichsdeutschen Berufsgenossen nicht uninteressant sein, zu erfahren, wie wir siebenbürgisch-deutschen Weinbauern im Laufe von drei Jahrzenten gearbeitet haben, um unseren teilweise durch Peronospora und Reblaus, teilweise durch Nachlässigkeit und zu geringe Berufsfreude herunter gekommenen Weinbau wieder hoch zu bringen und uns eine Einnahmsquelle wieder zu erschließen, ohne die ein Verbleiben auf der ererbten Scholle nicht recht möglich gewesen wäre.

Da der Weinbau in vielen deutschen Weinbaugebieten sozusagen vor der Wiedergeburt steht, ist es ungemein wichtig, gleich von Anfang Fehler zu vermeiden, die die gesunde Entwicklung des neuen Weinbaus hindern, oder in Frage stellen können. Auch in den siebenbürgisch-deutschen Weinbauernkreisen hat es seinerzeit so erregte Auseinandersetzungen gegeben, wie sie der Bericht über die Versammlung in Lauda in Nr. 23 Jahrgang 1925 dieser Fachschrift schildert. Auch hier haben sich damals gute Freunde bis aufs Messer verfeindet. Genützt hat dieses unserem Weinbau freilich nicht, wohl aber ganz erheblichen Schaden angerichtet. Freilich war bei uns der Übelstand dadurch noch größer, daß gerade die maßgebenden erfahrenen Fachleute diejenigen waren, die gegen ein gründliches Vorgehen mit der Erneuerung der verwüsteten Weinberge arbeiteten und es dauerte lange bis jüngere Kräfte ans Ruder kamen, die Studienreisen in fortgeschrittenere Gegenden Ungarns machten und dann die vorsichtigen alten Herrn von der Erneuerungsarbeit im Weinbau ausschalteten und zielbewußt die Erneuerungsart begannen, die sich dann im Laufe der Jahrzehnte auch bewährt hat.

In Deutschland besteht nun insoweit ein großer Unterschied gegen unsere damaligen Verhältnisse, daß dort, wie ich weiß, gerade die maßgebenden Fachkräfte modernerer Auffassung sind. Diese brauchen nun bloß das volle Vertrauen der Winzerschaft, dann dürfte der Übergang vom alten zum neuen Weinbau mit wenig merkbaren Erschütterungen vor sich gehen und Fehler, die in Ländern, die mehr oder weniger nur auf ihre eigenen Erfahrungen angewiesen waren, gemacht wurden, dürften dem deutschen Winzerstand erspart bleiben, der sich die langjährigen Erfahrungen anderer Länder im neuen Weinbau zunutze machen kann.

Ich will hier nicht unsere Erfahrungen auf dem ganzen Gebiet des neuen Weinbaus auch nur oberflächlich streifen, greife vielmehr, angeregt durch den schon vorhin erwähnten Bericht bloß eine Frage heraus, die mir vorläufig von der größten Wichtigkeit für den neuen Weinbau in den deutschen Weinbaugebieten scheint. Es ist dieses die Frage der Direktträger oder, wie sie im Bericht genannt werden, der Hybriden.

Digitized by Google

Ich kenne außer meiner engeren Heimat die Erneuerungsarbeiten im Weinbau mehrerer Länder, so Ungarns, Rumäniens (einschließlich Bessarabiens) und Bulgariens und kann mir daher ein Urteil in dieser Frage erlauben.

Zu Anfang der Erneuerungsarbeiten wurde in den meisten weinbautreibenden Ländern zuerst das Heil in den Direktträgern gesucht. Anfangs war man von deren Anspruchslosigkeit und Ertragsfähigkeit, ja selbst vom guten Geschmack der Trauben und des Weines der Hybriden ganz begeistert. Dieser Wein fand im Lokalverbrauch auch Absatz. Aber nur solange keine anderen Weine in erreichbarer Nähe zu haben waren. Dann kam bald die Ernüchterung. Man sah, daß die Direktträger in Jahren, in welchen Pilzkrankheiten stark auftraten, auch nicht ganz verschont blieben. Der anfangs so beliebte „Erdbeergeschmack" der Trauben und der undefinierbare Geschmack des Weines wurde einem zum Ekel. Niemand wollte mehr die fuchsigschmeckenden Trauben essen und den aus ihnen gepreßten Wein trinken. Man sah auch, daß Nachbarn, die zugleich Weingärten mit veredelten Reben angebaut hatten, viel höhere Erträge erzielten und ihre Weine zu doppelt so hohen Preisen verwerten konnten. Anfangs wollten dann die Anhänger des Hybridenweinbaus ihren Fehler nicht eingestehen, bis ihnen ihre Weine überhaupt im Keller blieben und auch zu den niedrigsten Preisen nicht mehr abgesetzt werden konnten.

Da war dann die Zeit gekommen, in der anfangs nur einzelne, bald aber alle ihre Direktträger aushackten und nun auch die alterprobten einheimischen Sorten, auf amerikanischer Unterlage veredelt, anbauten. Freilich vergingen darüber nun wieder drei bis vier Jahre, bis die innerhalb kurzer Zeit zum zweitenmal zur Erneuerung gekommenen Weingärten nun wieder in Ertrag kamen.

Für einige Jahre waren dann die Direktträger erledigt. Kurz vor dem Kriege bis vor etwa zwei bis drei Jahren begann dann wieder der Hybridenrummel.

Gewissenlose Rebenhändler traten nun mit neuen Hybriden auf den Plan. In Siebenbürgen und einigen Teilen Ungarns wurden Delaware und Noah stark angepriesen aber doch nur wenig gebaut. In Reichsrumänien und besonders in Bessarabien wurden die verschiedenen Seibel'schen und Couderc'schen Hybriden von Frankreich aus stark angepriesen und im Großen angebaut. Heute ist dieser Rummel auch schon vorüber. Die Winzer beginnen nach den schlechten Erfahrungen, die sie mit den Hybriden gemacht haben, diese anzuhacken und an ihre Stelle nun wieder die erprobten einheimischen Sorten auf amerikanischen Unterlagen anzubauen.

Übrigens sind sowohl in Ungarn als auch in Rumänien Gesetze in Vorbereitung, die den Anbau von Hybriden sehr einschränken, vielleicht auch ganz unmöglich machen sollen. Die betreffenden Regierungen wollen durch diese Gesetze unverantwortlichen Rebenhändlern das Handwerk legen, die Winzer vor unangenehmen Enttäuschungen bewahren und verhüten, daß die Weine der betreffenden Gegenden den guten Ruf, den sie bisher hatten, einbüßen.

Besonders der letzte Umstand ist aber für die deutschen Weinbaugebiete wohl zu beachten, wo man auf die übrigen Eigenschaften des Weines viel mehr Gewicht legt als auf dessen Alkoholgehalt.

Was nun die Hybridenfrage im allgemeinen anbelangt, muß ich zugeben, daß auf diesem Gebiet in neuerer Zeit ganz hervorragende Fortschritte gemacht worden sind, die uns hoffen lassen, daß es in Jahrzehnten doch noch gelingt, eine auch für den Ertragsweinbau wirklich brauchbare, der Reblaus auch auf eigener Wurzel widerstehende Rebsorte zu erhalten. Vorläufig sind wir von diesem Ziel noch ungemein weit entfernt und jeder verantwortliche Fachmann tut gut, die Winzerschaft vor dem Anbau von Hybriden zu warnen. Sache auch der deutschen staatlichen Institute und Anlagen wird es sein, die in großer Zahl alljährlich gewonnenen Hybriden versuchsweise anzubauen und wenn eine wirklich brauchbare Sorte gefunden wird, diese zu vermehren und den Winzern zur Verfügung zu stellen.

✣

Über den „Weinkonservator."

Von Professor Dr. Meißner.

Gegenwärtig wird ein neuer Getränkeschützer „Weinkonservator" der Firma Kurt Winkelmann in Frankental (Pfalz) durch deren Generalvertreter August Heil in Ludwigshafen am Rhein angeboten, und es werden weitere Vertreter für den Vertrieb dieses unter Nr. 908051 gesetzlich geschützten Apparates in Deutschland gesucht. Von diesem Apparat heißt es in recht verlockender Weise: „Keinen Schimmel, keine Kahnen, keinen Hohlgeschmack bekommt Ihr Wein bei Anwendung meines ges. gesch. Apparates. Dieser Weinkonservator ist das Vollkommenste und Beste je Dagewesene und bedeutet einen vollständigen Umschwung in der Weinbehandlung. Derselbe wird anstatt Spund dem Fasse aufgesetzt, mit reinem Weingeist und etwas Salicyl gefüllt, und Sie können Monate lang, ohne zu schwefeln an einem Fasse zapfen, ohne daß Ihr Wein weder Geschmack und Farbe ändert, noch Kahnen oder Schimmel bekommt. Bei Lagerfässern sparen Sie das Auffüllen und Schwefeln. Alle 8 bis 14 Tage 2 bis 3mal auf den Apparat gedrückt und Ihre ganze Kellerarbeit ist getan. Dieser für Weinhandlungen, Wirte, Private, sowie für Weinbautreibende unentbehrliche Apparat, aus Aluminium stabil und sauber gearbeitet, ist zu nachstehenden Preisen zu beziehen: Apparat A für Zapffässer 5.50 RM., Apparat B für Zapf- und Lagerfässer 6.50 RM."

Der Apparat ist folgendermaßen gebaut: Er besteht aus einem äußeren Aluminiumbecher (a), dessen Boden in der Mitte eine kreisförmige Öffnung besitzt. In diesen Becher wird ein kleinerer Becher aus Aluminium (b) gestellt, der an seinem oberen Rande drei kleinere Ausbuchtungen enthält, so daß, wenn Becher b in a gestellt wird, zwischen beiden Bechern ein seitlicher Luftraum von etwa 1 mm Breite verbleibt. Der äußere Becher (a) wird mit einem kuppelförmigen Deckel (c) luftdicht verschlossen, der in seinem oberen Teile eine Hülse mit 2,3 cm Durchmesser Lichtweite besitzt, in welche ein durchbohrter Korkstopfen (e) eingeführt werden kann. Durch diese Korköffnung wird eine Aluminiumröhre (d) von 13 cm Länge und 1 cm Durchmesser geschoben, die bei Apparat A für Zapffässer oben durch ein Ventil (f) geschlossen ist, das sich beim Zapfen selbstätig öffnet, bei Apparat B für Zapf- und Lager-

Digitized by Google

fässer aber offen ist. In letzterem Falle wird der Verschluß der Röhre durch einen Gummiball (g) hergestellt, welcher der Röhre (d) aufgesetzt wird. Im oberen Teil des Gummiballes befindet sich ein Ventil (f), das beim Zusammendrücken des Balles sich schließt und die zusammengedrückte Luft durch die Röhre (d) in den Becher (b) entweichen läßt, beim Zurückgehen der Gummiwände sich aber öffnet und die atmosphärische Luft einsaugt.

Die Gebrauchsanweisung zum „Weinkonservator" besagt: „Der Spund des in Anbruch zu nehmenden Fasses wird entfernt, an dessen Stelle der Teil a fest luftdicht aufgesetzt und eine etwaige Fuge mit Talg abgedichtet. Sodann wird der Becher c mit Weingeist, dem eine Messerspitze voll Salicyl beigemischt ist, nicht ganz vollgefüllt und in den Teil a eingesetzt. Der Deckel c mit den Teilen d, e, f und g wird fest aufgesetzt, und man zapft bis das Faß leer ist. Verwendet man den Apparat für Lagerfässer (Apparat B), so drückt man ab und zu einigemale auf den Ball, damit der Dunst eingepumpt wird."

Gegen die Verwendung des „Weinkonservators" in der deutschen Kellerwirtschaft lassen sich folgende stichhaltige Gründe anführen:

1. Selbst wenn man mit dem Erfinder annimmt, daß beim Zapfen von Wein oder beim Einblasen von atmosphärischer Luft mittels des Gummiballes in Apparat B nur der Alkohol-Dunst, d. h. der infolge des Durchstreichens der atmosphärischen Luft durch den Weingeist in Becher b mitgerissene Alkohol in den Hohlraum des Fasses gelangt, ist der Zusatz der Salicylsäure zum Weingeist vollkommen unnötig, weil die Pilzkeime, die etwa aus der Kellerluft stammen, schon durch den Weingeist getötet werden. Die von außen in den Innenraum des Fasses eintretende Luft wird also auch ohne Salicylsäure keimfrei gemacht.

2. Nach den Ausführungsbestimmungen zu § 4, 11 und 12 des deutschen Weingesetzes vom Jahre 1909, Ziffer 8 ist nur gestattet: „Das Behandeln der Korkstopfen und das Ausspülen der Aufbewahrungsgefäße mit aus Wein gewonnenem Alkohol oder reinem, mindestens 90 Raumprozente Alkohol enthaltenden Sprit, wobei jedoch der Alkohol nach der Verwendung wieder tunlichst zu entfernen ist; bei dem Versand in Fässern nach tropischen Gegenden auch der Zusatz von solchem Alkohol bis zu einem Raumteil auf einhundert Raumteile Wein zur Haltbarmachung." Damit ist deutlich und unzweideutig zum Ausdruck gebracht, daß zur Haltbarmachung von Wein, Traubenmost, Traubenmaische und Haustrunk Alkohol nicht verwendet werden darf, wie es der Erfinder des „Weinkonservator" tun will. Vom wissenschaftlichen Standpunkt aus ist es zudem als irrig zu bezeichnen, daß durch die geringe Zuführung von Alkohol zu einem Wein die Krankheitserreger desselben in der Entwickelung unterdrückt werden könnten. Denn es ist nachgewiesen, daß sich z. B. Kahmhefen, die der Erfinder „Kahnen" nennt, immer noch entwickeln können, wenn ein Wein 11 – 12 Maßprozente Alkohol enthält. Essigbakterien vertragen noch 14 Maßprozent Alkohol. Es können also auch Weine mit höherem Alkoholgehalt, d. h. bessere, stärkere Weine noch dem Essigstich anheimfallen. Die Milchsäure- oder Mannitbakterien können sich noch in Weinen entwickeln, die bis 12 Maßprozent Alkohol enthalten[1] usw. Der Erfinder geht offenbar von der irrigen Anschauung aus, daß die Krankheitserreger der Weine aus der Kellerluft stammen und daß sie sich, wenn sie durch ein Gemisch von Weingeist und Salicylsäure zu streichen gezwungen sind, nun im Wein

[1] Vergl. Meißner, Praktische Behandlung kranker, sowie fehlerhafter Weine und Obstmoste. Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart, 1924, S. 64.

Winzer! Beim Rebschnitt richtet man sich nach günstiger Witterung und nicht nach dem Mond! **Der Rebschnitt muß sauber durchgeführt werden. Reibt die alte Rinde an den Rebschenkeln ab und beseitigt daran wachsendes Moos.** In Frostlagen hat der Rebschnitt noch keine Eile.

Holz von fruchtbaren Reben, das für Rebschulzwecke Verwendung finden soll, schneidet man vorweg im Rebberg, bevor der allgemeine Rebschnitt beginnt, damit Verwechslungen ausgeschlossen bleiben.

Hütet Euch, schlechte Rebsorten anzubauen. In erster Linie kommen in Betracht: Riesling, Traminer, Ruländer, Sylvaner und Burgunder.

Für Neuanlagen bestimmte Flächen werden ausgeebnet und ausgezeilt (1,20 m Gassenweite, 1 m Stockentfernung in der Zeile).

Rebschulgelände muß 40–50 cm tief gepflügt oder rigolt werden.

Der Versand von Rebwürzlingen über die Grenze eines Weinbaubezirkes ist ohne besondere Genehmigung verboten.

Frische Rebpfähle werden zur Haltbarmachung bei warmem Wetter 8–14 Tage 50 cm tief **in 5%ige Kupfervitriollösung gestellt.**

Das anfallende Schnittholz von Oberlin 595 und 604 kann als Unterlagenholz für Rebenveredelungen Verwendung finden.

Lüftet den Keller an warmen Tagen. Haltet die Fässer sauber und spundvoll. Die Zeit des zweiten Ablasses ist für früh zum erstenmal abgelassene Weine jetzt gekommen.

Digitized by Google

nicht mehr entwickeln können. Tatsache aber ist, daß die meisten Krankheitserreger des Weines und Obstweines beim Einmaischen und beim Abkeltern der Maischen zuerst in den Saft gelangen, hier vielleicht infolge der Erzeugung von Alkohol und namentlich der Kohlensäure zur Nichtweiterentwickelung verurteilt sind, sich aber sofort im Wein weiter vermehren und tätig sind, wenn ihre Lebensbedingungen wieder günstig sich gestalten. Wir wissen durch die Untersuchungen Emil Christian Hansen's, Müller-Thurgau's, Wortmann's, daß der Erdboden der natürliche Aufenthaltsort der Weinpflanzen ist, die von dort aus auf die Früchte durch Wind, Regen, Insekten, Vögel usw. gelangen, von da aus in den Fruchtsaft und Wein. Gerade die gefährlichsten Krankheitserreger der Weine, der Obstweine und Obstmoste, nämlich die Essigbakterien und Kahmhefen, entwickeln sich in nicht zu alkoholreichen Getränken dann, wenn in nicht gefüllten Fässern atmosphärische Luft zu ihnen dringt. Der Zutritt dieser Lebensluft zu den in den Weinen bereits vorhandenen Krankheitserregern, wird aber durch die Anwendung des „Weinkonservators" nicht gehindert. Dieser neue Getränkeschützer besitzt also denselben grundsätzlichen Fehler, wie die älteren Getränkeschützer oder Zapfspunden, deren Absperrflüssigkeit Glycerin und Salicylsäure war, während die neueren Getränkeschützer wässerige 6%ige schweflige Säure als Absperrflüssigkeit haben[1]. Da aber durch den „Weinkonservator" die Luft Zutritt zu den Weinen hat, so kann er auch nicht das Schwarzwerden, den weißen Bruch, das Braunwerden, sowie das schnelle Altern in ihnen verhindern, weil der Alkohol hierzu nicht befähigt ist. Kurz und gut, der Erfinder verspricht in seiner, eingangs dieser Abhandlung wiedergegebenen Anpreisung des Apparates mehr, als letzterer zu leisten im Stande ist. Und gar von einem „Umschwung in der Weinbehandlung" kann gar keine Rede sein.

3. Ich habe sowohl den „Weinkonservator" A, wie B geprüft und bei dieser Prüfung hat sich ergeben, daß, wenn die Oberfläche des Weingeistes noch bis zu 1 cm oder weniger vom Rand des Bechers b entfernt steht, dann sowohl beim Zapfen des Weines, als auch beim Durchdrücken von Luft durch den Apparat mittels des Gummiballes flüssiger Weingeist mit übertragen wird, also in das zu schützende Getränk gelangt. Beim Apparat B verblieben, wenn die Oberfläche des Weingeistes noch 1 cm vom oberen Rand des Bechers b entfernt stand und letzterer 94 ccm Weingeist enthielt, nach dem Drücken auf den Gummiball schließlich nur noch 31 ccm Weingeist in ihm, es waren also 63 ccm Weingeist durch das Durchleiten von Luft mit übergespritzt. Beim Absaugen des Weingeistes, also beim Zapfen von Wein mittels des Weinkonservators A, verblieben im Becher b nur noch 17 ccm Weingeist. Ein derartiger Zusatz von Alkohol zum Wein ist aber nach dem neuen Weingesetz vom Jahre 1909 verboten. Der Versuch lehrt aber weiterhin, daß mit dem Weingeist zugleich die in ihm gelöste Salicylsäure mit in den Wein oder Obstwein gelangt. Nach den Ausführungsbestimmungen zu § 10 und 16 des Weingesetzes darf aber Salicylsäure noch nicht einmal zu weinähnlichen und weinhaltigen Getränken, zu Schaumwein oder Kognak zugesetzt, geschweige denn zur Haltbarmachung von Traubenwein verwendet werden.

4. Leitet man durch den leeren Apparat B mittels des Gummischlauches atmosphärische Luft, so riecht diese stark nach Gummi. Man würde also dadurch unliebsame Geruchs- und Geschmacksstoffe, die vom Wein sehr leicht angenommen werden, in den Wein bringen.

Auf Grund dieser Prüfungen und Erwägungen halte ich mich für verpflichtet, unsere Praktiker vor der Anwendung des „Weinkonservators" der Firma Winkelmann in Frankental dringend zu warnen! Wenn jemand einwenden würde, der Apparat ist doch gesetzlich geschützt, also muß er gut sein, dann würde ich erwidern, daß das Patentamt nur den neuen Apparat, die Idee patentiert, daß es aber nichts danach frägt, ob etwa die Verwendung des Apparates gegen ein anderes Gesetz verstößt, wie der „Weinkonservator" gegen das Weingesetz vom Jahre 1909.

[1] Vergl. Meißner, Über Kuhnenhüter, Zapfspunde oder Getränkeschützer. Südd. Küfer- und Kellerei-Zeitung, Stuttgart, 1925, Nr. 2, S. 12.

V. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.,

staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1925.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

(Mitteilung Nr. 120 des Badischen Weinbauinstituts.)

I. Chronik des Instituts.

Noch im vorhergehenden Jahr konnten die wichtigsten Einrichtungsarbeiten ziemlich zu Ende geführt werden, sodaß das Institut in den neuen Räumen im Berichtsjahr eine gute Entwickelung nehmen konnte, die in der Zunahme der Büroarbeiten, der telephonischen, mündlichen und schriftlichen Auskünfte, der Besuche, der Inanspruchnahme für Vorträge und Kurse schon rein statistisch zum Ausdruck kommt. Die dem Institut überwiesenen Räume des Peterhofes sind jetzt bis zur letzten Ecke ausgefüllt, sodaß in Kürze weitere Räume zur Verfügung gestellt werden müssen, um die Sammlungen, die für die Winzer von größtem Werte sind, übersichtlich aufstellen zu können. Es muß ferner darauf hingewiesen werden, daß zwar das Institut im Peterhof nun auf längere Zeit untergebracht und daß das Institut dafür der Stadtverwaltung in Freiburg dankbar ist. Die Arbeitsräume des biologischen Laboratoriums sind aber überaus ungünstig, das chemische Laboratorium ist viel zu klein und der Hörsaal genügt für die Abhaltung der stets reichlich besuchten Kurse nicht, sodaß Kurse doppelt und dreifach abgehalten werden und die Beamten unnütz zu sehr in Anspruch genommen werden müssen. Auch der Kelterraum entspricht keineswegs moderneren Ansprüchen, da nur eine enge niedere Türe in diesen Raum hineinführt. Weiterhin steht dem Institut im Peterhof kein Gewächshaus zur Verfügung, das für viele biologische Versuche nötig ist. Es entspricht deshalb nicht den Tatsachen, wenn man sagt, das Institut sei gut untergebracht.

Am 22. Juli konnte das Institut aus dem bisher benutzten Adelhauserkeller in die geräumigen Keller unter dem Institutsgebäude umziehen. Ein Kellerraum wurde mit

Digitized by Google

Zementboden versehen, er soll als Aufbewahrungsraum für Kellereiapparate, als Flaschenkeller und als Demonstrationsraum bei Kursen dienen. Ein anderer Kellerraum dient als Gärkeller, der dritte, mit Kreuzgewölbe, soll zum Lagerkeller werden.

Im Personalstand des Instituts sind im Berichtsjahr folgende Änderungen zu vermerken:

Dr. Kotte wurde mit Wirkung vom 1. Januar als planmäßiger Regierungsbotaniker angestellt, ebenso erhielt Weinbauinspektor Meinke mit Wirkung vom gleichen Tage seine planmäßige Anstellung.

Stenotypistin Frl. E. Wiedlebacher erkrankte am 8. Januar und trat am 28. Februar aus dem Dienste des Instituts aus. Für sie wurde am 27. Januar Frl. E. Geiger als Stenotypistin eingestellt.

Als weitere Hilfen wurden im Berichtsjahr am Weinbauinstitut angestellt:

am 13. Juni Landwirtschaftsinspektor Bretzinger, für Reblausbekämpfungs- und Rebenzüchtungsarbeiten, bisher an der Staatl. Weinbaudomäne in Serrig a. d. Mosel tätig,

am 15. Juni Frl. Math. Weidenmüller, als technische Assistentin, bisher als Chemotechnikerin am Stinnes-Konzern angestellt,

am 10. September Dr. Ernst Vogt, als Chemiker, bisher Chemiker an der Biologischen Reichsanstalt in Dahlem,

und am 15. September Weinbaulehrer Oskar Looß, bisher an der Rebenveredlungsanstalt in Bernkastel-Cues tätig.

Vom 15. Januar bis 15. Februar war Weinbauoberinspektor Dümmler erkrankt.

Der Direktor des Instituts wurde gelegentlich des Deutschen Weinbaukongresses zum Vorsitzenden des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes gewählt. Auf der Herbstversammlung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Königsberg wurde er als Mitglied des Sonderausschusses für Weinbau und des Sonderausschusses für Rebenzüchtung für 1925—1928 wiedergewählt. Von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft erhielt er am 11. Dezember die silberne Eyth-Denkmünze „Dem Mitarbeiter" überreicht.

Am 20. Mai tagte der Beirat des Instituts im Hörsaal des Instituts. Das Ministerium des Innern war dabei durch Ministerialrat Rein und durch Oberregierungsrat Cronberger vertreten. Die Tagesordnung lautete:

1. Geschäftliche Mitteilungen
2. Bericht über die Ausführung früherer Wünsche des Beirates
3. Erstattung des Jahresberichts
4. Ausbau der staatlichen Weinbauförderung, speziell Ausbau der Maßnahmen zur Abwehr der Reblaus
5. Verschiedenes
6. Wünsche und Anträge
7. Besichtigung der Neuanlagen des Weinbauinstituts.

Größere Besichtigungen des Weinbauinstituts fanden statt am:

28. Februar durch 30 Schüler der landw. Kreiswinterschule in Freiburg

22. April durch die Landräte des Kreises Freiburg unter Führung des Herrn Landeskommissärs

6. Juli durch den Badischen Landesverein für Naturkunde und Naturschutz in Freiburg

12. Juli durch 200 Winzer Badens

19. Juli durch 250 Jungbauern

21. September durch den Bezirksrat von Müllheim unter Führung des Herrn Landrat

Am 11. September wurde der Reichsbewertungsausschuß im Institut empfangen und mit einer Kostprobe bewirtet.

Gelegentlich der Tagung der Kaiserstühler Winzervereinigungen in Endingen wurde dem Weinbauinstitut eine Anerkennung ausgesprochen durch folgende Resolution:

„Die erste ordentliche Generalversammlung der Kaiserstühler Winzervereinigung spricht dem Badischen Weinbauinstitut in Freiburg für seine bisherige hervorragende Tätigkeit auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft ihre vollste Anerkennung aus und erblickt in demselben eine Einrichtung, die geeignet und berufen ist, den badischen Weinbau auf allen Gebieten fortschrittlicher und wirtschaftlicher zu gestalten."

Das Institut beteiligte sich an der Weinprämiierung des Oberbadischen Weinbauvereins und erhielt für 1924er Freiburger Schloßberg und für 1924er Müllheimer Reggenhag je ein Diplom, für 1924er Freiburger Schlierberg einen 2. Preis.

Die Institutsbibliothek wurde von zahlreichen Personen zu Studienzwecken benutzt.

Der Badische Landesverein für Naturkunde und Naturschutz hielt im Hörsaal des Instituts monatlich einmal wissenschaftliche Vorträge ab.

Regierungsbotaniker Dr. Kotte machte Ende August mit Unterstützung des Ministeriums des Innern eine Studienreise nach Holland und der Direktor des Instituts Mitte September eine Studienreise nach der französischen Schweiz.

K. Müller.

II. Einrichtungen des Instituts.

Der umfangreichere Schreibverkehr erforderte die Anschaffung einer zweiten Schreibmaschine. Die Bibliothek wurde durch zahlreiche Anschaffungen erheblich vergrößert und neu geordnet, die Lichtbildersammlung durch viele neue Aufnahmen ergänzt. Sie umfaßt jetzt 457 Diapositive (1923 340 Diapositive) und 48 Stereobilder über Krankheiten der Nutzpflanzen. Ferner wurde mit der Anlage einer Lichtbildersammlung „Der Weinbau und die Kellerwirtschaft" begonnen. Eine Serie unserer Lichtbilder wurde an die Landw. Winterschule in Ettenheim abgegeben, eine Serie von kolorierten Vergrößerungen von Rebkrankheiten an das Pflanzenschutz-Institut der Landw. Hochschule in Bonn-Poppelsdorf.

Die Pläne der Institutsrebanlagen wurden neu angefertigt auf Grund neuer Aufnahmen der Versuchsfelder. Auch die Züchtungsbücher und Listen der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß erfuhren eine Neubearbeitung. Für das Weinbaumuseum wurden zahlreiche Tafeln und Sammlungsgegenstände neu beschafft oder leihweise von Firmen überlassen (vergl. Weinbaumuseum).

Der Institutsdirektor übergab der Institutsbibliothek die Jahrgänge 1925 zahlreicher in- und ausländischer Weinbauzeitschriften.

K. Müller.

Digitized by Google

III. Schädlingsbekämpfung.

Die Untersuchungen über das physiologische Verhalten des Wurzelschimmelpilzes Dematophora necatrix konnten im Berichtsjahr infolge von Arbeitsüberhäufung nur wenig gefördert werden. Es wurden verschiedene Stämme aus dem Weinbaugebiet von Meersburg und Müllheim isoliert, die zu vergleichenden Untersuchungen dienen sollen. Infektionsversuche mit dem Pilz wurden vorbereitet. Im Berichtsjahr wurde die Prüfung von 43 Schädlingsmitteln beim Weinbauinstitut beantragt, darunter befanden sich:

Peronospora-Spritzmittel	9
„ Stäubemittel	7
Oidium-Spritzmittel	2
„ Stäubemittel	6
Heu- und Sauerwurm-Spritzmittel	7
„ „ „ Stäubemittel	8
Peronospora- und Wurm-Spritzmittel	3
„ „ „ Stäubem.	1

Die Bekämpfungsmittel wurden im Versuchsweinberg am Lorettoberg und in der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß erprobt, in Parzellen, die meist zwischen 1 und 2 ar Größe hatten. Einige noch gar nicht vorgeprüfte Mittel wurden wie üblich nur an wenigen Rebstöcken angewendet.

Die Peronospora trat in den Anlagen des Instituts erst gegen Ende August in äußerst geringfügigem Maß an den Gipfeltrieben der Reben auf. Während des Sommers war sie nur in Spuren in den Rebschulen aufzufinden. Sämtliche Peronosporamittel konnten deshalb auf ihre Wirksamkeit nicht beurteilt werden, da auch die unbehandelten Kontrollparzellen völlig frei von Peronosporaschäden blieben. Es wurde deshalb den einsendenden Firmen nur über die technischen Eigenschaften ihrer Mittel: Löslichkeit, Verspritzbarkeit bzw. Verstäubbarkeit, Sichtbarkeit auf der Pflanze, Haftfähigkeit usw. berichtet.

Die Mittel gegen den Mehltau konnten ebenfalls nicht beurteilt werden, da die Krankheit in den Versuchsanlagen nur unregelmäßig und im allgemeinen nicht stark auftrat.

Dagegen erlaubte ein ziemlich starker Heuwurmbefall, die Wirksamkeit der Heu- und Sauerwurmittel gut abzuschätzen.

Über die Ergebnisse dieser Mittelprüfungen wird in „Weinbau und Kellerwirtschaft" berichtet. Die Befunde dieses Jahres stimmen völlig mit denen der vorigen überein, so daß die Befunde dadurch an Sicherheit gewinnen. Spritzmittel bewährten sich besser als Stäubemittel, unter den ersteren standen die Schweinfurtergrün-Präparate an erster Stelle.

Bemerkenswert sind die Präparate Nosperit und Nosprasit der Höchster Farbwerke, die ohne Kalkzusatz sehr schnell brauchbare Spritzflüssigkeiten ergeben und im Notfall auch als Stäubemittel angewendet werden können. Von dieser letzteren Anwendungsweise ist aber nach den bisherigen Erfahrungen in dem niederschlagsreichen badischen Weinbau-Gebiet kein irgendwie sicherer Erfolg zu erwarten.

Zwei aus den im Weinbau-Institut geernteten Pyrethrum-Blüten hergestellte Heu- und Sauerwurm-Spritzmittel enttäuschten durch Wirkungslosigkeit.

In Verbindung mit den üblichen Schädlingsmittelprüfungen wurden zwei Versuche durchgeführt, von denen der eine nachweisen sollte, mit welcher Methode die verläßlichsten Zahlenwerte für die Wirksamkeit von Heu- und Sauerwurmmitteln gefunden werden können und mit welchem Fehler die so gefundenen Zahlen behaftet sind. Es wurde gefunden, daß als verläßlichste Methode der Beurteilung eines Heu- und Sauerwurmmittels die Zählung der lebenden Raupen in den Versuchsparzellen zu gelten hat. Dabei sind möglichst viele unbehandelte Kontrollparzellen anzulegen. Die zu zählenden Gescheine sollen möglichst zahlreich sein. Bei der Auszählung von 10 Gescheinen hat man mit Unsicherheiten von 100%, bei 50 Gescheinen von etwa 45%, bei 100 Gescheinen von etwa 22% zu rechnen. Unter 100 Gescheinen sollte man deshalb bei der Auszählung solcher Versuche nicht hinabgehen. (Vergl. „Weinbau und Kellerwirtschaft", 1925, S. 1.)

Der zweite Versuch behandelt die Frage, ob mit arsenhaltigen Mitteln in die Rebblüte gespritzt oder gestäubt werden darf ohne die Entwickelung normaler Beeren in Frage zu stellen. Die Notwendigkeit, auch blühende Reben mit arsenhaltigen Mitteln zu behandeln, liegt vor, wenn die Heuwurmbekämpfung mit der Peronospora-Spritzung verbunden werden soll. Unter den Witterungsbedingungen des Berichtsjahres war kein schädlicher Einfluß auf die Rebblüte bei Verwendung der üblichen Arsenmittel zu verzeichnen.

Auch über diesen Versuch wird eingehend in „Weinbau und Kellerwirtschaft" berichtet werden. Kotte.

IV. Weinbautechnische Versuche.

A.) Laubbehandlungsversuche.

Der seit dem Jahre 1922 in den Drahtreben der Rebzuchtstation Jesuitenschloß laufende Laubbehandlungsversuch wurde in diesem Jahre zum Abschluß gebracht. Wie im vorigen Jahre war jeder Stock der oberen Hälfte der Drahtreben auf zwei Strecker mit je 6–7 Augen und die untere Hälfte auf einen Flachbogen mit 12–14 Augen angeschnitten. Durch den verschiedenartigen Schnitt soll wie im Vorjahre festgestellt werden, welcher den höchsten Ertrag liefert.

Das diesjährige Versuchsergebnis der verschiedenen Laubbehandlungsarten in Bezug auf Mostgewicht und Säure wird durch die Tabelle veranschaulicht:

	Über dem Gescheine wurden belassen: 2 Blätter	4 Blätter	6 Blätter	alles	Unmittelbar über dem Gescheine eingekürzt
‰ Säure	11.9	11.4	11.4	11.3	11
Mostgewicht nach Öchsle	75.8	79.1	80.2	81.6	76.3

Wie im Vorjahre so wird durch das Versuchsergebnis auch in diesem Jahre bestätigt, daß der größeren Laubmasse ein höheres Mostgewicht entspricht und bei Zunahme des Mostgewichtes die Säure abnimmt. Daß der von den unmittelbar über dem Samen eingekürzten Reben stammende Most wie im Vorjahre ein etwas höheres Mostgewicht aufweist als derjenige von zwei Blätter über dem Samen eingekürzten Reben, dürfte wohl darauf zurückzuführen sein, daß die relative Zuckerzunahme infolge der geringeren Blattmasse durch intensivere Wirkung der Sonnenwärme und des Windes begünstigt wurde. Die durchschnittliche Ertragsmenge der übrigen Zeilen war 4,35 kg, der Zeile der direkt über dem Gescheine eingekürzten Fruchttriebe 2,75 kg. Die Ergebnisse der Versuche sind folgende:

Digitized by Google

1. Uneingekürzte Fruchttriebe verleihen den Trauben des Stockes den höchstmöglichen Zuckergehalt unter gleichzeitiger Verminderung der Säure. Bei genügend weitem Stand der Reben und sachgemäßer Bekämpfungsarbeit kann dabei unter Arbeitsersparnis (Fortfall des Einkürzens der Fruchttriebe) und Durchführung einer Spätlese das jeweils höchste an Qualität geherbstet werden.

2. Wenn das Einkürzen der Fruchttriebe direkt über dem Samen viele Jahre einseitig durchgeführt wird, verliert der Stock derartig an Wachstumsenergie, daß besonders bei nicht ausreichender Düngung beim Schnitt kein genügendes Bogenholz mehr vorhanden ist. Dieser Nachteil wird durch die gleichzeitig nachlassende Fruchtbarkeit noch vergrößert. (4,35 kg : 2,75 kg.)

B.) Schnitt-Versuch mit zwei Streckern oder einem Flachbogen.

Auch in diesem Jahre erhielt die eine Hälfte der Versuchsparzelle einen Flachbogen mit 12—14 Augen je Stock, die andere je Stock zwei Strecker mit zusammen 12—14 Augen. Es sollte dadurch, wie im Vorjahre, die Feststellung ermöglicht werden, welche Schnittmethode für den Gutedel am Draht besser ist.

Das Ergebnis wird durch die Tabelle erläutert:

Schnitt	Ertrag 1924 kg	Ertrag 1925 kg
Flachbogen	190.5	59
Strecker	142	74

Die 1924 ausgesprochene Vermutung, daß anzunehmen sei, daß der Flachbogenschnitt dem Streckerschnitt gegenüber nicht immer höhere Erträge bringen würde, findet im diesjährigen Ergebnis Bestätigung. Die Ursache des größeren Ertrages der 1924er Flachbogen dürfte darauf zurückzuführen sein, daß durch das günstige Wetter des Spätsommers und Herbstes 1923 die oberen Augen der Flachbogen mit besserer Fruchtbarkeit veranlagt wurden als die unteren. Bei den Streckern fielen diese Augen z.T. durch den Schnitt fort und daher ein Minderertrag von 76,3 kg auf derselben Fläche (3,5 a). Im Jahre 1924 dagegen war infolge der normalen Sommerwitterung die Veranlagung der unteren Knospen normal, d. h. die fruchtbaren Augen lagen mehr in der Nähe der Basis der Bogen und Strecker, während die oberen Augen infolge des schlechten Spätsommers 1924 weniger fruchtbar waren. Daher lieferte der Streckerschnitt, der diese Anzahl Knospen zweimal aufweist auf derselben Fläche 15 kg Trauben mehr. Ohne Zweifel wäre letzterer Unterschied noch größer, wenn der Gutedel in diesem Jahre nicht allgemein in Tragbarkeit zu wünschen übrig gelassen hätte und dazu die Versuchsparzelle durch die schon vier Jahre einseitig erfolgte Behandlung im Ertrag immer mehr zurückging. Dieses Ergebnis ist, wenn es sich durch weitere Versuche unter anderen Verhältnissen und bei anderen Sorten bestätigen sollte, für den Weinbau von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Der bisher durch die Pfahlerziehung bedingte nach einer Methode ausgeübte Schnitt wäre in Zukunft bei Drahtreben so zu gestalten, daß der besseren Knospenveranlagung, die beim Gutedel einmal mehr an der Basis, das andere Mal mehr in und über der Mitte der Länge des angeschnittenen Holzes liegt, mehr Rechnung getragen werden müßte. Mikroskopische Untersuchungen der Knospen nach der Vegetation könnten wichtige Aufschlüsse für den Schnitt geben. Leider konnten solche während der Versuchsjahre infolge Zeitmangels nicht ausgeführt werden.

C. Versuche verschiedener Drahtanbringung bei Drahtanlagen.

Seit 1922 besteht folgende Anbringung der Drähte:

1. Zwei Biegdrähte, ein Paar bewegliche Heftdrähte
2. Vier wechselseitig feststehende Drähte
3. Vier auf einer Seite des Pfostens angebrachte Drähte.

Im Laufe der Jahre hat sich klar herausgestellt, daß die unter 3. genannte Anbringung der Drähte die einfachste und beste ist und zwar aus folgenden Gründen: Das unter 1. notwendig werdende mechanische Heften fällt fort. Bei Vornahme anderer Arbeiten werden etwa in die Zeile hängende Triebe ohne nennenswerten Zeitaufwand hinter die Drähte gesteckt. Die grünen Triebe stehen am geordnetsten. Höherer Zeitaufwand zur Ausführung des Schnittes wegen der festeren Verankerung ist nicht nennenswert, ebenso etwaige Holzverletzungen infolge des Reibens der grünen Triebe an den Drähten.

D. Versuch über die Haltbarkeit verschiedenartig imprägnierter Pfosten für Drahtanlagen.

1. mit kyanisierten Pfosten, Stückzahl: 78
2. mit Basilit imprägnierte Pfosten Stückzahl: 78

Tag der Anlage des Versuches: 15. IV. 1925; Ort: Lorettoberg. Es soll festgestellt werden, welche Art der Imprägnierung die beste ist. Basilit, dessen Wirkungsweise bis heute noch wenig bekannt ist, besonders für Weinbergpfähle, wird von Weiler ter Meer Ürdingen hergestellt. Während die kyanisierten Pfähle ziemlich trocken geliefert wurden, enthielten die mit Basilit getränkten Pfähle soviel Feuchtigkeit, daß diese beim Einschlagen der Pfosten tropfenweise herausrann. Infolgedessen war das Holz weich und riß.

E. Versuche mit Schwefelkohlenstoff-Düngung.

In der Versuchsanlage am Lorettoberg, wurde auf einer 18 a großen Fläche ein Schwefelkohlenstoff-Düngungsversuch eingeleitet. Das Gelände war im November und Dezember rigolt worden. Der Schwefelkohlenstoff wurde am 7. April eingebracht und zwar je qm 200 ccm in 20—30 cm tiefe Löcher.

In das mit Schwefelkohlenstoff versetzte rigolte Erdreich wurden Blind-Wurzel- und gepfropfte Wurzelreben vom Bl. Burgunder am 14. Mai gepflanzt. Eine Messung der Triebläugen von einer gleichen Anzahl jeder Pflanzart und zwar einmal auf Boden mit C S2 das andere Mal auf Boden ohne C S2 ergab folgendes:

	Blindreben	Wurzelreben	Pfropfreben
ohne C S2	67 cm	65 cm	56 cm
mit C S2	44 „	49 „	49 „

Die C S2 Gabe ist wie die Zahlen beweisen nicht zu Gunsten des Rebenwachstums ausgefallen. Es ist ohne Zweifel darauf zurückzuführen, daß die Zeit zwischen der Vergiftung des Bodens und der Pflanzung zu kurz war, besonders da

Digitized by Google

der Boden sehr schwer und bindig ist. Der Entwickelung der Reben in den nächsten Jahren wird Beachtung geschenkt werden.

Die Pfropfunterlage des Burgunders ist C 1202.

F. Pflanzversuch mit Blind- und Wurzelreben.

Bekanntlich besteht bei vielen Rebbauern eine Abneigung gegen die Neuanlage von Rebstücken mit Blind- oder Wurzelreben. Ein Versuch am Lorettoberg soll den Besuchern der Anlagen zeigen, daß man sowohl bei der Pflanzung von Blindreben als auch von Wurzelreben lückenlose, gut tragbare Weinberge erhalten kann.

Messungen am 10. X. 1925 ausgeführt ergaben eine:

Blindreben-Durchschnittstrieblänge von 37 cm
Wurzelreben- „ „ „ 110 „

Die weitere Entwickelung, besonders der Eintritt der Tragbarkeit, soll noch festgestellt werden. Röder.

G. Versuche mit Frostschutzhüllen.

Von der Firma Heinrich Rudolf Schlüter in Bruchsal wurden 15 Frostschutzhüllen zur Ausprobierung zur Verfügung gestellt. Es waren dies 1,50 m hohe und entsprechend weite Düten aus mehr oder minder kräftigem Packpapier, die über die Reben gestülpt diese vor Maifrostschäden schützen sollen. Dieser Zweck würde auch ohne Zweifel erreicht, wenn nicht die Hüllen selbst so sehr unter Witterungsunbilden — vornehmlich Wind und Regen — leiden und die Reben dann nach anderer Richtung hin in Gefahr bringen würden. Das nasse Papier klebt an den Rebtrieben fest, die Düten sacken zusammen und die Rebtriebe werden dadurch abgeknickt. Der in den Reben am Lorettoberg angestellte Versuch mußte aus diesen Gründen abgebrochen werden. (Vgl. „Weinbau und Kellerwirtschaft", 1924, S. 120.) Dümmler.

V. Düngungsversuche.

Die beiden Düngungsversuche auf dem Gebiet der Domäne Meersburg, die seit 1923 laufen, wurden im Berichtsjahr fortgesetzt. Während bisher keinerlei Wirkung der Kunstdünger festgestellt werden konnte, machte sich in diesem Jahr eine günstige Wirkung der stickstoffhaltigen Düngesalze durch grüneres, reicheres Laub und stärkeres Holzwachstum bemerkbar. Am augenfälligsten war die Förderung des Wachstums bei den Harnstoff-Parzellen. Am Traubenertrag machte sich die Förderung durch die Stickstoffdüngung indessen noch nicht geltend, wie die folgenden Zahlen zeigen. (Wegen der Ernteerträge vor 1924 sei auf den Bericht des vorigen Jahres verwiesen.)

	Ertrag in kg	
Flurin	**1924**	**1925**
Parzelle I. K. P. Ammonsulfat . . .	68,5	72,5
„ II. K. P. Harnstoff	44,0	72,5
„ III. Ungedüngt	44,0	70,5
„ IV. P. Kaliammonsalpeter . .	45,5	62,5
„ V. K. P.	44,0	43,5
Bengel		
Parzelle I. K. P. Ammonsulfat . . .	38,75	63,5
„ II. K. P.	36,5	81,0
„ III. K. P. Harnstoff	28,0	85,0
„ IV. Ungedüngt	10,75	57,5
„ V. P. Kaliammonsalpeter . .	21,25	69,5

In den Versuchsweinbergen Lorettoberg und Schloßberg in Freiburg, sowie im Reggenhag in Müllheim wurden folgende, im Jahre 1924 begonnenen Versuche weitergeführt:

1. Mangelversuch an Jungreben (Burgunder)
2. Vergleichsversuch an Jungreben (Silvaner)
3. „ „ „ (Riesling)
4. Rentabilitätsversuch an Jungreben (Traminer)
5. Schauversuch an Jungreben.

Sämtliche 5 Versuche ließen in diesem Jahr ebensowenig wie im vorigen eine Wirkung der Düngesalze erkennen. Die Versuche am Schloßberg und in Müllheim werden deshalb abgebrochen.

Ein in Schallstadt angestellter Düngungsversuch wurde in diesem Jahre weitergeführt und beendet. Er hatte folgende Anordnung:

Parzelle I. K. P. Ammonsulfat
„ II. K. P.
„ III. K. P. Leunasalpeter
„ IV. K. P. Harnstoff.

Es ergab sich in diesem Jahre eine günstige Wirkung des Harnstoffs, erkennbar an besserem Holzwachstum und reicherem, grünerem Laub. Diese Wirkung war indessen nur an den Stellen des Versuchsstückes zu beobachten, die im Jahre 1922 bezw. 1923 mit Stalldung versehen waren. Kotte.

VI. Rebenzüchtung.

In der Rebenzuchtanstalt Jesuitenschloß wurden im Frühjahr die Samen der im Jahre 1924 hergestellten Kreuzungen und Selbstungen ausgesät. Die Sämlinge entwickelten sich befriedigend, so daß sie ins Freiland verpflanzt werden konnten, wo sie mit wenigen Ausnahmen ebenfalls gut gediehen. Es kommen folgende Züchtungen in Frage:

Nr. 186 Gutedel × 6/53
„ 197 Voitrebe × Gutedel
„ 187 Gutedel × Burgunder
„ 185 Gutedel × S. 450
„ 188 Gutedel × Madeleine angevine
„ 189 B. S. 450 × Gutedel
„ 192 Silvaner × Taylor
„ 194 Burgunder Meersburg × Gutedel.
Seibel 4986 gebeutelt
Freiburg 69/20 „
„ 127/11 „
„ 44/1 „
„ 68/8 „
„ 67/37 „
Bertille Seyve 450 geb.

Neue Kreuzungen und Selbstungen konnten im Berichtsjahre nicht vorgenommen werden. Dagegen wurden folgende eigene Neuzüchtungen, die auch in der Weinqualität befriedigten, durch Einaugkultur vermehrt:

Freiburg Nr. 14 Räuschling × Silvaner
„ „ 20 Ruländer × Silvaner
„ „ 21/4 Silvaner × Ruländer
„ „ 21/5 „ „
„ „ 21/6 „ „

Am 15.–20. April wurden die Einaugen in große Töpfe gepflanzt und Mitte Juli ins Freiland (Lorettoberg). Das

Digitized by Google

ungleichartige Wachstum der einzelnen Sorten von Einaugpflanzen geht aus folgender Tabelle hervor:

Nr.	Zahl der Pflanzen in Töpfen am 20. April	Zahl der Pflanzen im Freiland Mitte Juli	Am Jahresende noch vorhandene Pflanzen
14	48	44	7
20	124	117	115
21/4	63	50	42
21/5	119	117	82
21/6	80	71	37

Der Wein dieser Neuzüchtungen, im Februar probiert, konnte bei 21/5 als sehr gut, bei den übrigen Züchtungen als gut bezeichnet werden. Auch die Züchtung Nr. 14 Räuschling × Silvaner lieferte einen besseren Wein als der Räuschling.

Im Mai dieses Jahres zeigte es sich, daß die Züchtungen Freiburg 20 und Freiburg 21/4 mit dem Austrieb viel später als die übrigen Züchtungen einsetzten. Leider waren gerade die Trauben der besten Züchtungen durch zu intensive Sauerwurm- und Mehltaubekämpfung mit pulverförmigen Mitteln verbrannt worden. Mostgewicht und Säuregrad der Kreuzungen von Europäerreben wurden auch im Berichtsjahr genau ermittelt, worüber nachstehende Tabelle Aufschluß gibt:

Züchtungsnummer	Sorte:	Traubenzahl	Säure ‰	Öchsle-Grade
Freiburg 20	Ruländer × Silvaner	7 (kleine)	14,9	67,4
„ 21/1	Silvaner × Ruländer	8 (kleinbeerig)	14,2	68
„ 21/2	„ „	4 (großbeerig)	16,1	71,5
„ 21/3	„ „	10 (schwache Tr.)	13,2	70
„ 21/4	„ „	27 (große)	13,3	76
„ 21/5	„ „	32	18,8	71,3
„ 21/6	„ „	17	15,5	74
„ 14	Räuschling × Silvan.	13	19,6	67,5

Zum Vergleich wurden auch Öchslegrade und Säuregehalt vom Ruländer und Silvaner, in der Rebzuchtanlage gewachsen und zur gleichen Zeit geherbstet (23. Oktober), festgestellt. Es hatten:

	Öchslegrade:	Säuregehalt:
Ruländer	81,5	17,1‰
Silvaner	63,5	13,6‰

In dem Sortiment bester Ertrags-Hybriden mit je 25 Stöcken wurden diejenigen Sorten, welche größere Erträge lieferten, vom 20. bis 24. Oktober getrennt geherbstet, Öchslegrade und Säure festgestellt und die Moste, sofern es sich lohnte, getrennt vergoren. Um die Säure zu vermindern, wurden die sauersten naß gezuckert und mit kohlensaurem Kalk entsäuert. Eine Probe der Weine fand Anfang Dezember statt.

Die hierbei gemachten Feststellungen, zusammen mit der chemischen Untersuchung der einzelnen Moste und Weine, gehen aus folgender Tabelle hervor:

Nr.	Sorte:	Ertrag Ltr.	Öchsle-Grade	Säure ‰ am 27. 10	Säure ‰ am 1.12.25	Beurteilung des Weines Anfang Dezember
1	Gaillard 157	28	54,2	14,1	9,6	sauer, Geschmack nicht rein
2	Solonis × Goldriesling	37,5	80	12,6	9,0	Erdbeerfarbe, typisch. aber nicht unangen. Beigeschmack
3	B. S. 450	20,3	70	17,0	10,3	Beigeschm., nicht gut
4	Oberlin 719	28,0	89	29,8	13,4	Farbe gut, Geschmack grasig
5	„ 604	35,0	82	16,1	8,5	hellrot, noch nicht durchgegoren
6	„ 595	35,0	88,5	21,8	10,0	Farbe dunkelrot, Geruch grasig, Geschmack einwandfr.
7	Taylor	80	71	14,3	9,1	sauer, Beigeschmack
8	N. 6/53	35	64,5	19,7	9,6	Geschmack noch unrein
9	Couderc 162/5	8	70,5	10,6	9,1	sauer, kaum Beigeschmack
10	Maleque 1647	12	67	14,3	9,2	sauer, Beigeschmack
11	S. 1000	16,0	61	16,8	8,7	rosa, sauer, Geschmack rein
12	S. 2653	9	63	13,2	10,1	noch süß
13	S. 4633	8	61	16,8	14,1	noch süß
14	S. 4638	16	61	12,2	9,1	sauer, geringer Beigeschmack
15	S. 4681	18,5	74,5	11,8	9,1	nicht schlecht, etwas Beigeschmack
16	S. 4947	3	70,5	14,1	11,4	rein, nicht schlecht
17	S. 4955	6,5	66	14,3	11,1	nicht schlecht
18	S. 4964	4	85	16,7	8,9	Beigeschmack, aber nicht schlecht
19	S. 4986	4	81	17,7	11,3	noch nicht ganz vergoren, reintönig
20	S. 4987	4	79	18,1	12,4	rein im Geschmack, nicht schlecht
21	S. 4990	18	54	15,7	9,0	Elblingart., etw. sauer
22	S. 5191	14	70,5	15,5	9,3	unrein
23	S. 5279	2,8	75	11,3	8,4	Beigeschmack
24	S. 5296	5	70	16,4	11,7	rein und gut, aber etwas sauer
25	S. 5437	8	55	11,8	9,3	sauer, dünn
26	S. 6092	1,5	61	20,6	11,8	dünn, Beigeschmack, sauer

Ein Feld eigener Kreuzungen, das mehrere Jahre hindurch beobachtet worden war, wurde bis auf 4 Stöcke abgeräumt, weil sich diese Kreuzungen als unbrauchbar erwiesen haben. Dafür wurden etwa 200 zweijährige bezw. dreijährige andere Sämlinge eigener Kreuzungen und Selbstungen auf dieses Feld gepflanzt. Das Wachstum war im allgemeinen befriedigend.

Um möglichst ertragreiche, gesunde und kräftig wachsende Rebstöcke zur Gewinnung von gutem Setzholz ausfindig zu machen, wurde im Berichtsjahr eine größere Anzahl von Selektionen vorgenommen, wie aus folgender Tabelle zu ersehen ist:

Sorte:	Gemarkung:	Anzahl der Stöcke
Blaue Burgunder	Käfersberg bei Offenburg	91
Ruländer	„ „ „	181
Blaue Burgunder	Blankenhornsberg	218
Ruländer	Bickensohl	141

Die Durchzüchtung des blauen Burgunders und des Ruländers ist von großer Wichtigkeit, weil diese Sorten zu

Digitized by Google

unseren besten gehören, sich aber gerade unter ihnen sehr viele unfruchtbare oder nur gering fruchtbare Stöcke befinden, die unbedingt beseitigt werden müssen.

Erwähnenswert ist noch die Auffindung eines Ruländerstockes in Oberrotweil, dessen einer Trieb mutierte. Er trug unten eine vollkommen blaue Traube und weiter oben eine Traube, die z. T. aus blauen, z. T. aus Ruländer-Beeren bestand. Die Samen der blauen Traube sollen im Frühjahr 1926 ausgesät werden, um die Aufspaltung der Beerenfarbe an den Nachkommen zu beobachten.

K. Müller, Bretzinger.

VII. Rebenanerkennung.

Durch Vertreter der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und des Badischen Weinbauinstituts wurde im Berichtsjahr Schnittholz bei folgenden Weinbaubetrieben anerkannt:

1. Rebenveredlungsanstalt Durlach des Badischen Weinbauinstituts:
   Silvaner 11,5 a und Blauer Portugieser 12 a.
2. Eduard Giese in Bickensohl am Kaiserstuhl:
   Ruländer 26 a, Silvaner 12 a.
3. Emil Marget in Hügelheim:
   Silvaner 78 a, Gutedel 24 a.
4. Otto Bronner in Wiesloch:
   Riesling 15 a.

Eine Nachkontrolle der anerkannten Reben fand statt bei:

5. August Rößler, Schloß Neuweier (Riesling) und bei
6. Fr. Krafft, Schallstadt (Gutedel). K. Müller.

VIII. Rebenveredelung.

a) an der Rebenveredelungsanstalt in Durlach.

Die Rebenveredelung an der Rebenveredelungsanstalt in Durlach wurde am 20. April begonnen und am 6. Mai beendet. Mit Ausnahme von 2340 Unterlagen, die an die Gemeinde Pfaffenweiler (1000 Tel. 8 B.), die Landw. Kreis-Winterschule in Müllheim (1000 Tel. 8 B.) und das Bad. Weinbauinstitut (340 verschied. Sorten) abgegeben wurden, kam sämtliches aus dem Durlacher Muttergarten anfallende Holz zur Veredelung. In der Hauptsache wurden nur wertvollere Europäerrebsorten gepfropft, und zwar 14900 Silvaner, 10900 Riesling, 6600 Gutedel, 3100 Burgunder und daneben noch 2750 Unterlagen mit anderen Europäerrebsorten. Die Edelreiser mußten zum Teil aus anderen Weinbaugebieten bezogen werden. Die Silvaner lieferten das Weingut Froehlich, Edenkoben und die Fürstl. Löwenstein'sche Kellereiverwaltung in Wertheim. Die Lieferung des letztgenannten Gutes war von wenig guter Beschaffenheit. Die Gutedel stammten vom Bad. Weinbauinstitut. Alle übrigen Edelreiser konnten aus den Anlagen der Anstalt gewonnen werden. — Die Ausreife der Unterlagsreben war durchweg nicht ganz zufriedenstellend. Von den verschiedenen Berlandieri×Riparia Tel. war die 125 AA am besten ausgereift.

Im Gegensatz zu früher wurden im Berichtsjahre erstmalig Frauen zur Mithilfe bei der Rebenpfropfung herangezogen, da weibliche Arbeitskräfte wesentlich billiger sind und in Durlach auch leichter zu haben waren. Die Leistungen der Frauen waren anfänglich wesentlich geringer, als diejenigen der Männer, wobei allerdings zu bemerken ist, daß die männlichen Veredler schon seit Jahren veredeln. Vom 8. Tage an wurden die Leistungen der Frauen jedoch besser und blieben gegen Ende der Veredlungsperiode nur noch unerheblich hinter denjenigen der Männer zurück.

Ein größerer Versuch wurde mit der von Mittmann, Offenau empfohlenen Packung der Kisten gemacht. Zwei Teile Torfmull wurden mit drei Teilen Sägemehl gemischt und die Veredlung ohne Belassung eines Luftraumes mit dieser Masse gepackt. Der Erfolg war sehr gut. Da dieses Verfahren eine erhebliche Vereinfachung gegenüber dem bisher geübten Verfahren darstellt, so ist beabsichtigt, im nächsten Jahre die Packung der Kisten in der Hauptsache nach der Offenauer Art vorzunehmen.

Ein weiterer Versuch, durch den festgestellt werden sollte, ob es möglich ist, die Veredelung schon im zeitigen Frühjahr vorzunehmen, mißlang vollständig. Die am 2. Februar veredelte und dann bis zum Vortreiben an geschützter Stelle im Freien aufbewahrte Kiste Riesling/101[14] kam am 2. Mai ins Vortreibhaus. Am 15. Mai war das Vortreiben dieser Kiste beendet. Die 800 Pfropfreben waren total verschimmelt. Die Kallusbildung durchweg sehr mäßig. Der Ausfall schon gleich beim Einschulen (nicht verwachsene Veredlungen) betrug 161 Stück. Der Rest ergab 82 brauchbare einjährige Veredlungen, so daß nur 10% gewachsen sind.

Ein weiterer Versuch mit Stiftveredelung fiel ebenfalls negativ aus. Für diesen Versuch wurde als Edelreis Räuschling und als Unterlage 1202 verwendet. Während aus 400 Räuschling/1202 bei Stiftveredelung nur 9 brauchbare einjährige Würzlinge erzielt werden konnten, ergaben 400 Räuschling/1202 bei der Anwendung des Gegenzungenschnittes 150 brauchbare einjährige Pfropfreben. Die zur Herstellung der Stiftveredlungen erforderliche Zeit ist etwas geringer als die Zeit für die Anfertigung der gleichen Zahl Veredlungen bei der Zungenveredlung. Das Ergebnis wäre vielleicht etwas günstiger ausgefallen, wenn statt der gewöhnlichen einschneidigen Rebscheren zweischneidige Scheren beim Zuschneiden von Edelreis und Unterlage verwendet worden wären. Die einschneidigen Scheren quetschen die Schnittfläche immer etwas zusammen, was wahrscheinlich die Verwachsung ungünstig beeinflußt. Bei der Verwendung von Messern anstelle der Scheren erfordert die Stiftveredlung dieselbe Zeit wie die Zungenveredlung. — Daß die Edelreiser bei der Stiftveredlung gerade so fest auf der Unterlage aufsitzen wie beim Zungenschnitt, kann nicht bestätigt werden. Meinke.

b) an anderen Stellen des Landes.

Die Schüler des I. und II. Kurses der Landwirtschaftsschule Müllheim wurden in einem besonderen Kurse mit der Rebenveredelung einschließlich des Vortreibens und des Einschulens praktisch vertraut gemacht. Die Gemeinde Pfaffenweiler setzte ihre im Jahre 1924 begonnene Veredelungstätigkeit im Berichtsjahre in etwas vermindertem Maße mit besten Erfolge fort. Im übrigen versuchten sich im Lande Teilnehmer an früher abgehaltenen einschlägigen Kursen mit gutem Gelingen. Die Herstellung von guten gepfropften Reben bot auch in den einfachsten Betrieben keine Schwierigkeiten. Das erschwerende Moment liegt lediglich in der Beschaffung genügender Mengen von Unter-

Digitized by Google

lagsreben. In Ermangelung dieser griffen die privaten Versuchsansteller zu dem Holze der reblausimmunen Amerikaner-Direktträgerreben Oberlin 595 und 604. Die Veredlungsfähigkeit dieses Holzes mit den verschiedensten Edelsorten ist groß. Die Kenntnis über die Anpassungsfähigkeit der gepfropften Reben an den Boden ist aber noch gering. Es ist zu vermuten, daß hierfür hauptsächlich weniger schwierige Boden- und Lagenverhältnisse in Frage kommen, obschon die Oberlin 595 und 604 in ungepfropftem Zustande sich nicht anspruchsvoll zeigen.

Die Nachfrage nach gepfropften Reben im Lande wächst von Jahr zu Jahr in außerordentlichem Maße. Die Ursachen hierfür liegen einenteils darin, daß man in den reblausverseuchten Gegenden bei jeder Neuanlage gepfropfte Reben bevorzugt, andererseits in den Ergebnissen der über das ganze Land verteilten staatlichen Anbauversuche mit gepfropften Reben, die jeder Interessent nachprüfen kann und die alljährlich zeigen, daß die gepfropften Reben auch in von der Reblaus verschonten Gegenden für den Weinbau außerordentlich wertvoll sind.

Diese Tatsachen fordern auch von staatlicher Seite ein flotteres Tempo in der Herstellung von Pfropfreben in größerem Umfange. Da es aber an selbstgezogenem Unterlagenholz in genügenden Mengen vorläufig noch fehlt, so wurden 60 Kilometer erstklassiges Unterlagen-Holz in den bestbewährten Sorten Berlandieri × Riparia Teleki 8 B nebst Kober'scher Selektionsform 5 BB und Riparia × Rupestris 3309 in Österreich mit behördlicher Genehmigung bestellt. Diese 60 Kilometer Auslandsholz ergeben rund 180000 veredelungsfähige Unterlags-Schnittreben. Davon kann die staatliche Rebenveredelungsanstalt in Durlach nur die Hälfte von 90000 Stück zur Veredlung aufnehmen, die übrigen 90000 Stück werden auf die neu errichteten Rebenveredlungsstationen, die bereits im Frühjahr 1926 in Tätigkeit treten sollen, verteilt.

Diese neuen Rebenveredlungsstationen befinden sich beim Bad. Domänenamt in Meersburg, auf dem Rebgute Blankenhornsberg bei Ihringen, bei der Andreashospitalverwaltung in Offenburg-Käfersberg und bei der Weinbau- und Weinhandelsgesellschaft Beckstein. Daneben mehrt sich das Verlangen aus der Praxis von rebbautreibenden Landwirten und Gärtnereien zur Übernahme der Rebenveredlung unter staatlicher Aufsicht. Dagegen hat sich die stark reblausverseuchte Gemeinde Pfaffenweiler, aus Gründen, die nicht mit der Rebenveredlung zusammenhängen, nicht veranlaßt gesehen, ihren bereits im Kleinen eingerichteten Veredlungsbetrieb zu vervollkommnen.

Nimmt man für 1926 einen Anwachs von 30% an, so stünden für Frühjahrspflanzung 1927 rund 60000 Veredelungen zur Verfügung. Dümmler.

IX. Amerikanermuttergärten.

Zur Erweiterung des Amerikanermuttergartens in Durlach wurde der an den Anstaltsbesitz angrenzende 28,2 ar große Weinberg des Stadtrats Geyer in Durlach käuflich erworben und der Anstalt weiterhin ein vom Domänenamt Karlsruhe bei der Stadt eingetauschtes Gelände am Kaiserberg von 35 ar Umfang durch das Ministerium des Innern zur Bewirtschaftung überwiesen. Nach Bepflanzung der bis jetzt in Aussicht genommenen Gelände mit Unterlagsreben wird der Gesamtumfang des Durlacher Muttergartens 2,08 ha betragen.

Die im Vorjahre von den unwichtigen Unterlags-Sorten geräumten Terrassen wurden im Berichtsjahre bis auf eine wieder neu mit Unterlagsreben angepflanzt und zwar Terrasse 3 mit Berl. × Rip. 127 BB, Terrasse 7 mit 101 14 und die seit 1923 brach liegende Terrasse 49 mit Berl. × Rip. Teleki (Kobersche Selektionen). Die Terrasse 4 erhielt ein Sortiment verschiedener Amerikaner Unterlagsreben. Die Arbeiten auf dem der Anstalt in diesem Spätjahr vom Domänenamt Karlsruhe überlassenem Gelände am Turmberg wurden bereits im Berichtsjahr aufgenommen.

Die Terrassen 1, 5, 6 und 9 z. T. des Muttergartens erhielten eine Volldüngung mit Stallmist.

Im Berichtsjahre wurden zu den bestehenden 4 Muttergärten noch 13 neue Amerikanermuttergärten angelegt mit einer Gesamtfläche von 153,55 ar, so daß am Ende des Berichtsjahres zusammen rund 2,7 ha Muttergärten vorhanden waren. Die bestehenden Muttergärten verteilen sich folgendermaßen über das Land und besitzen z. Zt. nachstehende Größe:

1. Rebenveredelungsanstalt Durlach	100,0 ar	gepflanzt	1907/20
2. Rößler, Neuweier	3,0 „	„	1911
3. Gemeinde Pfaffenweiler	4,8 „	„	1924
4. G. Wiedemann, Bischoffingen	9,0 „	„	„
5. Weinbauinstitut Freiburg	40,0 „	„	1925
6. Blankenhorn, Müllheim	4,6 „	„	„
7. Winzerverein Auggen	12,8 „	„	„
8. Fröhlich, Rohrbacher Hof bei Oberkirch	2,5 „	„	„
9. J. Renner, Feßenbach	2,0 „	„	„
10. Freiherr von Neveu, Durbach	2,0 „	„	„
11. L. Köbele, Ringsheim	20,0 „	„	„
12. E. Lang, Binzmatt bei Gengenbach	4,0 „	„	„
13. H. Schmeißer, Gernsbach	2,0 „	„	„
14. Landwirtschaftsschule Hochburg	7,0 „	„	„
15. Stadtgemeinde Meersburg	9,0 „	„	„
16. Domänenamt Meersburg	3,0 „	„	„
17. Landwirtschaftsk. Blankenhornsberg	45,0 „	„	„
	270,7 ar		

Die Muttergärten wurden in Mittel- und Nordbaden von Weinbauinspektor Meinke, in Südbaden von Weinbauoberinspektor Dümmler im Berichtsjahr einer Kontrolle unterzogen mit Ausnahme der Muttergärten Nr. 4, 6 u. Nr. 14—16.

Insgesamt sind bisher rund 12000 Amerikaner-Mutterstöcke gepflanzt, die bis zum Jahre 1928 zur vollen Tragbarkeit kommen können und dann pro Stock 40 und insgesamt 480000 Schnittreben bzw. alljährlich 160000 Stück verpflanzfähige Pfropfreben ergeben.

Für das Jahr 1926 sind bereits fünf weitere kleinere private Muttergärten im Gesamtausmaß von 55,60 ar, vom Bad. Ministerium des Innern genehmigt worden, auch ist staatlicherseits im Berichtsjahre am Schloßberg in Emmendingen ein 150 ar großes Gelände erworben, das im Frühjahr 1926 mit Amerikaner-Mutterstöcken bepflanzt wird. Die notwendigen Arbeiten hierfür sind bereits im Gange. Vom Jahre 1929 an bedeutet dies einen jährlichen weiteren Zuschuß an Pfropfreben von 70000 Stück.

Es sind des weiteren im Berichtsjahre auch Schritte eingeleitet worden zur Errichtung größerer staatlicher Muttergärten im Markgräflerland und in der Ortenau. Auch die

Digitized by Google

Winzergenossenschaften Beckstein und Neuweier sollen Muttergärten erhalten.

Das Weinbauinstitut versäumt also nichts, um der großen Nachfrage nach Amerikaner-Unterlagsreben bzw. Pfropfreben raschmöglichst ein entsprechendes Angebot entgegensetzen und um uns auch mit der Zeit von dem weiteren Bezug von Auslandsholz freimachen zu können.

Die bisher auch für kleinste Verhältnisse in der Praxis gegebenen Genehmigungen zur Anlage von Amerikaner-Muttergärten werden in Zukunft vorläufig wegfallen, da das Ministerium des Innern, mit Rücksicht auf die vom Staate getroffenen umfangreichen Vorkehrungen für die Heranzucht von Unterlagsholz und die Herstellung von Pfropfreben, ein Bedürfnis hierfür vorläufig nicht mehr anerkennt — auch aus dem Grunde heraus, weil die Anlage zahlreicher kleiner privater Muttergärten zu einer Zersplitterung und zu einer Erschwerung der Arbeit des Weinbauinstitutes führt. Dümmler, Meinke.

X. Anbauversuche mit Amerikanerreben im Lande.

Die staatlicherseits vom Jahre 1911 an eingerichteten Anbauversuche wurden im Berichtsjahre einer Kontrolle nicht unterzogen. Die Fortentwicklung ist aber nach wie vor gut. Die sich ständig steigernde Nachfrage nach gepfropften Reben ist zum großen Teil auf diese im ganzen Lande verteilten Anbauversuche mit allezeit günstigem Stande zurückzuführen. Private Anpflanzungen mit gepfropften Reben erfolgten 5 auf der Gemarkung Pfaffenweiler mit von der Gemeinde Pfaffenweiler selbst herangezogenem Material. Sorten: Weißer Gutedel auf Teleki 5 BB, 1 Ganz. und 101/14 M.G. Der Stand sämtlicher dieser Anlagen ist gut, trotzdem die Pflanzen noch gegen den Herbst hin stark unter Blattfallkrankheit zu leiden hatten. Die Frage der Verwendung der Unterlagen ist auf dem Wege sich noch weiter zu vereinfachen. Wir kommen für das ganze Land mit folgenden Sorten aus: Teleki 8 B nebst Selektionsformen, 101^{14} M.G., 3309 C., 1616 C, 1 Ganz., 143 B, 1203 C. Bezüglich der letzteren drei in ungepfropften Zustande peronosporaempfindlichen Sorten besteht begründete Aussicht, daß auch diese noch fallen gelassen werden können, was um so erfreulicher wäre, als dadurch auch eine Vereinfachung in der Bewirtschaftung von Amerikaner-Muttergärten möglich wäre. Auch die Sorte 1616 C. benötigt man nur für einzelne Fälle. Es blieben somit dann übrig Teleki 8 B nebst Selektionsformen, 101/14 M.G. und 3309 C, also die Sorten, die auch anderwärts als die besten erkannt sind.

Von den Amerikaner-Direktträgerreben finden neben Oberlin 595 noch S. 880, Solonis × Goldriesling, B.S. 450, S. 1000 und Couderc 117—3 besonderes Interesse. Da man aber im Lande bereits weitgehende Kenntnis über neuere Sorten besitzt — namentlich über die Nummern von Seibel 5279, 5213, 4086 und 5409 — so wird das Institut der Qualität dieser Weine besondere Aufmerksamkeit zu schenken haben. (Fortsetz. folgt.)

❖

Kleine Mitteilungen

28. Kurs des Badischen Weinbauinstituts.

Vom 8.—10. Februar fand im Hörsaal des Weinbauinstituts auf Veranlassung des Ministeriums für Kultus und Unterricht ein Kursus für Fortbildungsschullehrer über Rebkrankheiten und ihre Bekämpfung statt, an welchem 55 Fortbildungsschullehrer aus dem ganzen Lande und als Vertreter des Kultusministeriums Oberregierungsrat Walter teilnahmen. In 12 Vorträgen wurde das Wesentlichste über die wichtigsten Rebkrankheiten und Rebschädlinge einschließlich der Reblaus, sowie über die Bekämpfung der Krankheitserreger, über Herstellung von Spritzbrühen und über neuzeitliche Apparate zur Schädlingsbekämpfung vorgetragen und durch Versuche und Vorführungen erläutert. Ein Vortrag über die für Baden so wichtige Hybridenfrage schloß die Reihe. Die Teilnehmer folgten den Rednern mit lobenswert großem Interesse, das auch in den interessanten und anregenden täglichen Aussprachen zum Ausdruck kam. Während des Kurses fand außerdem eine Besichtigung der Versuchsanlagen des Instituts mit Vorführung des Rebschnittes und eine Besichtigung des Weinbaumuseums und des Instituts statt. Der Kurs schloß mit einer Kostprobe verschiedener Weine von Hybriden und Edelsorten, bei welchem Anlaß Oberregierungsrat Walter dem Institut für die Mühewaltung im Namen der Teilnehmer den Dank aussprach. Direktor Dr. Müller bedankte sich bei den Teilnehmern für das große Interesse, das sie an den Tag gelegt hätten und knüpfte daran gleichzeitig die Bitte, die Kursteilnehmer möchten in ihren Gemeinden mit dem Weinbauinstitut den badischen Weinbau und die badische Kellerwirtschaft in jeder Hinsicht zu fördern helfen.

Schönen mit Hausenblase.

Man verwende nur reinste, farb- und geruchlose Hausen-, Stör- oder Welsblase, die in Form von durchscheinenden häutigen Blättern in den Handel kommt. Eine Auflösung von Hausenblase in Wein ist längere Zeit haltbar, wenn sie im kühlen Keller aufbewahrt wird. Man stellt sich daher zweckmäßig einige Flaschen Vorratslösung her, und zwar in der Weise, daß man 10 g der in feine Streifen zerrissenen Hausenblase in einem Liter möglichst sauren aber gesunden, alkoholreichen Wein bei Zimmertemperatur auflöst. Da der Hausenblase fast stets noch Fischgeruch anhaftet, wässert man sie vorher 24 Stunden lang in kaltem, mehrfach gewechseltem Wasser.

Die 1 %ige Vorratslösung wird nicht als solche zum Schönen verwendet, sondern kurz vor Gebrauch mit der dreifachen Menge des zu schönenden Weines verdünnt und durch wiederholtes Umgießen oder durch Peitschen mit einem sauberen Hirsebesen zum Schäumen gebracht. Erst diese schaumige ¼%ige Lösung setzt man dem Wein nach und nach unter jedesmaligem gründlichem Umrühren zu. Sobald sich der Wein geklärt hat, kann er vom Schönungstrub abgelassen werden.

Zum Schönen von 1 hl Wein benötigt man im allgemeinen etwa 1—2 g Hausenblase (entsprechend ½—1 l der ¼%igen Lösung), in manchen Fällen aber auch mehr oder weniger. Sollte es notwendig sein, die Schönung mit Hausenblase bei dem gleichen Wein zu wiederholen, so setzt man dem Wein vor der zweiten Schönung 3—4 g in Wein aufgelöstes chemisch reines Tannin zu. Vogt.

Nachweis von Obstwein in Traubenweinen.

Um einen Zusatz von Obstwein in Traubenweinen festzustellen, bedient sich der Nahrungsmittelchemiker häufig des mikroskopischen Nachweises von Stärkekörnern in dem zu untersuchenden Wein; denn Stärkekörner finden sich zwar in der Regel im ausgepreßten Saft reifer Äpfel und Birnen, selten aber im Saft reifer Traubenbeeren.

Gegen dieses Verfahren wendet sich K. Kroemer (Wein und Rebe Bd. 7. 1925. S. 245) indem er darauf hinweist, daß bei Anwendung starken Kelterdruckes auch aus den Beeren- und Traubenstielen Stärkekörner herausgepreßt werden, die an Zahl und Größe denen der Obstweine sehr ähnlich sind. Ferner gelangen beim Verbessern der Moste und Weine gewisse Mengen Stärkekörner, die sich regelmäßig im Zucker finden, mit in den Wein. Andererseits sind nicht selten Obstweine, die aus Lagerobst hergestellt wurden, vollkommen stärkefrei. Aus diesen Gründen hält es Verf. nicht für berechtigt, lediglich auf Grund des Nachweises von Stärke einen Verschnitt mit Obstwein anzunehmen. Dieser Nachweis könnte nur dann

Digitized by Google

lagsreben. In Ermangelung dieser griffen die privaten Versuchsansteller zu dem Holze der reblausimmunen Amerikaner-Direktträgerreben Oberlin 595 und 604. Die Veredlungsfähigkeit dieses Holzes mit den verschiedensten Edelsorten ist groß. Die Kenntnis über die Anpassungsfähigkeit der gepfropften Reben an den Boden ist aber noch gering. Es ist zu vermuten, daß hierfür hauptsächlich weniger schwierige Boden- und Lagenverhältnisse in Frage kommen, obschon die Oberlin 595 und 604 in ungepfropftem Zustande sich nicht anspruchsvoll zeigen.

Die Nachfrage nach gepfropften Reben im Lande wächst von Jahr zu Jahr in außerordentlichem Maße. Die Ursachen hierfür liegen einenteils darin, daß man in den reblausverseuchten Gegenden bei jeder Neuanlage gepfropfte Reben bevorzugt, andererseits in den Ergebnissen der über das ganze Land verteilten staatlichen Anbauversuche mit gepfropften Reben, die jeder Interessent nachprüfen kann und die alljährlich zeigen, daß die gepfropften Reben auch in von der Reblaus verschonten Gegenden für den Weinbau außerordentlich wertvoll sind.

Diese Tatsachen fordern auch von staatlicher Seite ein flotteres Tempo in der Herstellung von Pfropfreben in größerem Umfange. Da es aber an selbstgezogenem Unterlagenholz in genügenden Mengen vorläufig noch fehlt, so wurden 60 Kilometer erstklassiges Unterlagen-Holz in den bestbewährten Sorten Berlandieri × Riparia Teleki 8 B nebst Kober'scher Selektionsform 5 BB und Riparia × Rupestris 3309 in Österreich mit behördlicher Genehmigung bestellt. Diese 60 Kilometer Auslandsholz ergeben rund 180000 veredelungsfähige Unterlags-Schnittreben. Davon kann die staatliche Rebenveredelungsanstalt in Durlach nur die Hälfte von 90000 Stück zur Veredlung aufnehmen, die übrigen 90000 Stück werden auf die neu errichteten Rebenveredlungsstationen, die bereits im Frühjahr 1926 in Tätigkeit treten sollen, verteilt.

Diese neuen Rebenveredlungsstationen befinden sich beim Bad. Domänenamt in Meersburg, auf dem Rebgute Blankenhornsberg bei Ihringen, bei der Andreashospitalverwaltung in Offenburg-Käfersberg und bei der Weinbau- und Weinhandelsgesellschaft Beckstein. Daneben mehrt sich das Verlangen aus der Praxis von rebbautreibenden Landwirten und Gärtnereien zur Übernahme der Rebenveredlung unter staatlicher Aufsicht. Dagegen hat sich die stark reblausverseuchte Gemeinde Pfaffenweiler, aus Gründen, die nicht mit der Rebenveredlung zusammenhängen, nicht veranlaßt gesehen, ihren bereits im Kleinen eingerichteten Veredlungsbetrieb zu vervollkommnen.

Nimmt man für 1926 einen Anwachs von 30% an, so stünden für Frühjahrspflanzung 1927 rund 60000 Veredelungen zur Verfügung. Dümmler.

IX. Amerikanermuttergärten.

Zur Erweiterung des Amerikanermuttergartens in Durlach wurde der an den Anstaltsbesitz angrenzende 28,2 ar große Weinberg des Stadtrats Geyer in Durlach käuflich erworben und der Anstalt weiterhin ein vom Domänenamt Karlsruhe bei der Stadt eingetauschtes Gelände am Kaiserberg von 35 ar Umfang durch das Ministerium des Innern zur Bewirtschaftung überwiesen. Nach Bepflanzung der bis jetzt in Aussicht genommenen Gelände mit Unterlagsreben wird der Gesamtumfang des Durlacher Muttergartens 2,08 ha betragen.

Die im Vorjahre von den unwichtigen Unterlags-Sorten geräumten Terrassen wurden im Berichtsjahre bis auf eine wieder neu mit Unterlagsreben angepflanzt und zwar Terrasse 3 mit Berl. × Rip. 127 BB, Terrasse 7 mit 101 14 und die seit 1923 brach liegende Terrasse 49 mit Berl. × Rip. Teleki (Kobersche Selektionen). Die Terrasse 4 erhielt ein Sortiment verschiedener Amerikaner Unterlagsreben. Die Arbeiten auf dem der Anstalt in diesem Spätjahr vom Domänenamt Karlsruhe überlassenem Gelände am Turmberg wurden bereits im Berichtsjahr aufgenommen.

Die Terrassen 1, 5, 6 und 9 z. T. des Muttergartens erhielten eine Volldüngung mit Stallmist.

Im Berichtsjahre wurden zu den bestehenden 4 Muttergärten noch 13 neue Amerikanermuttergärten angelegt mit einer Gesamtfläche von 153,55 ar, so daß am Ende des Berichtsjahres zusammen rund 2,7 ha Muttergärten vorhanden waren. Die bestehenden Muttergärten verteilen sich folgendermaßen über das Land und besitzen z. Zt. nachstehende Größe:

1. Rebenveredelungsanstalt Durlach	100,0 ar	gepflanzt	1907/20
2. Rößler, Neuweier	3,0 „	„	1911
3. Gemeinde Pfaffenweiler	4,8 „	„	1924
4. G. Wiedemann, Bischoffingen	9,0 „	„	„
5. Weinbauinstitut Freiburg	40,0 „	„	1925
6. Blankenhorn, Müllheim	4,6 „	„	„
7. Winzerverein Auggen	12,8 „	„	„
8. Fröhlich, Rohrbacher Hof bei Oberkirch	2,5 „	„	„
9. J. Renner, Feßenbach	2,0 „	„	„
10. Freiherr von Neveu, Durbach	2,0 „	„	„
11. L. Köbele, Ringsheim	20,0 „	„	„
12. E. Lang, Binzmatt bei Gengenbach	4,0 „	„	„
13. H. Schmeißer, Gernsbach	2,0 „	„	„
14. Landwirtschaftsschule Hochburg	7,0 „	„	„
15. Stadtgemeinde Meersburg	9,0 „	„	„
16. Domänenamt Meersburg	3,0 „	„	„
17. Landwirtschaftsk. Blankenhornsberg	45,0 „	„	„
	270,7 ar		

Die Muttergärten wurden in Mittel- und Nordbaden von Weinbauinspektor Meinke, in Südbaden von Weinbauoberinspektor Dümmler im Berichtsjahr einer Kontrolle unterzogen mit Ausnahme der Muttergärten Nr. 4, 6 u. Nr. 14—16.

Insgesamt sind bisher rund 12000 Amerikaner-Mutterstöcke gepflanzt, die bis zum Jahre 1928 zur vollen Tragbarkeit kommen können und dann pro Stock 40 und insgesamt 480000 Schnittreben bzw. alljährlich 160000 Stück verpflanzfähige Pfropfreben ergeben.

Für das Jahr 1926 sind bereits fünf weitere kleinere private Muttergärten im Gesamtausmaß von 55,60 ar, vom Bad. Ministerium des Innern genehmigt worden, auch ist staatlicherseits im Berichtsjahre am Schloßberg in Emmendingen ein 150 ar großes Gelände erworben, das im Frühjahr 1926 mit Amerikaner-Mutterstöcken bepflanzt wird. Die notwendigen Arbeiten hierfür sind bereits im Gange. Vom Jahre 1929 an bedeutet dies einen jährlichen weiteren Zuschuß an Pfropfreben von 70000 Stück.

Es sind des weiteren im Berichtsjahre auch Schritte eingeleitet worden zur Errichtung größerer staatlicher Muttergärten im Markgräflerland und in der Ortenau. Auch die

Digitized by Google

Der Weinbau in Bulgarien.

In Bulgarien bedeckten 1925 die Weinberge eine Fläche von 59 000 ha gegen 54 700 ha im Jahre 1924. Die Anbaufläche hat sich also gegenüber dem Vorjahr um 7,8 % vergrößert. In den Jahren 1919 bis 1923 wurden durchschnittlich nur 45 400 ha mit Wein bebaut. Der Ertrag fiel besser aus als im Vorjahr, während 1924 1 281 500 hl geerntet wurden, machte 1925 der Ernteertrag 1 465 000 hl aus, oder 14,3 % mehr als 1924. In den Jahren 1919 bis 1923 wurden im Durchschnitt nur 676 700 hl Wein geerntet. Ba.

Der Weinbau in Griechenland.

In Griechenland werden von der gesamten, etwa 1 800 000 ha betragenden bebauten Ackerbaufläche 250 000 ha mit Wein bebaut und darauf 320 000 000 l Rosinen geerntet. Der Export hat sich auf 90 000 000 kg oder einen Wert von 550 000 000 Drachmen erhöht. Der beste Abnehmer für die Rosinen war mit etwa 50 000 000 kg Großbritannien, dann folgen die Niederlande mit 15 000 000 kg, dann Deutschland mit 10 000 000 kg, Vereinigten Staaten mit 7 000 000 kg, Italien mit 2 000 000 kg. Die Weinproduktion stellte sich auf 2 000 000 hl, wovon etwa 300 000 hl exportiert werden. Diese Ausfuhr hat einen Wert von 100 000 000 Drachmen. Der beste Abnehmer für Wein ist Frankreich, dann folgt Ägypten, die Niederlande, Belgien und Italien. Ba.

Weinbau in Rumänien.

In Rumänien wurden 1925 nach den amtlichen Angaben 280 000 ha mit Wein bebaut gegen 244 000 ha im Vorjahre; von der heurigen Anbaufläche waren etwa 15 % mit jungen Pflanzen, 60 % mit veredelten, 25 % mit direkt erzeugenden Reben und 15 % mit heimischen Reben bedeckt. Geerntet wurden 1924 6 113 600 hl. Der heurige Anfall wird mit mittelgut bezeichnet. In den Jahren 1919 bis 1923 wurden im Durchschnitt 5 434 700 hl geerntet. Von der Ernte sind durchschnittlich 45 % guter Tischwein, 5 % von erster Qualität, 25 % mäßiger Tischwein und die weiteren 25 % minderwertig. Zur Ausfuhr kommen in der Hauptsache die Siebenbürger und Arader Qualitätsweine. In Bessarabien ist die Ernte bedeutend besser als im Vorjahre ausgefallen, doch läßt die Güte zu wünschen übrig, der Wein ist deshalb schwer unterzubringen. Ba.

Weinernte in Frankreich im Jahre 1925.

Die Weinernte Frankreichs ist im Jahre 1925 besser ausgefallen als im Jahr 1924. In den verschiedenen Departements Frankreichs, Elsaß-Lothringens und Algiers wurden nämlich 1925 75 133 198 hl Wein gewonnen gegen 71 735 773 hl im vorhergehenden Jahre. Der Hauptanteil des hervorgebrachten Weines entfällt auf Frankreich selbst, dann folgt Algier und schließlich Elsaß-Lothringen. Die Verteilung der erzeugten Mengen ist aus folgender Zusammenstellung zu entnehmen:

	1925	1924
Im eigentlichen Frankreich	62 411 166	61 312 236
In Elsaß-Lothringen . .	355 917	636 333
„ Algier	12 366 115	9 787 204
Zusammen:	75 133 198	71 735 773

Die Hauptweinbaubezirke Frankreichs sind im Departement Hérault, Aude, Gard und Ostpyreneen, in welchen 4 Departements zusammen auf einer Anbaufläche von 435 264 ha 29 574 516 hl Wein produziert werden, im Vorjahr betrug die Anbaufläche 436 356 ha, worauf 28 487 624 hl erzeugt wurden. An dem Anbau und Erntemengen waren letztere, wie folgt beteiligt:

	1925		1924	
Departement	Anbaufläche in ha	Erntemenge in hl	Anbaufläche in ha	Erntemenge in hl
Hérault	183 899	14 379 003	184 208	14 075 105
Aude	114 620	7 193 699	116 327	6 038 256
Gard	71 859	4 089 640	71 106	5 120 386
Pyrenees Orientales	64 886	3 912 174	64 715	3 253 877

Ba.

Der Weinbau in Rußland.

Nach einer Mitteilung von Markoff (Revue de viticulture 1925 S. 70.), betrug die Rebfläche in Rußland vor dem Kriege mehr als 270 000 ha und lieferte etwa 3 Mill. hl Wein. Nach dem Kriege fiel Bessarabien mit 65 000 ha und einer Weinproduktion von 450 000 hl an Rumänien, sodaß Rußland nur noch von größeren Weinbaugebieten übrig blieb das europäische Rußland, Transkaukasien und Turkestan. Diese drei Länder hatten gegen 1914 mit 216 500 ha, 1922 nur noch 137 500 ha, davon fiel 1922 auf europäisches Rußland 31 000 ha, auf Transkaukasien 85 000 ha und auf Turkestan 21 500 ha. Neben den bolschewistischen Ideen ist für diesen Rückgang vor allem auch das Umsichgreifen der Reblaus verantwortlich. Eine genauere Übersicht gibt nachfolgende Aufstellung:

	1914	1922
Ukraine	34 750 ha	4 500 ha
Krim	9 250 „	3 000 „
Don	13 000 „	4 500 „
Turkestan	24 000 „	21 500 „
Astrachan	1 000 „	300 „
Nordkaukasus	28 850 „	18 500 „
Transkaukasien	105 075 „	85 200 „
	216 500 ha	137 500 ha

Inzwischen hat die Rebfläche noch mehr abgenommen und wird 1924 nur noch auf 100—110 000 ha geschätzt. Diese Rebfläche gab 1924 nur etwa 4 hl vom ha. Durch diese Mißwirtschaft gehen dem russischen Staat mindestens jährlich 70 Millionen Goldrubel Volkseinkommen verloren. Es ist auch nicht zu hoffen, daß die Sowjetregierung Geld für die Rekonstruktion der von der Reblaus zerstörten Weinberge zur Verfügung stellt. So sieht der russische Weinbau in eine trübe Zukunft. K. Müller.

Weinbauliche Irrtümer.

In einer vom Ausschuß des Württembergischen Weinbauvereins verfaßten Warnung vor dem Anbau von Hybridenreben findet sich u. a auch der Satz: „In Baden, von dem aus uns in Württemberg die größte Gefahr der Einschleppung der Taylorrebe droht, darf Taylorwein aus einer Ortschaft überhaupt nicht verkauft werden, die Anbauenden müssen ihre „saure Brühe" selbst trinken." Das ist nicht richtig. Taylorwein kann ebensogut verkauft werden wie Europäerwein. Bekanntlich bezieht ja auch ein gewisser Pfälzer Weinhandel den Taylorwein aus Baden und kauft das Ernteergebnis ganzer Ortschaften auf. — Dies lediglich um der Wahrheit die Ehre zu geben, nicht etwa zur Propagierung des Taylorrebenanbaus.

K. M.

Vorschriften über den Verkehr mit giftigen Pflanzenschutzmitteln in Österreich.

Wie in den deutschen Staaten, so wurde auch in Österreich eine Erleichterung des Verkehrs mit giftigen Pflanzenschutzmitteln für notwendig gehalten, nachdem die Verbreitung vor allem arsenhaltiger Spritz- und Stäubemittel im dortigen Weinbaugebiet wie bei uns stark zugenommen hatte. Das Gesetz regelt jetzt den Verkehr mit diesen Stoffen durch sehr ausführliche Vorschriften, von denen hier nur die erwähnt werden sollen, die von den in Deutschland gültigen abweichen.

Ein Giftschein ist nicht erforderlich für den Bezug einzelner, namentlich angeführter Mittel; man will diese Erleichterung nur bewährten Präparaten zukommen lassen. Beim Einkauf dieser Schädlingsmittel muß der Käufer eine „Giftempfangsbestätigung" unterschreiben, die ihn verpflichtet, für allen entstehenden Schaden die Verantwortung zu tragen.

Das Aufbewahren, Auswägen und Zubereiten giftiger Pflanzenschutzmittel in Wohnräumen und Küchen ist verboten. Mischbottiche müssen die Aufschrift „Gift" tragen.

Pflanzenschutzmittel, die neben Arsen auch Blei enthalten, dürfen nicht verstäubt werden. Als Spritzmittel dürfen sie nur bei solchen Pflanzen angewendet werden, deren oberirdische Teile keine Nutzung erfahren. Damit ist also die Anwendung von Bleiarsenat im Obst- und Weinbau verboten.

Die Pflanzen, die mit Arsenmitteln behandelt werden dürfen, werden namentlich aufgezählt unter Angabe der Zeit in der die Behandlung erfolgen darf.

Gärten und Kulturen, die mit Arsenmitteln behandelt wurden, sind mit einer Tafel „Vorsicht! Mit Gift behandelt" zu versehen. K.

Vererbungs- und Kreuzungsversuche mit der Weinrebe.

Die Biologische Reichsanstalt hatte sich seit 1912 schon mit der Züchtung von Reben durch Kreuzung befaßt. In der bekannten reblaus-

Digitized by Google

biologischen Station der Anstalt zu Ulmenweiler bei Metz hatte Rasmuson umfangreiche Arbeiten begonnen, über die er auch 1914 und 1916 berichtet hat. Durch den unglücklichen Ausgang des Krieges sind die Station und alle Züchtungen mit ihr verloren gegangen. 1919 wurde an ihrer Stelle die Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt zu Naumburg a. d Saale unter Börner errichtet, wo Seeliger 1920 von neuem umfangreiche Vererbungs- und Kreuzungsversuche begann.

Über die bisherigen Ergebnisse seiner Versuche berichtet unter obigem Titel Seeliger in einer umfassenden Arbeit in der Zeitschrift für induktive Abstammungs- und Vererbungslehre (1925. 39. S. 31—163). Es ist besonders auch vom Standpunkt der Praxis aus sehr zu begrüßen, daß die züchterische Tätigkeit von exakten vererbungswissenschaftlichen Studien begleitet wird. Lehrt doch der Vergleich der französischen Rebenzüchtung des vorigen Jahrhunderts mit der deutschen und besonders schwedischen Getreidezüchtung, wie nötig auf diesem Gebiete das Hand in Hand Arbeiten von Wissenschaft und züchterischer Praxis ist. Die Franzosen haben Hunderttausende von Hybriden hergestellt; wir wissen, daß keine voll befriedigt. Sie haben mehr oder weniger nach dem „Gefühl" gekreuzt; der Erfolg steht in gar keinem Verhältnis zu den aufgewandten Mitteln. Anders die Getreidezüchtung. Man hat die Vererbungsgesetze der verschiedenen Kulturpflanzen zuerst studiert und dann planmäßig gekreuzt. So kann man im Voraus mit einer bestimmten Wahrscheinlichkeit angeben, was aus einer Kreuzung wird. Durch diese Arbeiten sind ertragreichere und gegen Krankheiten, Frost usw. widerstandsfähigere Sorten erzielt worden, durch deren Anbau die Landwirtschaft Millionen verdient hat.

In der züchterischen Bearbeitung der Weinrebe stehen wir noch am Anfang; aber auch hier wird der Erfolg kommen; Jahre angestrengter Arbeit sind allerdings erforderlich. Die Mitteilungen von Seeliger bedeuten einen Schritt vorwärts in dieser Richtung.

Betrachten wir die Arbeit näher! Vier Züchtungsziele schweben ihm vor: 1. weinbautechnisch hochwertige reblausimmune (vastatrix-immune) Unterlagsreben für den Pfropfrebenbau durch Kreuzung von Vitis vinifera mit immunen Amerikanerreben; 2. frühreifende Edelsorten; 3. pilzfeste Edelsorten und zwar zunächst ohne Rücksicht auf Reblausfestigkeit; 4. pilz- und reblausfeste Selbstträger, die also auch im reblausverseuchten Gelände nicht gepfropft werden müßten. Praktisch ausnutzbare Erfolge sind selbstredend so schnell nicht möglich. Über die Vererbungsverhältnisse bei der Rebe bringen die Untersuchungen jedoch viel Interessantes, wenn sie auch oft noch den Charakter von Vorarbeiten tragen, entsprechend der kurzen Versuchsdauer. Durch Beobachtungen der F^1-Generation wurde versucht, die Dominanzverhältnisse bei verschiedenen Eigenschaften zu klären, z. B. Form der Triebspitze, Querschnittsform der Achse, Rankenfolge, Behaarung und Blattformen. Die Analysen der F^2-Generationen, soweit sie bereits begonnen werden konnten, ergaben Aufspaltungen, die dem mono-, di- und trihybriden Schema zu folgen scheinen, so z. B. bei der spinnwebartigen Behaarung, der Stielgröße des Blattes und der abnormen Ausbildung, die zuweilen beim Chlorophyllapparat vorkommt. Die herbstliche Laubverfärbung vererbt wahrscheinlich durch 3 Faktoren. Hier sei nur noch wegen der großen praktischen Bedeutung der Frage, die Untersuchung der Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora hervorgehoben. Aufspaltungen wurden auch hier in der 2. Generation beobachtet, die vielleicht durch die Annahme von 3 gleichsinnig wirkenden Faktoren zu erklären sind. Der Verfasser hatte die Stärke des Auftretens der einzelnen Krankheitssymptome (Ölflecken, Rasenbildung, braune Flecken, Blattabfall) mit Noten zensiert und berechnet durch Addition der so erhaltenen 4 Zahlen einen Wert, der als Maßstab für die Gesamtanfälligkeit der betreffenden Pflanze benutzt wird.

Auf die weiteren Einzelheiten der Arbeit, die für den Züchter großes Interesse haben, kann hier nicht eingegangen werden. Die Schrift ist als erster Teil einer beabsichtigten Folge gedacht; sie berechtigt dazu, die nachfolgenden Untersuchungen mit großem Interesse zu erwarten. Sat.

Zur Frage der Schwefelkohlenstoffbehandlung der Reben.

Oberlin hat anfangs der neunziger Jahre beobachtet, daß der Pflanzenwuchs in ehemaligen Reblausherden, die mit Schwefelkohlenstoff entseucht waren, eine sehr üppige Entwicklung zeigte. Durch Versuche, die er neben Reben auch mit anderen Kulturpflanzen anstellte, fand er seine Wahrnehmungen bestätigt. Nach Ausführungen in Heft 5/1925 von Wein und Rebe bekannte sich Muth (1909) auf Grund eigener Erfahrungen zu der Ansicht, daß dem Schwefelkohlenstoff eine direkte Reizwirkung auf die Rebe zukomme, welche sich vor allem in der Entwicklung eines kräftigen Wurzelwerkes äußere; daß ferner die wachstumhemmenden Organismen des Bodens beseitigt und die Mikroorganismen mit günstigem Einfluß in ihrer Entwicklung gefördert würden; schließlich daß das im Boden vorhandene Nährkapital, insbesondere der festgelegte Stickstoff aufgeschlossen würde. Nach Maasen und Behn (1924) sind nur zwei Ursachen an der Wachstumsförderung beteiligt: der unmittelbare physiologische Reiz auf die Pflanze und der Zuwachs an löslichen Pflanzennährstoffen, der aus den Organismen sich bilde, welche durch den Schwefelkohlenstoff im Boden vernichtet würden.

Reizmittel sind Stoffe, die, ohne selbst Nährstoffe zu sein, durch Ausübung eines Reizes eine Steigerung der Zellfunktion hervorrufen. Die fördernde Wirkung zeigt sich nur bei starken Verdünnungen, in größerer Konzentration schädigen sie.

Den günstigen Einfluß des Schwefelkohlenstoffes auf das Pflanzenwachstum hat Muth durch zahlreiche Versuche mit verschiedenen Pflanzen und Bodenarten bestätigt erhalten und dabei gefunden, daß Bodensterilisation durch Hitze gleichsinnig wirke. Inwieweit im Weinbau die Verwendung des Schwefelkohlenstoffes als Reizmittel in Frage kommt, hängt lediglich von der Rentabilität ab. Die Praxis in der Pfalz und in Rheinhessen spricht für seine Anwendung. Die mit Schwefelkohlenstoff behandelten Neuanlagen kommen früher in Ertrag und werfen auf Jahre hinaus eine größere Rente ab. Nach der Auffassung Zschokkes jedoch stehen den Vorteilen auch Nachteile gegenüber. Diese bestehen in: ungenügender Reife der Trauben und des Holzes, zu starker Beanspruchung der Bodennährstoffe, früherem Rückgang der Reben und in der Begünstigung der Pflanzenkrankheiten.

Bei der Anwendung des Schwefelkohlenstoffes spielt die Bodenbeschaffenheit eine wichtige Rolle. Löß-, Lößlehm-, Lehm- und Humusböden, desgleichen Sand- und Schieferböden hat man als geeignet befunden, weniger schwer und leicht durchlässige Böden wie Letten-, Kies- und Tonböden. Hat man leicht durchlässige Böden vor sich, so ist die auf die Quadratmeterfläche angesetzte Menge Schwefelkohlenstoff in eine größere Anzahl Löcher geringerer Tiefe einzuführen. Bei den ersterwähnten Bodenarten kommt man pro qm mit 1—2 Löchern von 30—40 cm Tiefe aus, während man auf schwere Böden pro qm fünf 25—30 cm tiefe Löcher rechnet. Beim Einbringen des Schwefelkohlenstoffes ist auf die Witterung Rücksicht zu nehmen, die etwas feucht und kühl sein soll. Jungreben dürfen frühestens nach 6 Wochen in das mit Schwefelkohlenstoff behandelte Feld gebracht werden, vornehmlich wenn es sich um schwere Böden handelt. Da derartige Anlagen stark im Wuchse stehen, sind alljährlich die nötigen Düngermengen, besonders Kali und Phosphor, einzuführen. Bodenbearbeitung und Laubbehandlung verdienen ebenfalls Beachtung. Während man bei Herrichtung des Bodens für Junganlagen 200—400 gr Schwefelkohlenstoff pro qm in den Boden bringt, verabreicht man beim sogenannten Kulturalverfahren zur Erhaltung älterer Weinberge nur 25—30 gr. Auch hier darf man nur auf Erfolg rechnen, wenn reichliche Düngung und die sorgfältige Ausführung der anderen Weinbergsarbeiten mit Hand in Hand gehen. Geßner.

Rundschau

Deutschland.

Eine **selbständige Weinbaukreditanstalt** ins Leben zu rufen, wurde bekanntlich in der Sitzung des Deutschen Weinbauverbandes am 21. Dezember beschlossen (vergl. S. 6). Die süddeutschen Regierungen haben sich nun aber gegen diesen Gedanken ausgesprochen und wünschen, daß das Geld den bestehenden Kreditanstalten zufließe, da die Schaffung einer neuen besonderen Kreditanstalt nur mit neuen Unkosten verknüpft sei. Inzwischen hat sich auch der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer auf den gleichen Standpunkt gestellt.

Die **Reblausherde** in Altenbamberg und in Hochstätten in der Pfalz machen die Vernichtung von über 77 000 Rebstöcken notwendig. Das bayrische Landwirtschaftsministerium erwägt, ob den Besitzern dieser Reben über die zu gewährende gesetzliche Entschädigung hinaus geholfen werden kann.

Digitized by Google

Weinhandel und deutsch-spanischer Handelsvertrag. Die Geschäftsstelle der deutschen Weinhandelsverbände in Berlin, also die Zentrale des gesamten deutschen Weinhandels, stellt sich jetzt mit dem deutschen Weinbau auf den Standpunkt, daß die Weinzollsätze des deutsch-italienischen Vertrags bei allen künftigen Handelsvertragsverhandlungen, insbesondere aber in den Verhandlungen mit Spanien, die unterste Grenze der Zugeständnisse darstellen müssen. Weinbau und Weinhandel bilden also nunmehr in ihren handelspolitischen Forderungen eine gemeinsame Front.

Ein Reblauskurs an dem 350 Personen teilnahmen, fand in der Lehranstalt in Neustadt a. H. statt, bei welchem von Fachleuten Vorträge über die Reblaus, Veredelungsfragen, Pilzkrankheiten und über das Reblausgesetz gehalten wurden.

Der **Haushaltplan der 11 preußischen Weinbau-Domänen** für 1926 sieht in Einnahmen 1 370 000 RM. und in Ausgaben 1 160 000 RM. vor, sodaß mit einem Überschuß von 210 000 RM. gerechnet wird. Er betrug 1925 370 000 RM.

Staatliche Weinbauförderung in Bayern. Im Landwirtschaftsetat sind für das Jahr 1926 vorgesehen für die Lehranstalt in Neustadt a. H. 142 700 RM. für die Lehranstalt in Veitshöchheim 219 610 RM., für die Reblausbekämpfung 422 260 RM., für die Hebung des Weinbaus 509 840 RM.

Luxemburg.

Die **Weinschönung mit Ferrozyankalium** ist z. Z. in Luxemburg noch verboten. Im Hinblick auf die glänzenden Erfahrungen, die mit dieser Schönung in Deutschland gemacht worden sind, besteht auch in Luxemburg Neigung das Weingesetz, das ganz dem deutschen Weingesetz angepaßt ist, so abzuändern, daß die Verwendung von Ferrozyankalium in der Kellerwirtschaft gestattet wird.

Italien.

Die **Weinernte 1925** betrug nach vorläufiger Schätzung 43 Mill. hl gegen 44,71 Mill. hl 1924 und 53,9 Mill. hl 1923. Auch in der Qualität ist der Jahrgang 1925 geringer als der des Jahres 1924.

Portugal.

Die **Weinernte 1925** wird mit 4 118 080 hl angegeben. Die Hauptmenge des Exportes geht nach England, wo der Portwein den Whisky-Sherry-Brandy verdrängt.

Japan.

Die Weineinfuhr in Japan betrug im Jahre 1924 ohne Schaumwein 333 668 l im Werte von 545 089 Yen in Flaschen und 3 501 075 l im Werte von 122 166 Yen in Fässern. Der weitaus größte Teil der eingeführten Weine kam aus Frankreich. Abnehmer für Wein sind in der Hauptsache die Europäer.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Durch die gegenwärtig milde Witterung werden die notwendigen Frühjahrsarbeiten mächtig gefördert. Überall ist man mit dem Schneiden bei der Hand. Auch das Düngen wird nicht versäumt. Es werden auch ziemlich viel Reben angelegt, die Rigolarbeiten hierfür sind schon zumeist erledigt. Über das Rebholz hört man keine Klagen. Es scheint, daß, abgesehen von den bereits gemeldeten Winterfrostschäden im Taubergrund, sonstige Beschädigungen nicht vorgekommen sind. Mit der Qualität der neuen Weine ist man zufrieden. Im Handel herrscht aber nach wie vor auf der ganzen Linie Ruhe. Hier und da hört man von Verkäufen, die selten größere Posten betreffen. Die gut gepflegten Weine gehen selbstverständlich eher weg als wenig sachgemäß behandelte Sachen. Im Markgräflerland, in Wettelbrunn, wurden jüngst 60 RM. pro Hektoliter bezahlt, für Reggenhager 110 RM.; am Kaiserstuhl, in Eichstetten, Bahlingen, Kiechlinsbergen und Königschaffhausen, 33—34 RM.; in Wasenweiler 36.60 RM. Im Breisgau wird in Bleichheim und Wagenstadt das Hektoliter mit 30 RM. angeboten.

Rheingau. Die häufig regnerische Witterung hat mancherorts zum Einsturz von Weinbergsmauern und zu Erdrutschungen geführt. Mit dem Rebschnitt ist Anfang des Monats begonnen worden. Im Weingeschäft ist es nach wie vor flau; es kommen zumeist nur Notverkäufe zustande. Zwangsversteigerungen sind häufig. Verkauft wurden 1925er bis zu 650 RM., 1924er bis zu 850 RM., 1921er bis zu 725 RM. und 1921er bis zu 1200 RM., alles per Stück = 1200 Liter.

Rheinhessen. Das Holz in den Weingärten wird meist günstig beurteilt. Mit dem Rebschnitt hat man den Anfang gemacht. Es wird gedüngt und man ist zum Teil auch mit dem Rigolen für Neuanlagen beschäftigt. Der erste Abstich der 1925er Weine ist nun meist beendet. Im allgemeinen werden die Weine günstig beurteilt. Die Flaue im Weingeschäft hält an. Es werden nur von Zeit zu Zeit kleinere oder größere Posten abgestoßen. Verkauft wurden 1925er zu 400—420—430—440—450—475—480—500, seltener auch zu 600 und 650 RM. pro 1200 Liter. 1924er zu 620—625—640—650 und 800 RM. Portugieser kam nur auf 375 RM. Für 1921er, von denen noch geringe Mengen in Produzentenkellern vorhanden sind, werden bis zu 2000 RM. für das Stück verlangt.

Nahe. Die Aussichten für den kommenden Herbst sind günstig. Die Rebruten sind kräftig und gut ausgereift. Der Rebschnitt ist schon in vollem Gange. Man beschäftigt sich auch fleißig mit Dungtragen und Rigolarbeiten. Über den 1925er Wein ist man des Lobes voll. Leider läßt aber der Absatz noch nach wie vor zu wünschen übrig, wenn man auch oft vermeint eine lebhaftere Betätigung auf diesem Gebiete wahrnehmen zu können. Es werden Preise von 460 bis 600 RM. für das Stück angelegt.

Rheinpfalz. Das Schneiden der Reben ist schon weit vorangeschritten. Man freut sich über den guten Stand des Holzes. Die Puppen des Heu- und Sauerwurms werden in manchen Bezirken in ziemlichen Mengen gefunden. Teilweise kann man aber auch nur wenig Puppen feststellen. An die Düngung wie auch an Neuanlagen geht man nur zögernd heran, da das hierfür notwendige Geld fehlt. Mit dem 1925er ist man zufrieden, der Geschäftsgang ist aber schlecht. Es wurden 450—480 RM. pro 1000 Liter bezahlt. Zu Anfang des Monats abgehaltene Weinversteigerungen erbrachten für erstklassige Weine des Jahrgangs 1924 im Faß 740—2880 RM. für 1000 Liter. Für 1922er Flaschenweine 1—5,80 RM. pro Flasche und für 1921er Flaschenweine 2—5.50 RM., eine Riesling-Trockenbeerauslese sogar 32 RM. pro Flasche.

Mittelrhein. Die Rebarbeiten werden in diesem Frühjahr nicht mit allzugroßer Begeisterung durchgeführt, da die Not überall groß ist. Der Abstich der 1925er Weine ist überall beendet. Der Jahrgang verspricht recht rassige und blumige Gewächse. Leider läßt der Absatz immer noch zu wünschen übrig. Bezahlt wurden für 1925er 5550—600 RM. und für 1924er 630—750 RM. pro 1000 Liter.

Mosel, Saar und Ruwer. In den Weinbergen wird fleißig gearbeitet, um mit dem Rebschnitt bei der derzeit günstigen Witterung voranzukommen. Der Abstich der neuen Weine ist nahezu beendet. Im Weingeschäft wendet man sich aber vorläufig den 1924ern zu, die ziemlich verkauft werden zu 650—700 RM. das Fuder = 960 Liter.

Fragen und Antworten

Herrn **K. E.** in **O.** Da nach den Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz (Reichsgesetzblatt 1909 S. 549) die Entsäuerung mittels reinem gefälltem kohlensaurem Kalk zur erlaubten Kellerbehandlung gehört, darf ein auf diese Weise sachgemäß entsäuerter Wein als „naturreiner Wein" bezeichnet und in den Handel gebracht werden.

Personalia

Der österreichische Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft Buchinger ist von seinem Amt zurückgetreten. Sein Nachfolger wurde der 1883 geborene Präsident des Landes-Kulturrates in Tirol Andreas Thaler.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 4. März 1926 | Nr. 5

Inhalt: Kotte, Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1925 S. 39; K. Müller, Badens Weinmosternte 1925 S. 42; K. Müller, V. Jahresbericht des Bad. Weinbauinstituts in Freiburg i. Br. S. 42; Kleine Mitteilungen S. 46; Rundschau S. 47; Vereinsnachrichten S. 48; Fragen und Antworten S. 48; Bücherbesprechungen S. 48; Personalia S. 48; Bekanntmachungen S. 48; Vorträge und Versammlungen S. 49.

Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1925.

Von W. Kotte, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 121 des Badischen Weinbauinstituts.)

Im Jahre 1925 wurde die Prüfung von 43 Rebschädlingsmitteln beim Badischen Weinbauinstitut beantragt. Unter diesen waren:

9 Spritzmittel gegen Peronospora
7 Stäubemittel „ „
2 Spritzmittel „ Oidium
6 Stäubemittel „ „
7 Spritzmittel „ Heu- und Sauerwurm
8 Stäubemittel „ „ „
3 Spritzmittel „ Peronospora u. Heu- u. Sauerwurm
1 Stäubemittel „ „ „ „ „ „

Die Präparate wurden, wie in den vorigen Jahren, in den Versuchsweinbergen des Instituts am Schlierberg und am Jesuitenschloß erprobt. Die Versuchsparzellen waren meist 1—2 a groß. Einige noch nicht vorgeprüfte Mittel wurden in kleinerem Maßstab angewendet. Der Rebsatz in den Versuchsparzellen ist überwiegend Gutedel, daneben auch Elbling und Burgunder. Die Erziehungsart der Reben ist, wie im Breisgau üblich, hoch und der Stand ziemlich dicht. Von den Präparaten sollen hier nur diejenigen besprochen werden, die entweder im Handel sind oder an denen die Praxis ein Interesse hat.

Der Sommer des Jahres 1925 war der Schädlingsmittelprüfung nicht günstig. Weder die Peronospora noch der Mehltau traten in den Anlagen des Instituts so stark auf, daß eine Beurteilung der Präparate, die diese Krankheiten bekämpfen sollen, möglich gewesen wäre. Der Heuwurmbefall dagegen war recht stark, so daß hier eine gute Beurteilung der Wirksamkeit ermöglicht wurde. Der Sauerwurm trat dann wieder in geringerer Menge auf.

I. Mittel gegen Peronospora.

Während im vorigen Jahre die Peronospora in äußerst heftiger Weise auftrat, war in diesem Jahre fast gar keine Spur der Krankheit aufzufinden. Im Laufe des Sommers waren befallene Blätter nur in den Rebschulen dicht am Boden zu beobachten und auch hier nur vereinzelt. An den tragbaren Reben trat die Krankheit erst im August in geringerem Maße auf. Es wurden in den gespritzten Weinbergen nur die obersten Blätter schwach befallen. Irgendwelche Verluste wurden durch die Krankheit nicht verursacht und auch die ungespritzten Kontrollparzellen zeigten weder am Blattwerk noch an den Gescheinen und Trauben irgend einen Befall.

Zum Vergleich der beiden in ihren Peronosporaschäden so verschiedenen Jahre ist eine Gegenüberstellung der wichtigsten meteorologischen Werte von Interesse, die folgende Tabelle zeigt:

Monat	Mittlere Monatstemperatur			Monatliche Niederschläge in mm			Zahl der Regentage	
	34jähr Mittel	1924	1925	34jähr. Mittel	1924	1925	1924	1925
Mai	14,1	15,1	14,8	82	148	77	17	15
Juni	17,2	17,0	17,8	103	111	36	16	7
Juli	18,8	18,6	19,2	107	97	73	21	14
Aug.	18,4	15,3	17,7	99	92	130	22	12
Sept.	14,9	14,9	12,3	81	97	129	16	15

Wie man sieht, zeigen die in Betracht kommenden Monate in Bezug auf die Temperatur keine starken Abweichungen in den beiden Jahren und auch gegenüber dem 34jährigen Mittel. Vom Mai bis Juni war die Temperatur etwas höher als normal, im September beträchtlich tiefer. Sehr starke Unterschiede sind dagegen in Bezug auf die Niederschläge zu beobachten. Während im Jahr 1924 die Monate Mai, Juni und Juli viel nässer als normal waren, blieb ihre Niederschlagsmenge im Jahre 1925 weit hinter dem langjährigen Mittel zurück. Es bedarf keiner weiteren Erläuterung, daß hierin die Erklärung für den starken Unterschied in der Heftigkeit des Peronospora-Auftretens in diesen beiden Jahren liegt. Vor allem der Juni, der ja meist der entscheidende Monat für die Peronosporaschäden ist, zeigt in den beiden Jahren die auffälligsten Unterschiede in Bezug auf Niederschläge. Die über das Normalmaß steigende Feuchtigkeit des August und September erklärt das Erscheinen der Peronospora gegen Ende des Sommers.

Von den Peronosporamitteln können bei diesen Witterungsverhältnissen nur Angaben über ihre mechanischen Eigenschaften und über ihr Verhalten der Rebe gegenüber gemacht werden, während für die Prüfung ihrer fungiciden Wirksamkeit das Jahr verloren ist.

a) Spritzmittel gegen Peronospora.

1. Nosperit (Farbwerke Höchst).

Das Präparat ist in ähnlicher Zusammensetzung unter einer Fabriknummer bereits früher geprüft worden; es hatte

Digitized by Google

dabei eine gute Wirksamkeit gegen Peronospora gezeigt. Die Spritzbrühe wird ohne Kalkzusatz hergestellt, indem das dunkelgraue Pulver in Wasser eingestreut wird. Es geht dabei sehr schnell und ohne jede Klumpenbildung in Suspension. Es setzt sich nur äußerst langsam ab und läßt sich ohne Schwierigkeiten verspritzen. Seine Spritzflecken sind auf den Blättern gut sichtbar nnd bleiben lange haften. Verbrennungserscheinungen wurden auch bei der ersten Spritzung nicht beobachtet.

2. Sch 707 und Sch 708 (Farbwerke Höchst).

Zwei Präparate, die die fungicide Wirkung des Kadmiums auszunutzen suchen. In der Anwendungsweise entsprechen sie dem Nosperal. Sie befriedigten in ihrer Löslichkeit, Verspritzbarkeit und Sichtbarkeit der Spritzflecken. Über ihre Wirksamkeit kann dieses Jahr nichts aussagen.

3. Peronosporamittel A und AB
(Chem. Werke Weiler ter Meer).

Die beiden Spritzmittel werden ohne Anwendung von Kalk verspritzt. Sie sind schwarze Pulver, die sich ohne jede Klumpenbildung leicht und schnell in Wasser lösen. Die Brühe ist sehr dunkel gefärbt,sie läßt sich gut verspritzen und hinterläßt sehr gut sichtbare Spritzflecken von großer Haftfähigkeit. Beschädigungen der Reben wurden nicht beobachtet.

4. Peronospora-Spritzmittel
der Chem. Fabrik Köln-Rottweil.

Im Gegensatz zu den bisherigen ist dieses Mittel flüssig. Es wird zur Herstellung der Brühe nur eine bestimmte Menge davon abgemessen und in Wasser eingegossen. Die Herstellung der Brühe ist auf diese Weise sehr schnell möglich. Die Brühe ist blauschwarz gefärbt und setzt nicht ab, ihre eingetrockneten Spritzflecken sind auf den Blättern recht schlecht sichtbar. Die Haftfähigkeit ist aber gut, soweit es sich beurteilen ließ. Irgend welche Verbrennungserscheinungen wurden nicht beobachtet.

5. Peronospora-Spritzmittel Noerdlinger.

Dem vorigen ähnlich, ist auch dieses Präparat flüssig. Die Herstellung der Brühe ist sehr einfach. Die Spritzflecken sind aber bei diesem Mittel noch schlechter zu sehen als bei dem vorigen. Für die Praxis, in der eine Kontrolle der spritzenden Arbeiter möglich sein muß, ist die Sichtbarkeit der Spritzflecken nicht genügend. Verbrennungserscheinungen wurden auch bei diesem Mittel nicht beobachtet.

6. Mittel H. II. 41
(Aktien-Gesellschaft für Anilin-Fabrikation).

Dieses Peronospora-Spritzmittel weicht völlig von den bisherigen ab. Es ist ein graurotes Pulver, das sich in Wasser leicht zu einer klaren, tief karminroten Flüssigkeit löst. Die Brühe zeigt keine Neigung zum Absitzen und läßt sich ohne Schwierigkeit verspritzen. Die anfangs roten Spritzflecken färben sich beim Eintrocknen braun. Sie sind gut sichtbar und von vorzüglicher Haftfähigkeit. Das Mittel verursachte keinerlei Beschädigungen an den Pflanzen.

b) Stäubemittel gegen Peronospora.

1. Nosperit (Farbwerke Höchst).

Nosperit kann auch als Stäubemittel verwendet werden. Auch bei dieser Anwendungsweise waren seine mechanischen Eigenschaften sehr befriedigend. Es ist sehr fein und läßt sich gut verstäuben. Über die Haftfähigkeit auf der Rebe kann nicht viel ausgesagt werden, da das dunkle Pulver auf den Blättern nicht sehr gut zu sehen ist. Es wurde ein Versuch gemacht, ob ein überreichliches Stäuben in die taufeuchten Reben irgend welchen Schaden an den Pflanzen verursachen könnte; es wurden aber keinerlei Verbrennungen beobachtet. Von der Brauchbarkeit des Nosperit als Stäubemittel haben wir bisher keinen Beweis. Es müßte dazu erst sich in einem starken Peronosporajahre bewährt haben. Die mechanischen Eigenschaften des Präparates sind aber recht befriedigend und der Gedanke, das gleiche Mittel verstäub- und verspritzbar herzustellen, war zweifellos sehr gut.

2. Horstsches Kupferstäubemittel.

Das Horstsche Stäubemittel erwies sich wie im vorigen Jahre als recht fein und gut verstäubbar. Auch mit diesem Präparat wurden einige Zeilen der Versuchsparzelle in taufeuchtem Zustand überreichlich gestäubt, um Beobachtungen über etwa erfolgende Schädigungen anzustellen. Hier entstanden nun in der Tat leichte Bräunungen an den Blättern, vor allem dort, wo in dem Tau- oder Guttationswasser an den Rändern junger Blätter sich augenscheinlich Spuren des Mittels gelöst hatten. Die Schäden waren nicht so groß, daß sie nicht einen etwa zu erhoffenden Schutz gegen die Peronospora aufgewogen hätten, aber sie zeigen doch, daß das vom Hersteller bisher empfohlene Stäuben in die taufeuchten Reben unter Umständen Nachteile haben kann. Im übrigen muß natürlich von einem Peronospora-Stäubemittel gefordert werden, daß es gut wirksam ist und keinerlei Schaden verursacht, gleichgültig, ob es nun in die trockenen oder taufeuchten Reben gestäubt wird. Bei der Eile, die bei der Peronosporabekämpfung leider oft nötig ist, wird man auf einen bestimmten Feuchtigkeitszustand des Weinbergs nur sehr selten Rücksicht nehmen können. Über die Wirksamkeit des vielerwähnten Präparates sagen die Versuche dieses Jahres leider gar nichts aus, da die unbehandelten und die mit dem Horst'schen Mittel behandelten Parzellen gleich frei von jedem Peronosporaschaden blieben.

3. Mittel C. I, C. II, C. III, C. V.
(Th. Goldschmidt, Essen).

Vier kupferhaltige Stäubepräparate, die in Bezug auf ihre Feinheit und gute Verstäubbarkeit vollauf befriedigten. Sie sind hellgrün, dunkelgrün oder braun gefärbt. Es erwies sich, daß unter sonst gleichen Umständen eine helle Färbung der Stäubemittel vorzuziehen sein dürfte, da nur die hellen Pulver auf der Rebe eine gute Sichtbarkeit zeigten, die ein Kontrolle des Stäubens ermöglicht. Eine solche wird aber, wenn wir erst brauchbare Stäubemittel haben, noch viel mehr notwendig sein als bei den Spritzmitteln. Keines der vier Präparate verursachte irgend welche Verbrennungen.

4. Mittel P. W. 166 a (Bayer & Co., Leverkusen).

Das hell-blaugrüne Pulver steht in Bezug auf seine mechanischen Eigenschaften an erster Stelle unter allen geprüften Kupferstäubemitteln. Es ist äußerst fein und zeigte selbst auf den glatten Gutedelblättern eine überraschend gute Haftfähigkeit. Dabei war seine Sichtbarkeit auf der Rebe vortrefflich und irgend welche Schäden wurden nicht beobachtet.

Digitized by Google

II. Mittel gegen Oidium.

Die ersten Spuren von Mehltau wurden Anfang Juni im Versuchsweinberg „Schlierberg" beobachtet. Die Krankheit breitete sich dann zuerst sehr langsam, von Anfang Juli an etwas schneller, aus. Im Laufe des Sommers entstanden in einer der unbehandelten Versuchsparzellen, die absichtlich in eine „Mehltauecke" des Weinbergs gelegt worden war, recht erhebliche Schäden durch Oidium-Befall. In den übrigen Kontrollparzellen war aber das Auftreten der Krankheit sehr gering, in den Versuchsstücken am Jesuitenschloß blieb sie ganz aus. Es war deshalb nicht möglich, ein Urteil über die Wirksamkeit der Oidium-Präparate zu gewinnen. Für die Beurteilung ihrer mechanischen Eigenschaften genügte eine einmalige Anwendung Anfang Juli.

a) Spritzmittel gegen Oidium.

Elosal-Neu (Farbwerke Höchst).

Das Elosal-Neu ist ein Schwefelpräparat, das sowohl verstäubt als auch, in Wasser angerührt, verspritzt werden kann. Eine Aufschwemmung in reinem Wasser kommt für den Weinbau natürlich nicht in Frage, da ein Stäuben immer wirtschaftlicher sein wird. Sehr wohl ist aber die Fähigkeit des Mittels, in Wasser suspendiert angewendet werden zu können, von großem Vorteil für kleinere Gartenbetriebe, die auf diese Weise nur eine Spritze benötigen und die Anschaffung eines Schwefelers ersparen können. Wir verwendeten das Mittel zusammen mit einer 1%igen Kupferkalkbrühe, der es in einer Konzentration von 1% zugefügt wurde. Das Elosal-Neu ließ sich in einer kleinen Menge Brühe sehr gut und schnell anteigen. Es wurde dann diese Aufschwemmung der gesamten Kupferbrühe zugesetzt. Das Schwefelpräparat blieb dabei fein verteilt, ließ sich ohne Schwierigkeiten verspritzen und setzte sich, wenn ab und zu wie üblich umgerührt wurde, nicht zu Boden. Auf den Reben haftete die so zusammengesetzte Brühe recht gut. Die Versuchsparzelle zeigte bei heißem Wetter deutlich den bekannten Schwefelgeruch. Schäden an den Reben verursachte das Mittel nicht.

b) Stäubemittel gegen Oidium.

1. Elosal-Neu (Farbwerke Höchst).

Als Stäubemittel bewies das Elosal-Neu durchaus gute Eigenschaften. Es war fein, neigte nicht zur Verklumpung und ließ sich gut verstäuben. Die Leichtigkeit des Präparates ermöglicht ein tiefes Eindringen ins Innere der Stöcke. Beschädigungen der Pflanzen kamen nicht vor.

2. Sulfurella-Schwefel (Chem. Fabrik Andernach).

Ein feiner, gut verstäubbarer Schwefel, der keine Nachteile gegenüber einem guten Ventilatoschwefel erkennen ließ. Mit diesem teilt er die Eigenschaft, bei mehrmonatlicher Aufbewahrung ein wenig zu verklumpen, doch gelingt es leicht, die Brocken mit der Hand zu zerdrücken, soweit es nicht schon in der Mahlvorrichtung des Schwefelers geschieht.

3. Disperser Schwefel S. I (Th. Goldschmidt, Essen).

Der ungewöhnlich feine disperse Schwefel kam bereits im vorigen Jahre in unseren Anlagen zur Anwendung. Es wurde in diesem Sommer versucht, bis zu welchen Mindestmengen heruntergegangen werden konnte, ohne eine gleichmäßige Bestäubung der Parzellen in Frage zu stellen. In drei nebeneinander gelegenen Parzellen von 1 ar Größe wurden 320, 160 und 80 g Schwefel verstäubt. Auch diese letzte Menge reichte noch aus, um jeden Stock in der Parzelle mit einem, freilich sehr feinen Schwefelbelag zu versehen. Welche Menge dispersen Schwefels noch wirksam ist, kann leider nicht angegeben werden.

4. Disperser Schwefel S. II (Th. Goldschmidt, Essen).

Ein ebenfalls sehr feiner Schwefel, der in Bezug auf seine Verstäubbarkeit vollauf befriedigte. Schäden an den Reben wurden von den beiden Präparaten S. I und S. II nicht verursacht.

5. Mittel 613 und 618
(Chem. Fabrik Griesheim-Elektron).

Beide Präparate erwiesen sich als fein und gut verstäubbar. Nr. 618 riecht etwas nach Leuchtgas. Erfahrungs-

Winzer! Wurzelreben dürfen über die Grenze eines Weinbaubezirkes ohne behördliche Genehmigung und ohne vorherige Entseuchung nicht versandt werden.

Hütet Euch schlechte Rebsorten anzubauen. In erster Linie kommen zum Anbau in Betracht: Riesling, Traminer, Ruländer, Silvaner und Burgunder.

Es ist jetzt Zeit vorgesehene Drahtanlagen herzustellen.

Führt einen sauberen Rebschnitt durch. Wegfallende Schenkel an der Entstehungsstelle entfernen.

Junganlagen können erst im **5. Jahre allgemein** auf **Ertrag geschnitten** werden.

Nur sorgsam in Pflanzgruben unter Verwendung von Pflanzerde (halb Kompost, halb angefeuchteter Torfmull) **gesetzte Reben gewährleisten hohe Anwachsprozente.** Pflanzweite 1,20 : 1 m.

Nach Erledigung des Schnittes, Biegens, Bindens und Stickens können besonders leichtere Böden noch gedüngt werden. Der **Dünger** ist **baldmöglichst** mit dem Frühjahrsbau **unterzuhacken.**

Pflanzt Bindeweiden an!

Lüftet den Keller, haltet die Fässer spundvoll, schwefelt von Zeit zu Zeit leerstehende Fässer.

Vor Erwärmung der Keller führt man das **zweite Ablassen** der Weine durch. **Weine,** die **zum Braunwerden** neigen, vor dem Ablassen **mit 10 g KP/hl versetzen.**

Digitized by Google

gemäß sind solche Gerüche bei der Verwendung im Weinberg nicht unbedenklich. Schäden an den Pflanzen wurden durch beide Präparate nicht verursacht. (Schluß folgt.)

Badens Weinmosternte 1925.

Wenn auch die in Baden sonst so gefährliche Peronosporakrankheit des Weinstocks im Jahre 1925 so gut wie überhaupt keinen Schaden anrichtete, so ist doch der Mostertrag nicht übermäßig hoch ausgefallen, weil in großen Gebieten wie z. B. im Markgräflerland der Blütenansatz nur gering war, die Blüte in kaltes Wetter kam und der Heuwurm dann noch einen großen Teil des Ertrages vernichtete.

Nachstehend habe ich aus einer eingehenden Statistik des Statistischen Landesamtes die wichtigsten Zahlen herausgezogen.

Weinbaugebiet	Rebfläche	Mostertrag hl	hl pro ha	Geldwert	Durchschnittspreis für 1 hl Most	durchschnittlicher Geldertrag für 1 ha Rebfläche
I. Seegegend	537	8959	16,7	492930	55,0	918
II. Oberes Rheintal .	167	1827	10,9	108660	59,5	651
III. Markgräflergeg. .	2668	29246	11,0	2297350	78,6	861
IV. Kaiserstuhl	2509	65527	26,1	4116520	62,8	1641
V. Breisgau	1546	48104	31,1	2306830	48,0	1492
VI. Ortenauu.Bühlergegend	2770	55320	20,0	3401910	61,5	1228
VII. Unt. Rheingegend	984	35623	36,2	1975860	55,5	2008
VIII. Kraichgau- und Neckargegend .	1059	28330	26,8	1470130	51,9	1388
IX. Bergstraße	303	9965	32,9	533790	53,6	1762
X. Main- u. Taubergegend	313	2340	7,5	148030	63,3	473
Im Ganzen:	12856	285241	22,2	16852010	59,1	1311
Zum Vergleich: 1924	12814	258559	20,2	15143300	58,6	1182
1923	12831	173507	13,5	11257178	64,9	877
1922	13033	806596	62,0	—	—	—
1921	13243	288826	21,8	—	—	—

Aus diesen Zahlen geht hervor, daß sich die im Ertrag stehende Rebfläche gegen 1924 wieder etwas vergrößert hat. Sie beträgt jetzt 12856 ha. Auch der Mostertrag ist höher ausgefallen als 1924 und steht mit 22,2 hl/ha über dem Durchschnitt der Nachbarländer Elsaß-Lothringen, Pfalz und Württemberg und über dem Reichsdurchschnitt mit 21,7 hl/ha. In den einzelnen Weinbaugegenden Badens ist allerdings auch in diesem Jahre ein großer Ertragsunterschied festzustellen. Am besten hat abgeschnitten die untere Rheingegend und der Breisgau; dann folgen Kraichgau, Kaiserstuhl und Ortenau, während das große Weinbaugebiet der Markgrafschaft mit nur 11 hl auf den ha weit hinter dem normalen Durchschnitt zurücksteht. Der Geldwert der Mosternte wird um 1,7 Millionen RM. höher eingeschätzt als 1924, er beträgt 16,85 Millionen RM.

Bezüglich der Qualität ist dasselbe zu sagen, wie vom Jahrgang 1924. Wo man früh geherbstet hat, erhielt man nur kleine, unselbständige Weine, dagegen ergaben Spätlesen ganz hervorragende Gewächse mit 80 und mehr Öchslegrad. Diese Weine entwickeln sich sehr gut. K. Müller.

V. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.,

staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1925.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

XI. Versuchsanlagen.

a) Lorettoberg (Schlierberg) in Freiburg.

Die Rigolarbeiten der im Vorjahre hinzugepachteten Fläche wurden zu Ende geführt. Über die erstellten Versuchsanlagen, sowie den Amerikaner-Muttergarten ist an anderer Stelle berichtet.

Die Junganlagen des Jahres 1922 kamen im Berichtsjahre zum ersten Male in Ertrag. Von der etwa 12 a großen Silvanerparzelle wurden 1110 l Most mit einem Mostgewicht von 69° Öchsle und 10,9 0/00 Säure geerntet = 92 hl/ha, eine für das erste Ertragsjahr außergewöhnlich hohe Ernte. Parzelle 1 und 3, 2a, 2b, 4a, 4b, 6a, 6b, 8a, 8b, 10a, 10b erhielten eine Volldüngung mit Stallmist. In Parzelle 5 lief ein Versuch mit Kunstdünger. Die Peronosporabekämpfung wurde unter gleichzeitiger Bekämpfung des Heuwurmes durch dreimaliges Bespritzen mit 1,5 0/oiger Nospraſenbrühe durchgeführt. Die Wirkung war recht zufriedenstellend, nur wiesen der Silvaner und der Portugieser gleich nach dem Spritzen an den jüngsten Blättchen Verbrennungen auf. Der Sauerwurm wurde mit bestem Erfolg durch Silesiaverstäubungsmittel bekämpft. Gegen Oidium wurde einmal vor, einmal nach der Blüte erfolgreich geschwefelt. Alle Bodenarbeiten wurden mit Spanngeräten durchgeführt.

Die Ertragsanlagen (alter von der Spitalverwaltung übernommener Rebbestand) erstrecken sich noch auf eine Fläche von etwa 36 a. Sie ergaben einen Ertrag von 1450 l = 40 hl/ha mit 64—84° Öchsle und 9,3 – 13,1 0/00 Säure. Die Schädlingsbekämpfung wurde mit verschiedenen Mitteln versuchsweise durchgeführt. Röder.

b) Schloßberg.

Die Silvaner Junganlage entwickelte sich zufriedenstellend. In den Riesling- und Tramineranlagen des Jahres 1922 mußten auch im Berichtsjahre noch viele Falschstöcke ausgemerzt werden. Die Bekämpfung der Peronospora erfolgte durch dreimaliges Spritzen mit Nosperal. Die Riesling- und Tramineranlage erhielt je zur Hälfte eine Stallmist-Volldüngung. In der anderen Hälfte ist ein Versuch mit Kunstdünger angelegt.

Von den 40 a alten Ertragsreben wurden 870 l Most = 22 hl/ha geerntet mit einem Mostgewicht von 80° Öchsle und 9 0/00 Säure. Die Peronosporabekämpfung wurde unter gleichzeitiger Bekämpfung des Heuwurms einmal vor und einmal nach der Blüte mit 1 0/oiger Nosperalkalkbrühe und einem Zusatz von 180 g Uraniagrün durchgeführt. Der Erfolg war sehr zufriedenstellend. Gegen den Sauerwurm wurde zweimal mit Silesiaverstäubungsmittel gearbeitet. Oidium wurde durch einmaliges Schwefeln vor und einmaliges Schwefeln nach der Blüte ferngehalten. Die Reben waren in Laub und Trauben noch am 10. November (Be-

Digitized by Google

ginn der Lese) vollständig gesund. Leider zwang das einsetzende Frostwetter zur Lese.

Infolge plötzlich einsetzenden Föhnwetters im Anschluß an Schneefall und Kälte stürzten am 22. Dezember mehrere alte Mauern am Schloßberg ein. Mit dem Wiederaufbau wurde in den letzten Tagen des Berichtsjahres begonnen.

Röder.

c) Jesuitenschloß.

Die alten Ertragsreben der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß erhielten eine Stallmistvolldüngung. Peronospora und Heuwurm wurden erfolgreich mit Nosperal unter Zusatz von Uraniagrün bekämpft. Gegen den Sauerwurm wurden verschiedene Stäubemittel angewendet. Zum Teil liefen in den Ertragsreben Bekämpfungsversuche. Das Ernteergebnis der Ertragsreben war 500 l Most mit 76° Öchsle und 10,8 ‰ Säure. Das ist ein Mehrertrag von 2,8 hl gegen 1924. Der Gutedel trug in diesem Jahre auch in den Nachbarreben infolge schlechter Blütenanlage sehr spärlich. Das Mostgewicht ist um 3° Öchsle höher als 1921, die Säure um 4,2 ‰.

Röder.

d) Müllheim.

Die Reben waren gut durch den Winter gekommen. Das Holz der alten Anlage war infolge Nährstoffmangels sehr dürftig. Es erfolgte deshalb hier im ersten Monat des Berichtsjahres eine Stallmistdüngung in der Höhe von 450 Ztr. pro ha. Bei den Junganlagen, die ebenfalls für eine kräftige Stallmistdüngung dankbar gewesen wären, mußte eine solche aber im Interesse der ungehinderten Durchführung eines im Gange befindlichen Düngungsversuches mit Kunstdüngern unterbleiben. Die Junganlage mit gepfropften Gutedelreben steht jetzt im fünften, diejenige mit gepfropften und ungepfropften Silvanerreben im dritten Jahre. Die Entwicklung dieser jungen Reben ist ungleich, was einesteils auf die Verwendung von wurzelechtem und auf verschiedene Unterlagen gepfropftem Material zurückzuführen ist, wie auch auf die Nachwirkungen des im Jahre 1921 niedergegangenen Wolkenbruches. Von pilzlichen Krankheiten blieben die Reben verschont. Das außergewöhnlich frühe Auftreten des Heuwurms hatte leichten Befall der Gescheine zur Folge. Vermittels intensiv durchgeführter Bekämpfungsmaßnahmen konnte aber hier die Gefahr gebannt werden. Es wurden die Reben gegen Blattfallkrankheit und gegen Heu- und Sauerwurm dreimal mit Nosperalkalk-Uraniagrün-Brühe gespritzt, gegen den Sauerwurm zweimal mit Uranias-Verstäubungsmittel gestäubt und einmal zur Bekämpfung des Äscherichs geschwefelt. Der Erfolg war gut. Während die umliegenden Rebgrundstücke einen geringfügigen Traubenbehang aufwiesen, war der Behang in der Versuchsanlage, trotz des geringen Ansatzes, recht ansehnlich und vollkommen gesund. Das Erträgnis war um 100 l größer als im vorausgegangenen Jahre 1924. Es wurden 680 l Wein geerntet aus der Gutedel-Altanlage und aus der Gutedel-Junganlage. Die Silvaner-Junganlage ist zur Fruchtbarkeit noch zu jung und ergab nur einzelne Trauben. Die Ernte kommt einem Hektarerträgnis von 26 hl oder 1/6 Herbst gleich. Die Altanlage lieferte davon 1/4, die Junganlage 3/4. Das Erträgnis lediglich der Junganlage mit 10 a, auf den Hektar umgerechnet, ergibt einen Hektarertrag von 51 hl oder 1/3 Herbst.

Das Mostgewicht war besser als im Jahre 1924. Es betrug in der alten Anlage 81° und in der Junganlage 76°, im Durchschnitt 78° Öchsle bei 9,5 ‰ Säure.

Die im Frühjahr 1924 an 8 Rebzeilen versuchsweise erstellten Drahtrahmen mit mechanischer Heftung haben sich bewährt, sodaß am Ende des Berichtsjahres die gesamten Junganlagen (Gutedel und Silvaner) damit versehen wurden. Dies ergab noch eine wesentliche Belastung bezüglich der Ausgaben, was aber in den folgenden Jahren durch wesentliche Vereinfachung in den Laubarbeiten wieder eingeholt werden kann.

Die Ausgaben betragen für das Berichtsjahr insgesamt 1 948,21 RM., die Einnahmen mit dem neuen Wein, diesen zu 90.— RM. je hl geschätzt 900,90 RM.

Dümmler.

e) Durlach.

Im Winter 1924/25 erhielt eine Hälfte der Direktträgeranlagen und die Europäerreben auf den Terassen 51, 52, 53, 76 eine Volldüngung mit Stalldung. Die Bekämpfung der Peronospora erfolgte durch dreimaliges Spritzen mit 1%iger Kupferkalkbrühe. Bei der ersten und letzten Bespritzung wurden 150 g Silesia- bezw. Uraniagrün gegen den Wurm der Spritzbrühe zugesetzt. Bei der zweiten Bespritzung gegen die Peronospora unterblieb ein Zusatz von Arsenpräparaten, da in die Vollblüte gespritzt werden mußte. Von Oidium konnten die Anlagen durch zweimaliges Schwefeln frei gehalten werden. Auch die Sauerwurmbekämpfung, die in der Zeit vom 16./18. 7. mit Dr. Sturm's Heu- und Sauerwurm-Mittel vorgenommen wurde, hatte vollen Erfolg. Schäden durch die vorgenannten Schädlinge entstanden nicht. Von sonstigen Krankheiten ist noch die Gelbsucht zu erwähnen, von der der Riesling unveredelt auf den Terassen 28/32 heimgesucht wurde. Eine Ertragsverminderung durch diese Krankheitserscheinung war jedoch nicht festzustellen. Die Direktträger wurden im Berichtsjahre wie die Europäerreben gegen Oidium geschwefelt. Gegen Peronospora kam bei diesen Sorten, mit Ausnahme des Gaillard 157, Horst'sches Kupferstaubmittel einmal zur Anwendung. Eine Heuwurmbekämpfung wurde bei den Direktträgern nicht durchgeführt, dagegen die Sauerwurmbekämpfung wie bei den Europäerreben. Trotz der wenig intensiven Schädlingsbekämpfung blieben die Direktträger gesund. Nur die Sorten N 6–53 und B. S. 450 zeigten stärkeren Äscherigbefall.

Die Traubenernte entsprach einem Vollherbst. Die Qualität war, zumal bei den spät gelesenen Europäerrebensorten, ebenfalls recht zufriedenstellend.

Die Lese wurde in der Zeit vom 5. Oktober bis 13. November vorgenommen und folgendes Ergebnis erzielt:

10 395,0 kg	Europäertrauben	(1924	7 886,5 kg)
6 444,0 „	Direktträgertrauben	„	4 884,0 „
68,5 „	Speisetrauben	„	28,0 „
7,0 „	Trauben zu Untersuchungszwecken		
16 914,5 kg			12 798,5 kg

Auf 1 a umgerechnet stellt sich die Ernte folgendermaßen dar:

Riesling	96,5 kg oder 75 %	Most =	72,37 Liter
Silvaner	134,5 „ „ „ „	=	100,87 „
Burgunder	86,0 „ „ „ „	=	64,5 „
Portugieser	169,0 „ „ „ „	=	126,75 „

Digitized by Google

Elbling	125,0 kg	oder 75 % Most =	93,75 Liter
Räuschling	145,5 „	„ „ „ =	109,12 „
Gutedel	66,0 „	„ „ „ =	49,5 „

Die Durchschnittsmostgewichte der obigen Sorten waren in Grad Öchsle:

	1925	1924	1922
Riesling	80,0	81,0	70,0
Silvaner	72,5	82,0	58,0
Burgunder	74,1	77,0	67,0
Portugieser	66,7	61,0	56,0
Elbling	56,5	61,0	53,0
Räuschling	61,5	65,0	50,0
Gutedel	72,0	77,0	55,0

Die Trauben wurden wie bisher an die Staatliche Landwirtschaftliche Versuchsanstalt Augustenberg abgeliefert.

Meinke.

XII. Rebschulen.

Die diesjährige Rebschule wurde auf dem Gelände der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß angelegt und zwar wurden 5714 Europäer- und 1190 Hybriden-Blindreben eingelegt. Da das Einlegen der Reben infolge anderer Pflanzarbeiten erst Ende Mai erfolgen konnte, sind die Würzlinge nicht übermäßig gut entwickelt.

Die Nachfrage nach Pflanzmaterial war sowohl im Früh- wie Spätjahr 1925 sehr rege. Höchstens 1/5 der Nachfrage konnte befriedigt werden. Infolge des noch immer fehlenden Rebschulgeländes und dadurch, daß das zu diesem Zwecke übrige Gelände von Jahr zu Jahr entsprechend der Zunahme der Neuanlagen kleiner wird, kann das Weinbauinstitut den Anforderungen der weinbautreibenden Bevölkerung im nächsten und übernächsten Jahr ebenfalls nicht gerecht werden.

Im Berichtsjahr wurden verkauft:

2592 Stück zweijährige Europäerwurzelreben
950 „ Europäerblindreben
216 „ zweijährige Amerikanerdirektträgerwurzelreben
452 „ Amerikanerdirektträger-Blindreben
1849 „ zweijähr. Amerikanerunterlagswurzelreben.

Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf 1186,40 RM.

In Durlach kamen die im Frühjahr 1924 auf dem der Anstalt von der Stadt Durlach pachtweise überlassenen Gelände eingeschulten wurzelechten Europäerreben im Jahre 1925 restlos zum Verkauf, während von den Pfropfreben nur eine verhältnismäßig geringe Menge abgegeben wurde. Neben diesen Wurzelreben gab die Anstalt noch eine Anzahl Blindreben und Unterlagsreben ab und zwar wurden an 76 Bezieher nachstehend aufgeführte Reben geliefert:

Europäer-Blindreben und Ruten	3217 +	0 kostenlos
Europäer-Wurzelreben . . .	3755 +	70 „
Direktträger-Blindreben . . .	5163 +	500 „
Pfropfreben	275 +	497 „
Unterlagsreben	2000 +	4280 „
	14410 +	5347

Für die gegen Berechnung abgegebenen 14410 Reben erzielte die Anstalt 1159,71 RM.

Das im Frühjahr 1925 geräumte Rebschulgelände wurde im Berichtsjahre fast ausschließlich für Neueinschulung der 1925er Pfropfreben benötigt und zwar gelangten zur Einschulung 38250 Pfropfreben neben geringen Mengen Direktträgerblindreben. Die Abgabe der Pfropfreben erfolgt im Frühjahr 1926.

Röder, Meinke.

XIII. Kellerwirtschaft.

1. Die Tätigkeit des chemischen Laboratoriums.

Die Tätigkeit des chemischen Laboratoriums hat im Berichtsjahre eine weitere Zunahme erfahren. Die Zahl der untersuchten Moste und Weine stieg von 908 im Vorjahre auf 1163 im Berichtsjahre, die Zahl der Einzeluntersuchungen von 1114 auf 1644 (vergl. die nachfolgende Tabelle). Vor allem wurde das Institut in weit höherem Maße um Zuckerungsanalysen angegangen. Die Zahl der Untersuchungen und Auskünfte zwecks Verbesserung der Moste und Jungweine hat sich gegen das Vorjahr mehr als verdoppelt. Daraus geht hervor, daß die Besitzer von Wein im Gegensatz zu früher mehr und mehr bestrebt sind, die bei kleinen sauren Weinen notwendige Verbesserung so durchzuführen, daß ein reintöniges harmonisches Getränk erzielt wird. Für einen gewissen Erfolg der vom Institut ausgehenden mündlichen und schriftlichen Belehrungen in Kellerwirtschaftsfragen spricht ferner der Umstand, daß die Zahl der essigstichigen Weine, die zur Untersuchung an das Institut gelangten, im Gegensatz zu den übrigen Untersuchungen keine Zunahme erfahren hat. Die Zahl der diesjährigen Untersuchungen auf flüchtige Säure zeigt aber deutlich, wie sehr die Kellerwirtschaft in vielen Betrieben noch im argen liegt.

Wie im Vorjahre so wurden dem Institut auch im Berichtsjahre eine größere Anzahl Weine zur Untersuchung eingesandt oder persönlich überbracht, die zum Braunwerden neigten oder mit Geruchs- und Geschmacksfehlern wie Böckser, Faß-, Schimmel- und Mäuselgeschmack behaftet waren. In den meisten Fällen konnte der Fehler durch geeignete Behandlung mit Eponit oder einem andern Mittel beseitigt werden. Bei 63 Weinen wurde durch eine Schönung mit Hausenblase oder Tannin-Gelatine eine erhebliche Verbesserung in Geschmack und Aussehen erzielt.

Dem Schönungsverfahren mit Ferrocyankalium (nach Möslinger) kommt nach wie vor eine hervorragende Bedeutung für die Kellerwirtschaft zu, da es sich hier um eine rein mineralische Schönung handelt, welche die aus höheren organischen Verbindungen bestehenden Geruchs- und Geschmacksstoffe des Weines nicht in dem Maße angreift, wie die Schönung mit organischen Stoffen wie Gelatine oder Hausenblase. In mehreren Fällen gelang es sogar, schwarz gewordenen Weinessig, der in Eisenfässern lagerte und durch Aufnehmen größerer Mengen von Eisensalzen völlig ungenießbar geworden war, durch Anwendung von Ferrocyankalium von seinem Eisengehalt zu befreien und wieder glanzhell und genießbar zu machen. Zur Zeit wird die Blauschönung nur vom Weingroßhandel in weiterem Umfange durchgeführt, während bei den Winzern und in kleineren Handelsbetrieben die praktische Anwendung dieses für die badischen Weine so besonders wichtigen Verfahrens noch sehr oft daran scheitert, daß geeignete Kellerapparate, vor allem gute Asbestfilter, nicht zur Verfügung stehen. In vielen Fällen mußte daher auch zur Beseitigung des weißen oder schwarzen Bruches noch die ältere, weniger zuverlässige

Digitized by Google

Schönung mit Tannin-Gelatine oder mit Hausenblase empfohlen werden.

Durch mündliche Auskunfterteilung war das Laboratorium dauernd stark in Anspruch genommen. Es wurden Auskünfte verlangt über die Behandlung und Weiterverwendung von stichigen, böckfernden, mäuselnden, braunen Weinen, über richtige Gärführung und über sonstige Fragen der Weinchemie und der Kellerwirtschaft. Auch über die Anwendung von Kaliumpyrosulfit in der Kellerwirtschaft war noch in zahlreichen Fällen ausführliche Belehrung erforderlich.

Für die Bestimmung des Zuckers in nicht völlig vergorenen Weinen wurde das amtliche maßanalytische Verfahren eingeführt, das eine Genauigkeit der Bestimmung bis zu 0,01 % gestattet, dabei aber in wesentlich geringerer Zeit durchgeführt werden kann, als das gewichtsanalytische Verfahren. Das Laboratorium wird in seiner Einrichtung und seinem Chemikalienbestand weiterhin soweit vervollständigt, daß in Zukunft nicht nur sämtliche amtlich vorgeschriebenen Weinanalysen, sondern auch die analytischen Untersuchungen von Bekämpfungsmitteln und von Bodenproben ausgeführt werden können.

Übersicht über die analytischen Untersuchungen.

	1924	1925
Zahl der Proben	908	1163
Einzelanalysen	1114	1644
Verbesserungsanalysen	377	844
Mostgewichtsbestimmungen . .	106	199
Säurebestimmungen	201	458
Alkoholbestimmungen	70	187
Zuckerbestimmungen	4	65
Schönungen mit Ferrocyankalium	522	445
Schönungen mit anderen Mitteln	28	63
Flüchtige Säure	100	97
Braune und fehlerhafte Weine .	83	130

Um einen Überblick über die Beschaffenheit der Moste des Jahres 1925 zu gewinnen, wurde eine größere Anzahl Moste, vor allem aus Oberbaden analysiert. Je nach Traubensorte, Lage und Lesezeit schwanken die für Mostgewicht und Säure erhaltenen Zahlen oft ganz erheblich. Nachstehend wird eine kurze Übersicht über die für die wichtigsten Weinorte festgestellten mindesten, höchsten und mittleren Werte für Mostgewicht und Säure gegeben:

I. Bodensee

Meersburg

Elbling . . .	57,6° Öchsle,	14,4 ‰	Säure;	14. X.
Bl. Burgunder .	74,2° „	14,3 „	„	„ „
Mittelwerte (2):	66° Öchsle,	14,4 ‰	Säure.	

II. Markgrafschaft

Britzingen

Gem. Satz . . .	67° Öchsle,	11,5 ‰	Säure;	12. X.
„ „ . . .	79,5° „	9,6 „	„	16. X.
Mittelwerte (6):	75° Öchsle,	10,4 ‰	Säure.	

Kirchhofen

	71° Öchsle,	9,5 ‰	Säure;	
	79,5° „	8,5 „	„	
Mittelwerte (5):	75° Öchsle,	9 ‰	Säure.	

Müllheim

Gutedel . . .	70° Öchsle,	11,5 ‰	Säure;	11. X.
Ruländer . . .	90° „	7,4 „	„	12. X.
Mittelwerte (12):	77,5° Öchsle,	9,5 ‰	Säure.	

Staufen

Elbling . . .	69° Öchsle,	11,3 ‰	Säure;	6. X.
„ . . .	79,5° „	8,6 „	„	„ „
Mittelwerte (8):	74° Öchsle,	9,5 ‰	Säure.	

III. Kaiserstuhl

Achkarren

Elbling . . .	66° Öchsle,	10,7 ‰	Säure;	6. X.
Gem. Satz . .	92,5° „	7,7 „	„	
Mittelwerte (5):	76° Öchsle,	9,5 ‰	Säure.	

Bischoffingen

	64,5° Öchsle,	10,4 ‰	Säure;	5. X.
	72° „	8,6 „	„	„ „
Mittelwerte (4):	66,5° Öchsle,	9,5 ‰	Säure.	

Ihringen

Gem. Satz . .	70,5° Öchsle,	9,6 ‰	Säure;	14. X.
Ruländer . .	117° „	7,6 „	„	26. X.
Mittelwerte (7):	89° Öchsle,	8,0 ‰	Säure.	

Oberrotweil

Elbling . . .	61,5° Öchsle,	10,5 ‰	Säure;	7. X.
Silvaner . . .	78,5° „	7,5 „	„	9. X.
Mittelwerte (10):	70° Öchsle,	9,6 ‰	Säure.	

IV. Breisgau

Freiburg

Elbling . . .	61,5° Öchsle,	14,0 ‰	Säure;	Anf. Okt.
Ruländer . . .	98,5° „	9,3 „	„	27. X.
Mittelwerte (26):	76° Öchsle,	11,5 ‰	Säure.	

Glottertal

Silvaner . . .	72,5° Öchsle,	9,7 ‰	Säure;	15. X.
Burgunder . .	83,5° „	14,8 „	„	„ „
Mittelwerte (5):	75° Öchsle,	11,6 ‰	Säure.	

V. Ortenau

Zell-Weierbach — Tiergarten

Gem. Satz . .	60° Öchsle,	13,1 ‰	Säure;	6. X.
Klingelberger .	78° „	7,7 „	„	
Mittelwerte (4):	70° Öchsle,	10,1 ‰	Säure.	

Über die Säureabnahme geschwefelter Moste wurden auch im Berichtsjahre die Versuche vor allem mit Gutedelweinen fortgesetzt. In dem warmen Herbst 1924 war eine Schwefelgabe von 10 – 15 g Kaliumpyrosulfit je hl Most für den Ausbau der Weine am vorteilhaftesten, denn so behandelte Moste lieferten frische, reintönige, hellgrüne Weine, die leicht Absatz fanden. Am wertvollsten war der Wein desjenigen Fasses, das 15 g Kaliumpyrosulfit je hl Most erhielt. Der Säureabbau wurde durch diese Mostschwefelung in keiner für den Wein nachteiligen Weise unterbunden; im Gegenteil, die Mostschwefelung verhinderte den

Digitized by Google

bei ausgereiften Gutedelweinen leicht eintretenden zu starken Säureabbau (vergl. Beispiel Nr. 1). Aus nachstehender Tabelle geht die Säureabnahme der als Most und dann wieder bei jedem Ablaß geschwefelten Weine klar hervor.

Nr.	Weinsorte	Schwefelgabe je hl Most	Säuregehalt ‰ am 24. XI. 1924	Säuregehalt ‰ am 22. V. 1925	Säuregehalt ‰ am 23. V. 1925	Bemerkungen
1	St. Loretto Klosterreb.	nichts	8,0	5,8	—	im Mai verkauft
2	„ „ „	5 g K. p.	8,3	7,5	7,5	
3	„ „ „	7 „ „	8,3	7,5	—	verkauft
4	„ „ „	8 „ „	8,8	7,9	7,9	
5	„ „ „	10 „ „	8,3	7,8	—	im Juli verkauft mit 7,5 ‰
6	„ „ „	15 „ „	8,6	7,7	7,5	
7	Jesuitenschloß	10 „ „	7,9	6,4	—	im Mai verkauft
8	Schloßberg Augustinerreben	10 „ „	8,7	6,7	6,7	
9	Müllheimer Reggenhag	10 „ „	7,8	6,7	—	im Juli verkauft

Die Ergebnisse dieser Versuche sind ausführlicher in einem Artikel in „Weinbau und Kellerwirtschaft" 1925 S. 193 unter dem Titel „Vorteilhafte Weinbehandlung" geschildert.

Auf Wunsch der Deutschen Maizena-Gesellschaft in Nierstein a. Rh. wurde ein Gärversuch mit dem von ihr hergestelltem Stärkezucker „Cerelose" durchgeführt.

Es wurde der Gärverlauf in einer 10%igen Lösung von Cerelose gegenüber einer 10%igen Rohrzuckerlösung geprüft. Die Lösungen wurden unter Zusatz von Nährsalzen hergestellt und in Mengen von je 400 ccm bei 25° mit Reinhefe vergoren.

Der Cerelose-Zucker löst sich leicht und ohne Rückstand zu einer praktisch farblosen Flüssigkeit. In Bezug auf die Vergärbarkeit stimmt die Cerelose weitgehend mit dem Rohrzucker überein. Das Maximum der Gärung war bei beiden Zuckern am fünften Tage erreicht und nach 19 Tagen waren beide praktisch vollständig vergoren.

Eine Analyse der Gärflüssigkeit am 20. Tage des Versuches ergab folgendes:

Zuckerrest in 100 ccm		Alkohol in Gewichtsprozent
Cerelose	53 mg	4,3
Rohrzucker	77 „	5,1

Dieser Laboratoriumsversuch ergab also nichts, was einer Verwendung der Cerelose zur Weinverbesserung im Wege stände. Für die Einführung in der Kellerpraxis wäre noch der chemische Nachweis notwendig, daß das Präparat nicht mehr als 1% fremde Stoffe enthält, somit den Forderungen des § 3 des Weingesetzes entspricht und ferner einige Großversuche, in denen der gleiche Wein mit Rübenzucker und Cerelose vergoren würde. K. Müller, Vogt, Kotte.

b) Praktischer Kellereibetrieb.

Die 1924er Europäer-Weine bauten sich gut aus und wurden auch leicht abgesetzt. Von den Gutedelweinen probiert sich der als Most mit 15 g K. P./hl versetzte am besten. Beim weiteren Ausbau der Weine wurden

beim 1. Abstich 10 g K. P.
„ 2. „ 10 „ „
und „ 3. „ 8 „ „ gegeben.

Infolge einer Filtration (Riesenfilter) beim 2. Abstich und der starken Schwefelgaben waren die Weine nach dem 20. III. 25 (2. Abstich) stets glanzhell und können heute, wie Probeabfüllungen verschiedentlich ergeben haben, als ausgebaut angesehen werden. Hervorgehoben werden muß noch, daß der Wein nur beim ersten Ablassen mit Luft in Berührung gebracht wurde, das zweite und dritte Ablassen geschah unter Luftabschluß. Die Weine sind dadurch frisch und süffig und erzielen verhältnismäßig hohe Preise, obwohl sie zum Teil aus geringen Lagen stammen. Bei den 24er Hybridenweinen konnte festgestellt werden, daß die Schwefelung der Moste und nachträgliche Entschleimung zur Verringerung des Amerikaner-Geschmackes beiträgt. Sobald die geernteten Mengen zulassen, den Hybridenwein in Fässern auszubauen, wird festzustellen sein, wieviel Schwefel vor der Gärung genügt, um oben genannten Vorteil zu erreichen und dabei gleichzeitig den biologischen Säureabbau nicht zu benachteiligen.

Im Berichtsjahre wurde gelesen vom 13. Oktober bis zum 11. November. Die Manfarth'sche hydraulische Oberdruckkelter wurde zum ersten Male in Gebrauch genommen. Ihre Arbeitsweise war zufriedenstellend. Alle Moste wurden geschwefelt, der Schloßbergmost und die Hybridenweine dazu noch entschleimt. Letztere wurden um 1—2 ‰ entsäuert und zwar in noch unvergorenem Zustande. Leider sind die Mostmengen der einzelnen Sorten noch nicht so groß, daß einwandfreie Behandlungsversuche, wie oben erwähnt, durchgeführt werden könnten. Infolge der Spätlese läßt sich heute noch kein Urteil über die Jungweine abgeben. Ein Faß Silvaner- und ein Faß Elblingwein wurden zu Versuchszwecken verbessert.

An Weinen früherer Jahrgänge liegen noch im Keller: 374 Stück Flaschenweine und 26,44 hl Faßwein.

Die Einnahmen aus dem Weinverkauf beliefen sich im Berichtsjahre auf 4622,68 RM.

Von der 1925er Ernte befinden sich im Keller:

Europäerweine mit Hefe	44,70 hl
Hybriden-Weine „ „	5,49 „
	50,19 hl

An Neuanschaffungen erhielt der Kellerbetrieb: 60 Stück Faßlagersteine, Weinschläuche, 3 Tragbutten, 1 kleine Beerenpresse, weitere Küferschürzen, 5 Fässer je 40 Liter Inhalt, 10 Neßler'sche Gärröhren, 16 Korbflaschen verschiedener Größe und 2 geschälte Weidengeflechtböden für die hydraulische Kelter. Röder.

Kleine Mitteilungen

Schönen mit Gelatine.

Gelatine wird vor allem zum Schönen hochfarbiger gerbstoffreicher Weißweine und zum Schönen geringer Rotweine verwendet. Gerbstoffarmen Weißweinen setzt man vor der Schönung stets eine genügende Menge Gerbstoff in Form von käuflichem, chemisch reinem Tannin zu, da die Gelatineschönung sonst nicht durchgehen würde. Der Schönungstrub von Gelatine ist dichter und feinflockiger, als der von Hausenblase und setzt sich daher rascher und fester zusammen.

Bei der Schönung mit Tannin und Gelatine verfährt man folgendermaßen:

Die durch Vorversuche ermittelte Menge Tannin wird für die zu schönende Menge Wein berechnet, genau abgewogen und etwa in der hundertfachen Menge Wein aufgelöst. Diese Lösung wird der

Digitized by Google

Hauptmenge des Weines nach und nach unter gründlichem Umrühren zugesetzt. Erst 24 Stunden später erfolgt der Zusatz der Gelatine, deren Menge ebenfalls in Vorversuchen ermittelt wurde. Am besten verwendet man nur ganz reine farblose Gelatine, die in Form dünner durchsichtiger Blätter überall käuflich ist. Man wiegt die erforderliche Menge genau ab und wässert sie zunächst 24 Stunden in mehrfach gewechseltem, kaltem Wasser. Die aufgeweichten Blätter gibt man langsam Blatt für Blatt in den auf etwa 40° C erwärmten Wein, sodaß auf je 10 g trockene Gelatine 1 Liter Wein kommt. Stärkeres Erwärmen des Weines bewirkt wohl, daß die Gelatine sich rascher löst, beeinträchtigt aber deren schönende Wirkung. Kurz vor Gebrauch wird die 1%ige Gelatinelösung mit der dreifachen Menge Wein verdünnt und so lange umgegossen oder mit einem sauberen Reisigbesen geschlagen, bis sie stark schäumt. Erst diese schaumige, ¼%ige Lösung wird dem zu schönenden Wein nach und nach unter gründlichem Umrühren zugesetzt. Am nächsten und übernächsten Tage wird der Wein nochmals durchgerührt, damit die Schönungsflocken rascher zu Boden sinken. Sobald sich der Wein geklärt hat, wird er vom Schönungstrub abgelassen.

Gelatinelösung verdirbt leicht und kann daher nicht wie Hausenblasenlösung auf Vorrat angesetzt werden. Die Verwendung besonderer rotgefärbter Gelatine zum Schönen von Rotwein ist zwecklos und widerspricht den Bestimmungen des Weingesetzes. Rotweine schönen sich am vorteilhaftesten mit frischem Hühnereiweiß. Dr. Vogt.

Die Normalweinflasche.

Die Bestrebungen, eine Weinflasche zu erhalten, deren Inhalt genau bekannt und auch garantiert ist, gehen schon weit zurück, wurden aber bisher von Seiten der Flaschenfabriken nicht berücksichtigt. Im Weinbaumuseum des Weinbauinstituts steht z. B. eine Sammlung Flaschen, deren Inhalt zwischen 630 und 750 ccm schwankt. Wie sehr der Käufer von Flaschenweinen durch den schwankenden Flascheninhalt benachteiligt werden kann, ergibt sich daraus ohne weiteres. Vor kurzem haben nun neue Beratungen zur Verwirklichung der Normalflasche eingesetzt, die hoffentlich das gewünschte Ergebnis haben werden.

K. M.

Winzerausschreitungen in Bernkastel.

Leider haben sich Winzer von Bernkastel anläßlich einer Winzerdemonstration dazu hinreißen lassen, das Finanzamt, Zollamt und die Finanzkasse zu stürmen, die Akten zu verbrennen und das gesamte Mobilar zu zerstören. Im Zusammenhang damit wurden zahlreiche Personen verhaftet. Gegen 7 wird vermutlich ein Verfahren wegen Landfriedenbruchs eingeleitet werden. Von den Nachbarorten anmarschierende Winzertrupps konnten von der Polizei zerstreut werden. Jetzt herrscht wieder Ordnung und Ruhe. Dieser Vorfall dürfte für die Beteiligten einen sehr unangenehmen Ausgang nehmen.

Deutschlands Wein Ein- und Ausfuhr 1925.

Im nachfolgenden gebe ich aus der Statistik des deutschen auswärtigen Handels einen Überblick für das Jahr 1925.

	Faßweine	Flaschenweine	Schaumweine
Ausfuhr:			
1913	95 866 Dz.	83 804 Dz.	1 530 064 Flaschen
1925	20 712 „	18 840 „	622 109 „
Einfuhr:			
1913	1 237 167 „	5 997 „	1 015 864 „
1925	1 138 722 „	11 925 „	622 109 „

Diese Zahlen zeigen, warum in Deutschland eine Weinkrisis herrscht. Trotz der bedeutenden Abnahme des Weinkonsums ist nahezu dieselbe Menge Auslandswein eingeführt worden, wie in der Vorkriegszeit, als in Deutschland noch weite Kreise Geld besaßen. Die Weineinfuhr 1925 kommt ungefähr der Menge Wein gleich, die im Durchschnitt der Jahre 1923 und 1924 in Deutschland gewachsen ist.

K. M.

Weinmärkte.

Der **Offenburger Weinmarkt** wird am 9. März stattfinden. Der Stadtrat hat dafür eine besondere Weinmarktkommission bestellt und ausdrücklich betont, daß der Weinmarkt eine rein städtische Veranstaltung bleiben soll. Es war nämlich angeregt worden, daß der Weinmarkt von der Vertretung der Winzer veranstaltet werden sollte.

Der **Müllheimer Weinmarkt** wird Anfang April in der Festhalle in Müllheim abgehalten. Es sollen nur unverschnittene Markgräfler Weine mit Deklarationszwang ob gezuckert oder natur zugelassen werden. Die Weine müssen von einwandfreier Beschaffenheit sein.

Der **Stuttgarter Weinmarkt** findet am 24. März 11 Uhr vormittags im Kursaal in Cannstatt statt. Zum Verkauf gelangen nur württembergische unverschnittene Erzeugerweine.

Preise für Schädlingsbekämpfungsmittel.

Da in der nächsten Zeit der Einkauf der Schädlingsbekämpfungsmittel getätigt werden muß, wird der Preis der bekanntesten Mittel, die zur Schädlingsbekämpfung im Weinban Verwendung finden, die Leser unserer Zeitschrift interessieren. Die Preise wurden bei den Herstellern der Mittel erfragt:

Kupfervitriol im Kleinhandel		RM.	0.54 je kg
Großhandel, kleinere Menge		„	0.47 „ „
Waggonladung		„	0.44 „ „
(Die Kupfervitriolpreise schwanken nach dem Kurs der Kupferpreise.)			
Nosperal	1-kg-Packung	RM.	0.64
	25 „ „	„	0.56 je kg
	50 „ „	„	0.55 „ „
	von 1000 kg ab	„	0.48 „ „
	„ 5000 „ „	„	0.46 „ „
Nosprasen	5-kg-Packung	„	1.— „ „
	von 1000 kg ab	„	0.85 „ „
	„ 5000 „ „	„	0.80 „ „
Uraniagrün	1-kg-Packung	„	3.60
	Großabnahme	„	3,24 je kg
Silesiagrün	1-kg-Packung	„	3.30
St. Urbansgrün	1 „ „	„	3.20
Nikotinextrakt 6–8%ig		„	3.30 je kg
Dr. Sturm'sches Mittel			
	5-kg-Packung	„	1.25 „ „
	von 50 kg an	„	1.11 „ „
	„ 500 „ „	„	1.07 „ „
	„ 1000 „ „	„	1.05 „ „
Asen-Verstäubungsmittel Höchst			
	5-kg-Packung	„	1.21 „ „
	von 500 kg an	„	1.08 „ „
	„ 1000 „ „	„	1.06 „ „
	„ 5000 „ „	„	0.98 „ „
Urania-Verstäubungsmittel (Vinuran)			
	5-kg-Packung	RM.	1.— je kg
	von 50 kg an	„	0.90 „ „
Silesia-Verstäubungsmittel			
	5-kg-Packung (ohne Verpackg.)	„	0.80 „ „
	über 50 kg (Packung frei)	„	0.80 „ „
Rebschwefel	bei 100 kg Abnahme	„	0.23 „ „

K. Müller.

Die Weinernte 1925 in Württemberg.

Die im Ertag stehende Rebfläche betrug 1925 10 604 ha gegen 10 626 ha 1924. Der Gesamtmostertrag betrug 1925 168 400 hl oder 15,9 hl/ha gegen 6,17 hl/ha im Jahr 1924. Von dem Gesamtmostertrag wurden unter der Kelter 111 400 hl = 66,1% der Ernte verkauft, wofür im Durchschnitt 89,82 RM. je hl erlöst wurde. Unter Zugrundelegung dieser Verkaufspreise stellt sich der Wert der württembergischen Weinernte 1925 auf 14 836 900 RM. gegen 6 210 800 RM. im Vorjahr. Auf 1 ha im Ertrag stehender Rebfläche entfällt 1925 ein Rohgeldertrag von 1 400 RM. gegen 585 RM. im Jahre 1924.

Rundschau

Deutschland.

Die Weinsteuereinnahmen im Januar 1926 betragen 8 010 140 RM., vom 1. April bis 31. Januar 66 262 471 RM.

Eine neue preußische Weinbaudomäne wird in Marienthal a. Ahr errichtet. Das Gelände umfaßt 66,5 ha Wald, 4,5 ha Weinberge, 2,6 ha Acker, 6,8 ha Hof- und Gebäudefläche. Von der Waldfläche sollen 29—30 ha in Weinberge umgewandelt werden. Durch diese Arbeiten will man den Arbeitslosen des Ahrtales Arbeitsgelegenheit verschaffen.

Digitized by Google

Die europäische Weinernte beträgt 1925 ungefähr 143,8 Millionen Hektoliter. Hierzu kommt noch die nordafrikanische Ernte mit 13,4 Millionen hl, sodaß in Europa 157,2 Millionen hl neuer Wein zur Verfügung steht.

Abschaffung der Weinsteuer. Fast alle wirtschaftlichen Verbände des Weinbaus und des Weinhandels treten z. T. an die Reichsregierung heran mit der Bitte um Beseitigung der Weinsteuer, nachdem bekanntlich der neue Reichsfinanzminister sich als Freund der Verminderung der Steuern erwiesen hat. Es ist deshalb zu hoffen, daß in Kürze mindestens eine starke Senkung der Weinsteuer stattfindet.

Die Wiederaufnahme der deutsch-spanischen Handelsvertragsverhandlungen. Mit der Führung der Verhandlungen ist Botschaftsrat Renner in Madrid betraut. Ob Spanien die mit Italien vereinbarten Zollsätze für Wein annehmen wird, ist noch nicht bekannt.

Österreich.

Eine Weinausstellung in Innsbruck ist in der dritten Märzwoche geplant, bei welcher Weine aus Südtirol, Niederösterreich, Steiermark, Burgenland, vom Rhein von der Mosel und vom Neckar vertreten sein werden. Die Einrichtung soll ständig werden.

Vereinsnachrichten

Von der Tätigkeit des Badischen Winzerverbandes.

Der Badische Winzerverband hat eine Eingabe an das Reichsfinanzministerium gerichtet und stellt die Forderung auf, daß die Weinsteuer so schnell als möglich beseitigt werden soll. In einer weiteren Eingabe an das Badische Staatsministerium ersucht er die Badische Regierung sich auch in diesem Sinne bei den Reichsstellen einsetzen zu wollen. Der Badische Winzerverband begründet diese Forderung damit, daß die Weinsteuer das Verkaufsgeschäft hemme und die Erzeugerpreise drücke. Die Weinsteuer sei ursprünglich als eine Kriegssteuer eingeführt gewesen und hätte schon zu einer Zeit, da verhältnismäßig gute Weinpreise erzielt wurden, eine schwere Belastung dargestellt, aber in der jetzigen Krisis, die teils durch die Geldknappheit zum großen Teile aber durch die Wirtschaftspolitik der Regierung verschuldet wurde untragbar sei. Nach den von Regierungsseite kürzlich gemachten Ausführungen über die Steuererleichterungen erwarte der Weinbau, der von der allgemeinen Wirtschaftskrisis wohl am schwersten betroffen wurde und zu Gunsten der Industrie geopfert worden sei, zuerst Berücksichtigung. Eine Verminderung der Weinsteuer vermöchte keine Änderung zu schaffen, sondern lediglich die Krisis weiter zu verschleppen.

Der Badische Winzerverband hat ferner an sämtliche badischen Abgeordnete der bürgerlichen Parteien im Reichstage ein Schreiben gerichtet, worin er dieselben dringend ersucht, daß bei dem Abschluß des endgültigen Handelsvertrages mit Spanien unter keinen Umständen unter die seinerzeit Italien bewilligten Sätze für die Weineinfuhr heruntergegangen werden soll. Der genannte Verband führt in seiner Begründung aus, daß die höheren Produktionskosten in Deutschland nicht zum kleinsten Teile auf die enormen Steuerlasten zurückzuführen sind und daß bei der Krisis eine so schwere Konkurrenz, wie im abgelaufenen Jahr durch ausländische Weine hervorgerufen worden sei, schwer hemmend auf dem Markt in deutschen Rebenprodukten gewirkt habe. Trotz der Opfer, die der Weinbau gebracht habe, sei keine aktive Handelsbilanz erreicht worden und auch für die Industrie durch die Vernichtung der Kaufkraft der Winzer mehr Schaden entstanden als das spanische Handelsabkommen ihr Vorteile gebracht habe. Dasselbe Recht, das z. B. unsere Automobilindustrie mit einem hohen Zollschutz bedenkt, müsse auch für den Weinbau Geltung haben. Zum Schluße werden die Herren Abgeordneten dringend ersucht sich bei Würdigung der Ursachen für die schwere Notlage des Weinbaues diese Gesichtspunkte nicht außer Acht zu lassen und nicht die Ursachen für die Krisis einzig und allein in der Geldknappheit zu suchen, wie dies häufig der Fall ist. Mit einer Preisgabe des Winzerstandes würden ungeheure Werte zerschlagen werden, die einen schweren Verlust an Volksvermögen bedeuten würden.

Fragen und Antworten

Herrn **J. St.** in **E.** Rebpfähle kann man mit 5%iger Kupfervitriollösung nur dann haltbar machen, wenn man sie frisch, also noch „grün", nicht etwa schon abgelagert und ausgetrocknet, mit dem unteren Ende etwa 8—14 Tage bei warmem Wetter in die Lösung stellt. K. M.

Herrn **J. H.** in **J.** Sie können Pfropfreben jetzt nicht mehr erhalten, da der gesamte Vorrat des Weinbauinstituts längst verteilt ist. Wenn Sie Pfropfreben für das Jahr 1927 bestellen wollen, muß die Bestellung möglichst schon im Herbst 1926 beim Weinbauinstitut eingehen unter Angabe der Edelsorte und der Bodenverhältnisse. Eine Pfropfrebe kostet 50 Pfennig. K. M.

Herrn **A. S.** in **B.** Der zur Untersuchung eingesandte 1924er Weißwein enthält 1,35 g flüchtige Säure im Liter, ist also nach dem Nahrungsmittelgesetz als durch Essigstich verdorben anzusehen. Verkauf des Weines zu Trinkzwecken ist nicht mehr zulässig. Falls Sie den Wein für sich verbrauchen wollen, muß er sofort mit 12 g Kaliumpyrosulfit pro hl eingeschwefelt und vor Berührung mit Luft möglichst geschützt werden. Andernfalls empfiehlt es sich, den Wein zu brennen oder zur Essigbereitung zu verwenden. Das Faß, in dem der Wein lagert, ist nach Entleerung zu dämpfen oder mit kochender Sodalauge sorgfältig auszubrühen, damit sich der Essigstich nicht auf die gesunden Weine ihres Kellers übertragen kann. D.

Bücherbesprechungen

Kraft, Adolf. Die Reblaus in Hessen. 182 Seiten, mit zahlreichen photographischen Abbildungen und Lageplänen. Gießen 1925. Selbstverlag des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität in Gießen. Preis RM. 6.—, broschiert.

Der Verfasser war längere Zeit im hessischen Ministerium in der Abteilung für Ernährung und Landwirtschaft tätig und hat auf Grund seiner dort gemachten Erfahrungen und mit Hilfe der dortigen Akten, sowie der hessischen Reblaussachverständigen, in vorliegendem Buche eine recht anschauliche Zusammenstellung über den Gang der Reblausausbreitung in Hessen und über die staatlichen Maßnahmen zu ihrer Bekämpfung gegeben. Die ersten Kapitel befassen sich mit den gesetzlichen Bestimmungen zur Bekämpfung der Reblaus, mit der Beschreibung der einzelnen Reblausherde sowie mit den dem Staat bisher durch die Reblausbekämpfung erwachsenen Kosten. Es folgen dann Abschnitte über die Amerikanerfrage und die Rebenveredlung und zum Schlusse eine Zusammenfassung nebst Literaturverzeichnis.

Die heutigen Reblausherde in Hessen liegen alle in der Nordwestecke des Landes. Im ganzen sind bisher nur 0,2% der hessischen Weinbaugebiete verseucht. Neben dem Vernichtungsverfahren wird in Hessen auch das sogenannte kombinierte Verfahren zur Bekämpfung der Reblaus durchgeführt, bestehend in der Einbringung von Schwefelkohlenstoff und ähnlichen Mitteln in geringen Mengen in den außerhalb des eigentlichen Herdes gelegenen Rebboden. Man glaubt so die Rekonstruktion mit Pfropfreben hinausschieben zu können. Man wünscht das auch in Hessen, weil man für die schweren Böden noch keine passende Unterlagsrebe besitzt, weil die Anlage von Muttergärten sich noch in den Anfängen befindet, weil die Rekonstruktion viel Geld kostet und weil die Qualitätsgebiete im Osten des Landes sich gegen die allgemeine Rekonstruktion vorläufig ablehnend verhalten. Man will also in Hessen solange als möglich am Weinbau mit ungepfropften Reben festhalten. Dies und vieles andere ist in dem Kraftschen Buche ausführlich dargelegt. Das Buch wird deshalb auch über die hessische Grenze hinaus Interesse finden. K. M.

Personalia

Der frühere Ministerialdirektor im badischen Ministerium des Innern, Staatsrat Karl Weingärtner, und der frühere Referent für Landwirtschaft im Ministerium des Innern, Geheimrat Hermann Nebe, starben beide am 16. Februar, der eine in Karlsruhe, der andere in Überlingen am Bodensee.

Digitized by Google

Bekanntmachungen

Beschickung der Weinausstellung auf der 32. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Breslau vom 31. V. bis 6. VI. 1926.

Die Badische Landwirtschaftskammer veranstaltet zur Vertretung des badischen Weinbaues und Gewinnung neuer Absatzgebiete eine Beschickung der Weinausstellung auf der 32. Wanderausstellung der D. L. G. in Breslau. Sie trägt hierbei die Kosten der eigenen Veranstaltung (Vorprobe), bei der die Weine von einer hierzu bestellten Kommission ausgewählt werden.

Es können nur Aussteller mit selbstgezogenen Weinen oder Genossenschaften mit selbstgezogenen Weinen ihrer Mitglieder zugelassen werden. Von jeder angemeldeten Sorte sind mindestens 50 Flaschen einzusenden. Sämtliche zur Ausstellung zugelassenen Weine werden von der D. L. G. fest angekauft. Die Preise der Weine sind deshalb von den Ausstellern mit Glas und Verpackung, jedoch ausschließlich Weinsteuer, zu berechnen. Leergut wird nicht zurückgesandt. Die D. L. G. behält sich vor, bei Weinen in hoher Preislage weniger als 50 Flaschen anzufordern.

Die Weine werden in der Traubenweinkosthalle verkauft; außerdem werden fachmännische Kostproben auf der Ausstellung veranstaltet, zu der jeder Aussteller 6 Flaschen unentgeltlich zu liefern hat.

Wir laden die badischen Rebbesitzer, die in der Lage sind, charakteristische naturreine Weine auszustellen, ein, sich an der Ausstellung in Breslau zu beteiligen und für die Vorprobe bis spätestens 15. März dieses Jahres an die Badische Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, Karlsruhe, Stefanienstraße 43 von jeder Weinsorte 2 Flaschen (zu 3/4 Liter) einzusenden. Dabei sind besondere Anmeldebogen auszufüllen, die von der vorgenannten Stelle auf Anfrage zugesandt werden. Die Anmeldung der ausgewählten Weine bei der D. L. G. erfolgt durch die Landwirtschaftskammer. Die Einsender erhalten alsbald Mitteilung über die Zulassung ihrer Weine und nähere Aufforderung für den Versand an die Ausstellung.

Karlsruhe, den 20. Februar 1926.

Der Vorsitzende der
Badischen Landwirtschaftskammer:
Dr. Graf Douglas.

Vorträge u. Versammlungen

Vorträge über Rebschädlingsbekämpfung des Badischen Weinbau-Instituts.

Das Jahr 1924 zeichnete sich durch ein außerordentlich starkes Auftreten der Peronospora aus, 1925 trat in verheerender Weise der Heu- und Sauerwurm in Erscheinung. Obwohl das Badische Weinbau-Institut bis dahin es an Aufklärungsarbeit nicht hat fehlen lassen und durch Veranstaltung von Kursen und Vorträgen den Winzer mit einer neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung vertraut zu machen suchte, hat es sich doch gezeigt, daß einzelne Winzer dem epidemischen Auftreten der Blattfallkrankheit und des Heu- und Sauerwurms immer noch nicht gewachsen sind. Nur dort, wo man mit aller Sorgfalt die Bekämpfungsmaßnahmen durchführte, 30—40 Liter Brühe pro Ar verwandte und die richtigen Zeitpunkte einhielt, war der Erfolg sicher gestellt. Daß Mißerfolge im Lande in der Hauptsache auf eine unzureichende Arbeitsweise beim Spritzen und Stäuben und nicht etwa auf Unwirksamkeit der Mittel zurückzuführen sind, hat das Weinbau-Institut in seinen Anlagen in Müllheim, Freiburg und Durlach zur Genüge bewiesen. Um nun die Winzer in den Stand zu setzen, alljährlich durch Erzielung normaler Erträge eine kleine Rente aus ihren Weinbergen zu erhalten, hat das Weinbau-Institut während der Monate Januar und Februar in fast jeder größeren Rebgemeinde durch 65 Vorträge über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung Aufklärungen gegeben und gleichzeitig, soweit es möglich war, die Ausführungen durch Lichtbilder illustriert. Weitere 10 Vorträge sind für die Monate März und April in Aussicht genommen.

Gehalten wurden Vorträge im Amtsbezirke:

1. Lörrach in Weil, Efringen, Ötlingen, Wollbach, Holzen, Tannenkirch, Binzen;
2. Müllheim in Auggen, Bellingen, Rheinweiler, Niedereggenen, Feldberg, Liel, Hügelheim, Buggingen, Müllheim, Laufen, Britzingen;
3. Staufen in Heitersheim, Ballrechten, Sulzburg, Staufen, Kirchhofen, Ehrenstetten, Pfaffenweiler;
4. Freiburg in Schallstadt, Ebringen, St. Georgen, Merdingen, Munzingen, Wasenweiler, Ihringen, Achkarren, Bickensohl, Oberrotweil, Bischoffingen, Burkheim;
5. Waldkirch in Unter- und Oberglottertal, Buchholz;
6. Emmendingen in Eichstetten, Bahlingen, Sasbach, Endingen, Wagenstadt, Tutschfelden;
7. Lahr in Mahlberg, Kippenheim, Ringsheim;
8. Offenburg in Gengenbach, Ortenberg, Fessenbach, Zell-Weierbach, Rammersweier, Durbach, Nesselried;
9. Oberkirch in Ulm, Tiergarten, Oberkirch;
10. Bühl in Sasbachwalden, Ottersweier, Neusatz, Neuweier;
11. Ettlingen in Ettlingen;
12. Bretten in Sulzfeld.
13. Bruchsal in Bruchsal.

Der Besuch war durchweg befriedigend, in einzelnen Gemeinden, wo die Bürgermeisterämter für die nötige Bekanntgabe gesorgt hatten, sehr gut, nur in Oberkirch war er auffallend schlecht (nur 16 Personen). Insgesamt waren allein bei diesen Schädlingsbekämpfungsvorträgen 5000 Personen zugegen. Außerdem wurden vom Institut noch drei Kurse über Schädlingsbekämpfung und neuzeitlichen Weinbau abgehalten, einer in Kappelrodeck und zwei in Freiburg mit zusammen 294 Teilnehmern.

Die Vorträge fanden fast nur an Wochentagen statt, ein Beweis dafür, daß die Winzer entgegen der Ansicht mancher Bürgermeisterämter auch an Wochentagen zu Versammlungen erscheinen, wenn es sich um ihr eigenstes Interesse handelt. Die Aussprachen waren stets sehr angeregt und dauerten bei Abendvorträgen meist bis zur Mitternachtstunde, in einem Falle sogar bis 1/2 2 Uhr nachts.

Möge nun diese vom Weinbau-Institut geleistete Aufklärungsarbeit ihre Früchte tragen und den Winzern die Schädlingsbekämpfung immer besser gelingen. Dr. Geßner.

Öffentliche Winzerversammlung in Offenburg.

Die Badische Landwirtschaftskammer hat für Sonntag, den 7. März nachmittags 3 Uhr im Dreikönigsaal in Offenburg zu einer allgemeinen öffentlichen Winzerversammlung eingeladen, in der der geschäftsführende Direktor, Ökonomierat Dr. h. c. Müller-Karlsruhe über „Die gegenwärtige Notlage der Winzer und ihre Abhilfe" sprechen wird. Der Vortragende ist als Präsident des Deutschen Weinbauverbandes bei den Handelsvertragsverhandlungen der letzten Jahre mit allen Kräften für die berechtigten Interessen des deutschen Weinbaues eingetreten und wird auch über den Stand der Handelsvertragsverhandlungen in der Versammlung Bericht erstatten. Die alles bisherige Maß überschreitende Notlage gerade in den Rebgebieten verlangt dringende Maßnahmen zu deren Abhilfe. Es ist dringend zu wünschen, daß alle Rebbesitzer der mittelbadischen Rebgebiete sich zu der Veranstaltung der Badischen Landwirtschaftskammer in Offenburg einfinden. Die Versammlung ist öffentlich und Jedermann dabei willkommen.

Schluß des redaktionellen Teils.

Beilagen-Hinweis.

Das Arbeitsergebnis einer wissenschaftlichen Kommission ist Dr. med. F. Schulheiß' „Haemasal". Es führt dem Blute hochwertige Nährsalze zu und bewirkt dadurch eine Blutreinigung und eine damit verbunedne Nervenstärkung. Wir empfehlen, die Beilage in dieser Nummer unseres Heftes genauestens zu beachten.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Digitized by Google

zugesetzt wird. Die Schwebefähigkeit ist sehr gut. Verbrennungen traten bei der ersten Spritzung in etwas stärkerem Maße als bei Uraniagrün ein. Die Wirksamkeit geht aus folgenden Zahlen hervor:

Heuwurm: abgetötet ca. 69 %
Sauerwurm: „ „ 33 %.

Der gegen den Heuwurm erhaltenen Zahl ist, wie bei allen Mitteln, wohl ein größerer Wert beizumessen als der Abtötungsziffer der weniger zahlreichen Sauerwürmer.

3. Mittel 611 (Chem. Fabrik Griesheim Elektron).

Dem vorigen ähnlich in Bezug auf seine Anwendungsweise. Das Präparat befriedigte durch seine gute Schwebefähigkeit, Verbrennungen traten nach der ersten Spritzung in gleichem Maße ein wie bei 607. Folgende Abtötungsziffern wurden erhalten:

Heuwurm: abgetötet ca. 26 %
Sauerwurm: „ „ 43 %.

4. Mittel 619 (Chem. Fabrik Griesheim Elektron).

Dieses Präparat erlaubt die Herstellung einer spritzfertigen Brühe auf recht einfache Weise: Das weißliche Pulver wird in die Kupfervitriollösung einer Kupferkalkbrühe vor dem Mischen mit Kalkmilch eingestreut. Die Schwebefähigkeit war ausreichend, wenn in üblicher Weise ab und zu umgerührt wurde. Die Verbrennungen, die dieses Mittel hervorrief, waren weniger stark als die der beiden vorigen. Folgende Zahlen wurden gefunden:

Heuwurm: abgetötet ca. 48 %
Sauerwurm: „ „ 79 %.

5. Mittel 703 und 704 (Farbwerke Höchst).

Zwei Präparate, die durch Extraktion von Pyrethrumblüten gewonnen wurden. Die Blüten stammten von Anpflanzungen des Badischen Weinbau-Instituts. Die Mittel — das eine eine dickliche Flüssigkeit, das andere ein Pulver — riechen stark aromatisch. Sie wurden einer üblichen Kupferkalkbrühe zugesetzt. Die Wirksamkeit enttäuschte, wie folgende Zahlen zeigen:

Heuwurm: abgetötet 0 %
Sauerwurm: „ ca. 52 bezw. 40 %.

Ob die Wirkungslosigkeit der Präparate gegen den Heuwurm darauf beruht, daß nach der Anwendung neue Eier auf den Reben abgelegt wurden, die von dem bald wirkungslos werdenden Nervengift verschont blieben, oder ob der Mißerfolg in der Zubereitung der Mittel begründet ist, kann nicht entschieden werden.

b) Stäubemittel gegen Heu- und Sauerwurm.

1. Dr. Sturmsches Mittel (E. Merck, Darmstadt).

Das Sturmsche Mittel, das sich bereits bewährt hat, wurde an drei Stellen der Versuchsanlagen zum Vergleich mit anderen Präparaten herangezogen. Verbrennungsschäden wurden in diesem Jahr von dem Mittel so gut wie garnicht verursacht, wie übrigens von allen anderen Arsenstäubemitteln auch. Nur bei Elblingtrauben zeigten sich leichte Schädigungen, die in einen Absterben der Beerenstiele und im Gefolge davon einer Verhinderung der Ausreife der Beeren bestanden. Folgende Zahlen wurden für die Wirksamkeit erhalten:

Heuwurm: abgetötet ca. 47, 49 und 51 %
Sauerwurm: „ „ 78 und 87 %.

Die Wirksamkeit des Stäubemittels blieb also hinter der wirksamer Spritzmittel zurück, ein Ergebnis, das durchaus im Einklang mit unseren bisherigen Erfahrungen steht. Immerhin war seine Anwendung vor allem gegen den Sauerwurm von sichtlichem Erfolg.

2. Urania Zerstäubungsmittel (Pflanzenschutz G. m. b. H. Konstanz).

Das ebenfalls gut bewährte Präparat ergab in diesem Jahre folgende Abtötungsziffern:

Heuwurm: abgetötet ca. 54 und 66 %
Sauerwurm: „ „ 77 „ 85 %.

3. Silesia Zerstäubungsmittel (Güttler-Schärfe Werke, Reichenstein).

Das Mittel hat ebenfalls seit einigen Jahren günstige Ergebnisse gehabt. Folgende Zahlen wurden erhalten:

Heuwurm: abgetötet ca. 40 %
Sauerwurm: „ „ 70 %.

4. Arsen-Verstäubungsmittel Höchst (Farbwerke Höchst).

Das Stäubemittel erscheint in diesem Jahre zum erstenmal. Es ist von befriedigender Feinheit, läßt sich leicht verstäuben und ist auf der Rebe gut sichtbar. Seine Haftfähigkeit ist so gut als die anderer Stäubemittel. Beschädigungen der Reben traten nur in ganz geringfügigem Maße ein, in gleicher Weise wie beim Sturmschen Mittel. Die Wirksamkeit in den Versuchen erhellt aus folgenden Zahlen:

Heuwurm: abgetötet ca. 49 %
Sauerwurm: „ „ 85 %.

Da das Mittel sich in seiner Wirksamkeit also ebenso verhält wie die anderen Arsen-Stäubemittel, da seine mechanischen Eigenschaften voll befriedigen und Nachteile bei seiner Verwendung nicht beobachtet wurden, so scheint seiner Anwendung unter den für die anderen Stäubemittel in Betracht kommenden Bedingungen nichts im Wege zu stehen.

5. Cuprodyl (Saccharinfabrik Magdeburg-Südost).

Das Pulver ist fein, gut verstäubbar und von verhältnismäßig guter Haftfähigkeit. Es hatte im vorigen Jahre nicht unerhebliche Verbrennungen an den Reben verursacht. In den diesjährigen Versuchen wurde es an zwei Stellen der Versuchsweinberge angewendet. Schäden traten nur in sehr geringfügigem Maße ein. Sie bestanden in Reifeverhinderungen an einzelnen Elblingtrauben, wie beim Sturmschen Mittel beschrieben. Die Wirksamkeit zeigen folgende Zahlen:

Heuwurm: abgetötet ca. 52 und 59 %
Sauerwurm: „ „ 67 „ 81 %.

Die Wirksamkeit des Stäubemittels war demnach recht befriedigend. Weitere Prüfung muß zeigen, ob die Verbrennungsschäden des vorigen Jahres sich unter ähnlichen Witterungsbedingungen wiederholen.

6. Aresin (Bayer & Co., Leverkusen).

Das braun gefärbte Pulver erwies sich wie im vorigen Jahre als sehr fein, leicht verstäubbar und von recht guter Haftfähigkeit. Die Wirkungsziffern waren in diesem Jahre folgende:

Heuwurm: abgetötet ca. 30 %
Sauerwurm: „ „ 77 %.

Digitized by Google

IV. Mittel gegen Peronospora und Heu und Sauerwurm.

a) Spritzmittel gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm.

1. Nosprasen (Farbwerke Höchst).

Das Nosprasen wurde in den Ertragsweinbergen des Instituts ausgiebig verwendet. Auch in den Versuchsanlagen wurden einige Parzellen mit dem Mittel behandelt. Bei der ersten Spritzung verursachte die 1,5 %ige Nosprasenbrühe nicht unerhebliche Verbrennungen, die sich später wieder auswuchsen. Seine Wirksamkeit gegen Peronospora hat das Mittel im vorigen Jahr gut bewährt; in diesem kann nur über die Abtötung des Heu- und Sauerwurmes ausgesagt werden. Es wurde stets eine 1,5 %ige Brühe verwendet.

Heuwurm: abgetötet ca. 45 und 66 %
Sauerwurm: „ „ 80 „ 93 %.

Wenn auch das Nosprasen, wie bisher in unseren Versuchen, nicht die Abtötungsziffer des Uraniagrüns erreichte — ein Ziel, das die Herstellerin zu erreichen suchen sollte — so ist es doch ohne Zweifel ein sehr empfehlenswertes Mittel.

Die hervorragende Wirksamkeit in Verbindung mit ausgezeichneten mechanischen Eigenschaften läßt das Nosprasit als das bemerkenswerteste unter den neuen Mitteln dieses Jahres erscheinen. Neue Versuche müssen lehren, ob sich das Präparat weiter so gut bewährt und vor allem, ob seine Wirksamkeit gegen die Peronospora genügt. Es würde dann einen großen Fortschritt in der Entwicklung der Rebschädlingsmittel bedeuten.

b) Stäubemittel gegen Heu- und Sauerwurm.

Nosprasit (Farbwerke Höchst).

Das Nosprasit läßt sich, wie erwähnt, auch als Stäubemittel verwenden. Es erwies sich in diesem Fall als fein und gut verstäubbar. Es wurden einige Rebzeilen übermäßig stark eingestäubt, um etwa auftretende Schäden zu beobachten. Keinerlei Schädigung war zu bemerken. In die taufeuchten Reben zu stäuben war keine Gelegenheit, aber nach dem Verhalten des Präparates als Spritzmittel sind Schädigungen auch unter diesen Umständen nicht zu erwarten.

Winzer! Wo die Kräuselkrankheit an den Reben aufzutreten pflegt, bestreicht man das Rebholz, besonders am Übergang vom jungen zum alten Holz, mit 3 %iger Solbarlösung.

Seht die Rebspritzen und Verstäuber nach. Laßt nötige Erneuerungen rechtzeitig ausführen. Schafft neuzeitliche Spritzrohre und neuzeitliche Verstäuber (Eichelverstäuber) an, wenn das Geld zur Anschaffung neuer Spritzen mangelt.

Zum zweiten Ablaß ist es jetzt höchste Zeit, weil bei Eintritt wärmeren Wetters der Wein sich durch Nachgärung wieder trübt.

Haltet die Fässer spundvoll! Fässer von Zeit zu Zeit mit trockenen Lappen abputzen. Keller von Zeit zu Zeit lüften.

Die Verlängerung der Zuckerungsfrist für 1925er Weine ist am 31. März abgelaufen.

Der etwas größeren Wirksamkeit der Schweinfurtergrün-Präparate steht die leichtere und schnellere Herstellung der Nosprasenbrühe gegenüber, so daß wir beiden Mitteln den gleichen Wert für die Praxis zusprechen möchten.

2. Nosprasit (Farbwerke Höchst).

Ein kombiniertes Mittel gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm, das ohne Kalkzusatz verwendet wird und überdies gleichzeitig als Spritz- und Stäubemittel verwendet werden kann. Das dunkelgraue Pulver gibt, in Wasser eingestreut, ohne jede Neigung zur Klumpenbildung in kurzer Zeit eine spritzfertige Brühe. Die Spritzflecken sind auf den Blättern gut sichtbar und sehr gut haftfähig. Es wurde eine 1,5 %ige Brühe angewendet, die auch bei der ersten Spritzung nicht die geringsten Verbrennungen an den noch zarten und in diesem Jahre besonders empfindlichen Blättern hervorrief. Diese Unschädlichkeit des Mittels ist besonders erwähnenswert, da es damit allein zwischen allen Arsenspritzmitteln steht. Über die Wirksamkeit gegen Peronospora sagt dieses Jahr nichts aus. Die Abtötung der Würmer geht aus folgenden Zahlen hervor:

Heuwurm: abgetötet ca. 76 %
Sauerwurm: „ „ 95 %.

Die Wirksamkeit gegen die Peronospora kann in diesem Jahre nicht beurteilt werden; die Bewährung des Präparates als Stäubemittel in einem Peronosporajahr muß natürlich abgewartet werden, ehe man seine Verwendung in größerem Ausmaß befürworten kann. Gegen den Heu- und Sauerwurm wurden mit verstäubtem Nosprasit folgende Zahlen erhalten.

Heuwurm: abgetötet ca. 65 %
Sauerwurm: „ „ 75 %.

Die Wirksamkeit des Mittels entsprach also durchaus der eines guten Stäubemittels.

Über folgende Präparate, die ebenfalls in den Versuchsanlagen geprüft wurden, soll an dieser Stelle nicht berichtet werden, da sie vorläufig kein allgemeines Interesse beanspruchen dürften:

Sulicoll (C. Meyer, Mainz)
Arsocoll „ „ „
Arsocoll, grün „ „ „
Kupfer-Arsocoll „ „ „
Klebepräparat VIII (Röm & Haas, Darmstadt)
Spritzmittel I und II (Knoll, Ludwigshafen)
Blausalz (Dr. Kurt Albert Biebrich)
Albert II „ „ „
Albert IV „ „ „
Mittel 612 (Chem. Fabrik Griesheim Elektron).

Digitized by Google

Die kolonnenmäßige Rebuntersuchung fand in den Monaten Juli und August statt. Untersucht wurde der Rest von der Markgrafschaft (Pfaffenweiler), der Rest des Tuniberges (Oberrimsingen, Niederrimsingen), die Gemeinde Lehen und der größte Teil des Kaiserstuhls (Gottenheim, Wasenweiler, Bickensohl z. T., Ihringen z. T., Sasbach z. T., Bischoffingen, Jechtingen z. T., Oberrotweil z. T.). Reblause wurden an einer Stelle am Rande des alten Herdes in Pfaffenweiler und am Rande des Herdes Nr. 19 in Sasbach a. Kaiserstuhl aufgefunden, hier allerdings auch noch in anderen Gewannen (vergl. vorstehende Tabelle).

Die Vernichtung der Herde wurde mit 400 ccm Schwefelkohlenstoff je qm und 20%iger Kresolseifenlösung nach dem Herbst vorgenommen. In Sasbach wurden bei dieser Gelegenheit noch einige Versuche mit „Sapicat Dr. Nördlinger" durchgeführt, deren Ergebnis erst im nächsten Jahr beurteilt werden kann. Die Kosten für die Reblausbekämpfung beliefen sich vom 1. Januar bis 31. Dezember 1925 auf 33 773,81 RM. K. Müller.

XV. Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden.

Im Laufe des Jahres liefen zahlreiche Einsendungen bezw. Anfragen, die Schädigungen landwirtschaftlicher Kulturpflanzen betrafen, ein. Es wurde Auskunft über die Art des Schädlings und Rat zur Abhilfe erteilt.

Der im Jahre 1924 in Bernau aufgefundene große Kartoffelkrebsherd wurde zur Zeit der Kartoffelernte eingehend besichtigt. Es stellte sich heraus, daß das alte krebsanfällige Saatgut durchweg stark von der Krankheit befallen war und meist sehr unbefriedigende Erträge lieferte. Dagegen wurden von den krebsfesten Sorten Pepo und Preußen, die im Frühjahr von der Gemeinde eingeführt worden waren, völlig gesunde Knollen geerntet. Es wurde, da diese Sorten auch in Bezug auf Ausreife und Ertragsmenge voll befriedigten, die Beschaffung größerer Saatgutmengen für das nächste Jahr in die Wege geleitet. Auch wurde die Bevölkerung durch eine Merktafel: „10 Gebote für den Kartoffelbau in Bernau" erneut auf die Wichtigkeit der Krankheit und die Möglichkeit, ihr zu begegnen, aufmerksam gemacht.

Die seit einigen Jahren im Wiesental herrschende Kirschblattseuche, Gnomonia erythrostoma, führte durch ihr besonders heftiges Auftreten im Jahre 1924 zu einer starken Beunruhigung der am Kirschenbau beteiligten Bevölkerung. Durch Teilnahme an Versammlungen und Besichtigungen der von der Krankheit bedrohten Gebiete wurde versucht, eine Übersicht über die Verbreitung der Krankheit zu gewinnen und Auskunft über die Möglichkeit einer Bekämpfung zu geben. Ein Vorversuch zur Bespritzung der Bäume wurde in Niedereggenen ausgeführt. Zu weiteren Untersuchungen über die Bekämpfungsmöglichkeit der Krankheit war infolge Personalmangel bisher keine Möglichkeit.

Eine im badischen Tabakbaubezirk seit mehreren Jahren auftretende Tabakkrankheit machte eine Besichtigung der von ihr ergriffenen Bestände in Walldorf notwendig, als ersten Schritt zu ihrer Bekämpfung. Die Ursache der Erkrankung ist bisher nicht geklärt. Wahrscheinlich handelt es sich um einen für das deutsche Tabakbaugebiet neuen Pilz. Beobachtungen über das Auftreten lassen es möglich erscheinen, ihm durch geeignete Herrichtung der Anzuchtbeete zu begegnen.

Nach Mitteilung der Badischen Landwirtschaftskammer richtete in der Gegend von Rastatt der Maisbohrer (Pyrausta nubilalis) unter den Maispflanzungen beträchtlichen Schaden an. Der Schädling wird dort schon seit einigen Jahren bemerkt.

Das Getreidehähnchen (Lema cyanella) verursachte im Frühsommer auffällig großen Schaden an Hafer in der Gegend von Villingen und Oberprechtal.

Eigene Versuche konnten im Berichtsjahre aus Mangel an Zeit nur in sehr geringem Maße ausgeführt werden. Außer einem schon erwähnten Spritzversuch gegen Gnomonia wurde ein Laboratoriums-Beizversuch und eine Prüfung verschiedener Raupenleime durchgeführt.

Mehrere Vorträge über Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung wurden im Berichtsjahr in den verschiedenen Teilen des Landes gehalten, meist durch Vorführung von Lichtbildern ergänzt.

Ein Kurs über Pflanzenschutz fand in Waldshut statt, zwei Kurse über Kartoffelkrebs in Basel und Singen zur Ausbildung von Zollbeamten.

Die Veröffentlichungen über die monatlichen Pflanzenschutzarbeiten wurden fortgesetzt und nach Ablauf eines Jahres durch zwanglose Artikel über Pflanzenschutzfragen weitergeführt. Im September wurde an die Tageszeitungen ein Aufruf zum Beizen des Saatgetreides versandt.

Mit einer Ausstellung über die Getreidekrankheiten und dem Kartoffelkrebs war die Hauptstelle für Pflanzenschutz an der landwirtschaftl. Herbstausstellung in Freiburg beteiligt.

Die Sammlung von Präparaten und Lichtbildern wurde im Berichtsjahre vervollständigt.

Zahlreiche Kartoffelsendungen, die für Frankreich bestimmt waren, wurden auf ihren Gesundheitszustand untersucht und die Abwesenheit von Krebs bestätigt. Seitdem die Schweiz für einzuführende Kartoffelsendungen ein Ursprungszeugnis und eine Bestätigung der Krebsfreiheit der Ursprungsgemeinde verlangt, wurde diese Bescheinigung von der Hauptstelle für Pflanzenschutz vollzogen. Kotte.

XVI. Weinbaumuseum.

Das Weinbaumuseum, welches mit dem Einzug in die Räume des Peterhofes ins Leben gerufen wurde, hat im Laufe des vergangenen Jahres einen beträchtlichen Zuwachs erfahren. Die Abteilung Weinbau wurde um eine größere Anzahl Tafeln und Karten vermehrt. Dargestellt wurden: 1) Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden, 2) Erfolge der neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung in Baden, 3) Kräuselkrankheit der Rebe, 4) Verteilung der wichtigsten Rebsorten in Baden, 5) Deutschlands Rebfläche und Weinertrag, 6) Rebfläche und Weinertrag der Erde, 7) Vortragstätigkeit des Weinbauinstitutes, 8) Organisation der Reblausbekämpfung. Auch wurden 24 Vergrößerungen bekannter badischer Weinbaugegenden angefertigt und im Institut ausgehängt. Als wesentlichste Bereicherung muß die aus 62 Schaukästen bestehende Bodenprobensammlung angesehen werden, die die wichtigsten Bodenarten der deutschen Weinbaugebiete enthält. Sie ist in diesem Umfang in keiner Anstalt mehr vorhanden und ist zugleich die erste Samm-

Digitized by Google

lung ihrer Art. Zu erwähnen ist in der Abteilung Weinbau noch die leihweise Überlassung weiterer Spritzen und Pumpen und einiger zu dem Zwecke besonders angefertigter Schnittzeichnungen seitens der Firma Platz-Ludwigshafen. Die Firma Retter-Bruchsal stellte drei Gelenkpfahleisen zur Verfügung.

Ebenso bedeutsam ist der Zuwachs in der kellerwirtschaftlichen Abteilung zu nennen. Das Augustinermuseum-Freiburg hat aus seinen Beständen dem Institut eine größere Anzahl Gegenstände als Leihgabe überlassen. Darunter befinden sich: eine alte Handkelter, ein geschnitzter Faßboden zahlreiche geschnitzte Faßriegel, geschnitzte Faßspriessen, ferner Hobel und andere Küferwerzeuge.

Hervorzuheben sind dann die Schenkung des Weingutsbesitzers Hermann Blankenhorn-Müllheim, die in alten Faß- und Gärspunden, in alten Trichtern und Hobeln, in Weinstein verschiedener Stärke und Größe aus Fässern, einem Filtersack aus Tuch und Filz und einer alten Kellerlampe bestand; ferner alte Küferwerkzeuge von F. Frey in Britzingen und sonst noch verschiedenen Zuwendungen wie ein geschnitzter Faßboden und Faßriegel. Die bestehende Flaschensammlung wurde durch ein Sortiment ergänzt, das Flaschen in verschiedenen Formen und verschiedenfarbigen Glasarten zeigt und über die schwankende Größe (630 – 750 ccm) der im Verkehr befindlichen Flaschen eine Übersicht gibt.

Von den Seitzwerken-Kreuznach wurde die Sammlung durch ein kleines Zylinderfilter, ein Riesenfilter System „Herkules" als Leihgabe und durch mehrere Flaschen mit entkeimtem süßem Apfelmost bereichert. Das ursprünglich vorhandene Kometfilter wurde gegen einen Kammerkometfilter umgetauscht.

Die Firma Hill & Müller-Mannheim überwies Anschauungsmaterial über die Herstellung des Gummischlauches.

Die zur Kennzeichnung der einzelnen Gegenstände des Weinbaumuseums nötigen Schildchen wurden zur besseren Erhaltung unter Glas gebracht. Geßner.

XVII. Beratende und gutachtliche Tätigkeit.

Der Umfang der beratenden Tätigkeit stieg im Berichtsjahre noch weiter, denn die Winzer benutzten Reisen nach Freiburg, um sich über wichtige Fragen mit Institutsbeamten persönlich zu beratschlagen. Allerdings hat sich dieses persönliches Auskunftholen zeitweise zu einer den ganzen Tag über dauernden Sprechstunde ausgedehnt, sodaß nur durch Nachtarbeit die Büroarbeiten nachgeholt werden konnten. Besonders rege ist der Besuch im Weinlaboratorium, weil die Rat suchenden Personen über die Behandlung der überbrachten Weine hierbei eingehend aufgeklärt werden können.

Auch gelegentlich der zahlreichen auswärtigen Dienstgeschäfte der Beamten werden die Winzer und Kellerwirte stets eingehend über weinbauliche und kellerwirtschaftliche Fragen beraten. Zu erwähnen ist hier u. a. eine Rebbegehung vom 29. Juni bis 10. Juli, verbunden mit Winzerbesprechungen im Tauber- und Schüpfergrund durch Weinbauinspektor Meinke. Auch in den Aussprachen im Anschluß an die zahlreichen Vorträge, die das Institut im Berichtsjahr abgehalten hat, fanden regelmäßig beratende Besprechungen statt.

Der Institutsdirektor wirkte als Preisrichter bei der Ausstellung für Gewerbe und Industrie am 27. Juni in Rastatt mit, als Oberpreisrichter bei der Weinbewertung in Herbolzheim sowie Weinbauoberinspektor Dümmler und Weinbauinspektor Röder als Preisrichter; außerdem Weinbauinspektor Dümmler als Oberpreisrichter bei der Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereins in Müllheim, als Preisrichter bei der Weinprämiierung gelegentlich der Offenburger Ausstellung und als Weinbewerter bei der Weinbewertung in Endingen. Weinbauoberinspektor Dümmler wurde vom Finanzamt zu einer Beratung über die Bewertung der Rebgrundstücke zugezogen.

Gutachten wurden in großem Umfang vom Institut angefordert, in erster Linie vom Ministerium des Innern. Außerdem wurden zahlreiche Gutachten über Schädlingsbekämpfungsmittel, über Cerelose-Zucker und eines über die bisherige und zukünftige Bewirtschaftung des städtischen Gutes in Istein abgegeben.

Größeren Umfang nahmen auch die Begutachtungen von Rebgeländen ein, die dem Weinbauinstitut zur Pachtung oder zum Ankauf angeboten wurden oder für die Anlage von Muttergärten in Betracht kamen. K. Müller.

XVIII. Lehrtätigkeit des Instituts.

a) Kurse.

Das Institut hielt im Berichtsjahr nicht weniger als 13 Kurse ab, mit zusammen 642 Zuhörern.

Am 20.—23. Januar fand im großen Hörsaal des Botanischen Instituts in Freiburg ein Kurs über Weinbau statt, an dem sich 180 Personen beteiligten. Als Dozenten wirkten außer dem Direktor noch die Herren Geßner, Kotte, Dümmler und Röder. Am 28.—29. Januar hielt Weinbauinspektor Meinke auf Veranlassung der Jungbauernschaft in Obergrombach einen Weinbaukurs ab.

Vom 20.–21. Februar wurde in Offenburg ein von 120 Personen besuchter Kurs über Kellerwirtschaft von Regierungsbotaniker Dr. Geßner und Weinbauinspektor Meinke abgehalten.

Von Anfang des Berichtsjahres bis März hielt an je einem Nachmittag in der Woche Weinbauoberinspektor Dümmler für die Schüler des II. Kurses an der Landwirtschaftlichen Winterschule in Müllheim einen Rebenpfropfkurs ab.

Vom 25.–27. März hielt Weinbauinspektor Meinke an der Rebenveredelungsanstalt in Durlach den zweiten Rebenpfropfkurs ab, zu dem sich 39 Winzer aus allen Landesteilen eingefunden hatten.

Am 30. Juni und am 3. August fanden in Freiburg Reblauskurse für die Reblausfachverständigen statt mit nachfolgender praktischer Ausbildung im Reblausherd in Pfaffenweiler. Als Dozenten wirkten außer dem Direktor noch Regierungsbotaniker Dr. Kotte und Landwirtschaftsinspektor Bretzinger.

Am 17. September hielt Regierungsbotaniker Dr. Kotte einen Pflanzenschutzkurs in Waldshut ab, und am 6. Oktober in Basel und am 7. Oktober in Singen je einen Kurs für Zollbeamte über den Kartoffelkrebs, seine Erkennung und die Überwachung des Kartoffeltransportes.

Am 25.–27. November und am 2.–4. Dezember fanden zwei Kellerwirtschaftskurse für Winzer in Freiburg

Digitized by Google

zugesetzt wird. Die Schwebefähigkeit ist sehr gut. Verbrennungen traten bei der ersten Spritzung in etwas stärkerem Maße als bei Uraniagrün ein. Die Wirksamkeit geht aus folgenden Zahlen hervor:

Heuwurm: abgetötet ca. 69 %
Sauerwurm: „ „ 33 %.

Der gegen den Heuwurm erhaltenen Zahl ist, wie bei allen Mitteln, wohl ein größerer Wert beizumessen als der Abtötungsziffer der weniger zahlreichen Sauerwürmer.

3. Mittel 611 (Chem. Fabrik Griesheim Elektron).

Dem vorigen ähnlich in Bezug auf seine Anwendungsweise. Das Präparat befriedigte durch seine gute Schwebefähigkeit, Verbrennungen traten nach der ersten Spritzung in gleichem Maße ein wie bei 607. Folgende Abtötungsziffern wurden erhalten:

Heuwurm: abgetötet ca. 26 %
Sauerwurm: „ „ 43 %.

4. Mittel 619 (Chem. Fabrik Griesheim Elektron).

Dieses Präparat erlaubt die Herstellung einer spritzfertigen Brühe auf recht einfache Weise: Das weißliche Pulver wird in die Kupfervitriollösung einer Kupferkalkbrühe vor dem Mischen mit Kalkmilch eingestreut. Die Schwebefähigkeit war ausreichend, wenn in üblicher Weise ab und zu umgerührt wurde. Die Verbrennungen, die dieses Mittel hervorrief, waren weniger stark als die der beiden vorigen. Folgende Zahlen wurden gefunden:

Heuwurm: abgetötet ca. 48 %
Sauerwurm: „ „ 79 %.

5. Mittel 703 und 704 (Farbwerke Höchst).

Zwei Präparate, die durch Extraktion von Pyrethrumblüten gewonnen wurden. Die Blüten stammten von Anpflanzungen des Badischen Weinbau-Instituts. Die Mittel — das eine eine dickliche Flüssigkeit, das andere ein Pulver — riechen stark aromatisch. Sie wurden einer üblichen Kupferkalkbrühe zugesetzt. Die Wirksamkeit enttäuschte, wie folgende Zahlen zeigen:

Heuwurm: abgetötet 0 %
Sauerwurm: „ ca. 52 bezw. 40 %.

Ob die Wirkungslosigkeit der Präparate gegen den Heuwurm darauf beruht, daß nach der Anwendung neue Eier auf den Reben abgelegt wurden, die von dem bald wirkungslos werdenden Nervengift verschont blieben, oder ob der Mißerfolg in der Zubereitung der Mittel begründet ist, kann nicht entschieden werden.

b) Stäubemittel gegen Heu- und Sauerwurm.

1. Dr. Sturmsches Mittel (E. Merck, Darmstadt).

Das Sturmsche Mittel, das sich bereits bewährt hat, wurde an drei Stellen der Versuchsanlagen zum Vergleich mit anderen Präparaten herangezogen. Verbrennungsschäden wurden in diesem Jahr von dem Mittel so gut wie garnicht verursacht, wie übrigens von allen anderen Arsenstäubemitteln auch. Nur bei Elblingtrauben zeigten sich leichte Schädigungen, die in einen Absterben der Beerenstiele und im Gefolge davon einer Verhinderung der Ausreife der Beeren bestanden. Folgende Zahlen wurden für die Wirksamkeit erhalten:

Heuwurm: abgetötet ca. 47, 49 und 51 %
Sauerwurm: „ „ 78 und 87 %.

Die Wirksamkeit des Stäubemittels blieb also hinter der wirksamer Spritzmittel zurück, ein Ergebnis, das durchaus im Einklang mit unseren bisherigen Erfahrungen steht. Immerhin war seine Anwendung vor allem gegen den Sauerwurm von sichtlichem Erfolg.

2. Urania Zerstäubungsmittel (Pflanzenschutz G. m. b. H. Konstanz).

Das ebenfalls gut bewährte Präparat ergab in diesem Jahre folgende Abtötungsziffern:

Heuwurm: abgetötet ca. 54 und 66 %
Sauerwurm: „ „ 77 „ 85 %.

3. Silesia Zerstäubungsmittel (Güttler-Schärfe Werke, Reichenstein).

Das Mittel hat ebenfalls seit einigen Jahren günstige Ergebnisse gehabt. Folgende Zahlen wurden erhalten:

Heuwurm: abgetötet ca. 40 %
Sauerwurm: „ „ 70 %.

4. Arsen-Verstäubungsmittel Höchst (Farbwerke Höchst).

Das Stäubemittel erscheint in diesem Jahre zum erstenmal. Es ist von befriedigender Feinheit, läßt sich leicht verstäuben und ist auf der Rebe gut sichtbar. Seine Haftfähigkeit ist so gut als die anderer Stäubemittel. Beschädigungen der Reben traten nur in ganz geringfügigem Maße ein, in gleicher Weise wie beim Sturmschen Mittel. Die Wirksamkeit in den Versuchen erhellt aus folgenden Zahlen:

Heuwurm: abgetötet ca. 49 %
Sauerwurm: „ „ 85 %.

Da das Mittel sich in seiner Wirksamkeit also ebenso verhält wie die anderen Arsen-Stäubemittel, da seine mechanischen Eigenschaften voll befriedigen und Nachteile bei seiner Verwendung nicht beobachtet wurden, so scheint seiner Anwendung unter den für die anderen Stäubemittel in Betracht kommenden Bedingungen nichts im Wege zu stehen.

5. Cuprodyl (Saccharinfabrik Magdeburg-Südost).

Das Pulver ist fein, gut verstäubbar und von verhältnismäßig guter Haftfähigkeit. Es hatte im vorigen Jahre nicht unerhebliche Verbrennungen an den Reben verursacht. In den diesjährigen Versuchen wurde es an zwei Stellen der Versuchsweinberge angewendet. Schäden traten nur in sehr geringfügigem Maße ein. Sie bestanden in Reifeverhinderungen an einzelnen Elblingtrauben, wie beim Sturmschen Mittel beschrieben. Die Wirksamkeit zeigen folgende Zahlen:

Heuwurm: abgetötet ca. 52 und 59 %
Sauerwurm: „ „ 67 „ 81 %.

Die Wirksamkeit des Stäubemittels war demnach recht befriedigend. Weitere Prüfung muß zeigen, ob die Verbrennungsschäden des vorigen Jahres sich unter ähnlichen Witterungsbedingungen wiederholen.

6. Aresin (Bayer & Co., Leverkusen).

Das braun gefärbte Pulver erwies sich wie im vorigen Jahre als sehr fein, leicht verstäubbar und von recht guter Haftfähigkeit. Die Wirkungsziffern waren in diesem Jahre folgende:

Heuwurm: abgetötet ca. 30 %
Sauerwurm: „ „ 77 %.

Digitized by Google

IV. Mittel gegen Peronospora und Heu und Sauerwurm.

a) Spritzmittel gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm.

1. Nosprasen (Farbwerke Höchst).

Das Nosprasen wurde in den Ertragsweinbergen des Instituts ausgiebig verwendet. Auch in den Versuchsanlagen wurden einige Parzellen mit dem Mittel behandelt. Bei der ersten Spritzung verursachte die 1,5 %ige Nosprasenbrühe nicht unerhebliche Verbrennungen, die sich später wieder auswuchsen. Seine Wirksamkeit gegen Peronospora hat das Mittel im vorigen Jahr gut bewährt; in diesem kann nur über die Abtötung des Heu- und Sauerwurmes ausgesagt werden. Es wurde stets eine 1,5 %ige Brühe verwendet.

Heuwurm: abgetötet ca. 45 und 66 %
Sauerwurm: „ „ 80 „ 93 %.

Wenn auch das Nosprasen, wie bisher in unseren Versuchen, nicht die Abtötungsziffer des Uraniagrüns erreichte — ein Ziel, das die Herstellerin zu erreichen suchen sollte — so ist es doch ohne Zweifel ein sehr empfehlenswertes Mittel.

Die hervorragende Wirksamkeit in Verbindung mit ausgezeichneten mechanischen Eigenschaften läßt das Nosprasit als das bemerkenswerteste unter den neuen Mitteln dieses Jahres erscheinen. Neue Versuche müssen lehren, ob sich das Präparat weiter so gut bewährt und vor allem, ob seine Wirksamkeit gegen die Peronospora genügt. Es würde dann einen großen Fortschritt in der Entwicklung der Rebschädlingsmittel bedeuten.

b) Stäubemittel gegen Heu- und Sauerwurm.

Nosprasit (Farbwerke Höchst).

Das Nosprasit läßt sich, wie erwähnt, auch als Stäubemittel verwenden. Es erwies sich in diesem Fall als fein und gut verstäubbar. Es wurden einige Rebzeilen übermäßig stark eingestäubt, um etwa auftretende Schäden zu beobachten. Keinerlei Schädigung war zu bemerken. In die taufeuchten Reben zu stäuben war keine Gelegenheit, aber nach dem Verhalten des Präparates als Spritzmittel sind Schädigungen auch unter diesen Umständen nicht zu erwarten.

Winzer! Wo die Kräuselkrankheit an den Reben aufzutreten pflegt, bestreicht man das Rebholz, besonders am Übergang vom jungen zum alten Holz, mit 3 %iger Solbarlösung.

Seht die Rebspritzen und Verstäuber nach. Laßt nötige Erneuerungen rechtzeitig ausführen. Schafft neuzeitliche Spritzrohre und neuzeitliche Verstäuber (Eichelverstäuber) an, wenn das Geld zur Anschaffung neuer Spritzen mangelt.

Zum zweiten Ablaß ist es jetzt höchste Zeit, weil bei Eintritt wärmeren Wetters der Wein sich durch Nachgärung wieder trübt.

Haltet die Fässer spundvoll! Fässer von Zeit zu Zeit mit trockenen Lappen abputzen. Keller von Zeit zu Zeit lüften.

Die Verlängerung der Zuckerungsfrist für 1925er Weine ist am 31. März abgelaufen.

Der etwas größeren Wirksamkeit der Schweinfurtergrün-Präparate steht die leichtere und schnellere Herstellung der Nosprasenbrühe gegenüber, so daß wir beiden Mitteln den gleichen Wert für die Praxis zusprechen möchten.

2. Nosprasit (Farbwerke Höchst).

Ein kombiniertes Mittel gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm, das ohne Kalkzusatz verwendet wird und überdies gleichzeitig als Spritz- und Stäubemittel verwendet werden kann. Das dunkelgraue Pulver gibt, in Wasser eingestreut, ohne jede Neigung zur Klumpenbildung in kurzer Zeit eine spritzfertige Brühe. Die Spritzflecken sind auf den Blättern gut sichtbar und sehr gut haftfähig. Es wurde eine 1,5 %ige Brühe angewendet, die auch bei der ersten Spritzung nicht die geringsten Verbrennungen an den noch zarten und in diesem Jahre besonders empfindlichen Blättern hervorrief. Diese Unschädlichkeit des Mittels ist besonders erwähnenswert, da es damit allein zwischen allen Arsenspritzmitteln steht. Über die Wirksamkeit gegen Peronospora sagt dieses Jahr nichts aus. Die Abtötung der Würmer geht aus folgenden Zahlen hervor:

Heuwurm: abgetötet ca. 76 %
Sauerwurm: „ „ 95 %.

Die Wirksamkeit gegen die Peronospora kann in diesem Jahre nicht beurteilt werden; die Bewährung des Präparates als Stäubemittel in einem Peronosporajahr muß natürlich abgewartet werden, ehe man seine Verwendung in größerem Ausmaß befürworten kann. Gegen den Heu- und Sauerwurm wurden mit verstäubtem Nosprasit folgende Zahlen erhalten.

Heuwurm: abgetötet ca. 65 %
Sauerwurm: „ „ 75 %.

Die Wirksamkeit des Mittels entsprach also durchaus der eines guten Stäubemittels.

Über folgende Präparate, die ebenfalls in den Versuchsanlagen geprüft wurden, soll an dieser Stelle nicht berichtet werden, da sie vorläufig kein allgemeines Interesse beanspruchen dürften:

Sulicoll (L. Meyer, Mainz)
Arsocoll „ „ „
Arsocoll, grün „ „ „
Kupfer-Arsocoll „ „ „
Klebepräparat VIII (Röm & Haas, Darmstadt)
Spritzmittel I und II (Knoll, Ludwigshafen)
Blausalz (Dr. Kurt Albert Biebrich)
Albert II „ „ „
Albert IV „ „ „
Mittel 612 (Chem. Fabrik Griesheim Elektron).

Digitized by Google

Praktische Ergebnisse.

Eine Zusammenfassung der diesjährigen Ergebnisse unserer Bekämpfungsversuche kann sich hier auf die Heu- und Sauerwurmmittel beschränken, da die Witterung des Sommers eine Beurteilung der Mittel gegen die anderen Rebkrankheiten nicht zuließ.

Wir sehen in den Versuchen dieses Jahres die Erfahrung bestätigt, daß unter den Verhältnissen des Badischen Weinbaus eine Bekämpfung des Heuwurms am zweckmäßigsten erfolgt durch Spritzmittel, die einmal eine Verbindung von Peronospora- und Wurmbekämpfung ermöglichen und zum andern in den Versuchen des Weinbau-Instituts sich stets wirksamer erwiesen haben als Stäubemittel. Empfehlenswert sind für die Wurmbekämpfung die Schweinfurtergrünpräparate (Urania-, Silesia- usw. Grün) und das Nosprasen. Die ersteren sind nach unserer Auffassung etwas wirksamer, das letztere hat den Vorzug, leichter und schneller eine spritzfertige Brühe zu ergeben.

An Stäubemitteln, die im Badischen Weinbaugebiet vor allem für die Sauerwurmbekämpfung und zum Schutz von Hybridenreben in Betracht kommen, haben sich in den diesjährigen Versuchen wiederum bewährt: Dr. Sturmsches Mittel, Urania- und Silesia-Zerstäubungsmittel. Dazu tritt als neu und bewährt das Arsenverstäubungsmittel Höchst. Wirksam ist ferner, wie hierbei erwähnt werden soll, nach den Erfahrungen anderer Versuchsstationen das Arsenstäubemittel „Hinsberg 1922".

Sehr beachtenswert unter den neuen Mitteln, aber für allgemeine Anwendung noch nicht genügend geprüft, ist das gegen Peronospora und Wurm wirksame Mittel Nosprasit der Höchster Farbwerke.

Dringend sei dem Winzer geraten, gegenüber neuen Mitteln, die in den Versuchen der staatlichen Institute noch nicht genügend erprobt sind, vorsichtig zu sein. Im besonderen sollte sich jeder Einsichtige sagen, daß Versuchsergebnisse mit Peronospora-Stäubemitteln, die in diesem Peronospora-armen Jahre gewonnen wurden, in keiner Weise für die ausreichende Wirksamkeit dieser Mittel bei ernstlichem Auftreten der Krankheit bürgen können.

❖

Deutschlands Weinernte 1925.

Erfreulicherweise ist auch dieses Jahr die deutsche Statistik über die Weinernte 1925 wieder etwas früher an die Öffentlichkeit gekommen als im letzten Jahr. Wir ersehen daraus eine Abnahme der Rebfläche um 1068 ha gegen 1924. Die Not im Weinbau ist wohl mit Sicherheit als Ursache für die Verringerung der Rebfläche anzusehen. Die Abnahme ist am größten in Hessen. Hier hat sich die Rebfläche gegen letztes Jahr um 806 ha verringert. Aber Hessen ist auch das Land in welchem in den letzten Jahrzehnten der Weinbau sich am stärksten ausbreitete, umfaßte er doch im Jahre 1873 nur 9562,9 ha. Zugenommen hat die im Ertrag stehende Rebfläche nur in Baden.

Länder	Im Ertrag stehende Rebfläche ha	Mostertrag hl	Durchschnittl. Hektarertrag hl	Geldwert RM.	Durchschnittl. Preis für 1 hl Most RM.	Durchschnittl. Geldertrag von 1 ha Rebfläche RM.
Preußen	16156,5	427280	26,4	18721144	43,8	1159
Bayern	19887,0	352368	17,7	18529253	52,6	932
Württemberg	10604,3	168420	15,8	14883634	88,4	1403
Baden	12856,0	285241	22,2	16852010	59,1	1311
Hessen	13610,0	354254	26,0	14658898	41,4	1077
übr. Deutschland	160,0	3378	21,1	183890	54,4	1149
Deutsches Reich	73273,8	1590941	21,7	83828829	52,7	1144
Dagegen[1]) 1924	74342,0	1803954	24,3	94567186	52,4	1272
1923	74676,0	791040	10,6	42344530	53,5	567
1922	74360,3	3406188	45,8	–	–	–
1921	73841,4	1754916	23,8	–	–	–
1913	78981,6	824808	10,4	41941035	50,8	531
1912	80824,7	1648656	20,4	78315350	47,5	969
1911	81504,6	2169799	26,6	143072299	65,9	1755

[1]) Die Vergleichszahlen entsprechen den Gebieten, in denen die Weinmosternte 1925 erhoben wurde.

Der Weinertrag ist 1925 mit 1½ Millionen hl geringer ausgefallen als 1924, hält sich aber ungefähr auf dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre.

Die Weinpreise fielen diesmal in Hessen und in Preußen mit RM. 41,4 und 43,8 je hl am niedrigsten aus.

Es folgen dann Bayern (52,6 RM.), Baden (59,1 RM.) und Württemberg mit den höchsten Preisen (88,4 RM.), bedingt durch den Fehlherbst 1924 und den schlechten Herbst 1925.

Bei dieser Gelegenheit lohnt es sich, auch einmal auf das Mißverhältnis zwischen den Angaben des Statistischen Reichsamtes über den Stand der Reben Anfang Oktober 1925 und dem tatsächlichen Ernteausfall aufmerksam zu machen. Anfangs Oktober sollten die Weinaussichten in Deutschland wie folgt gewesen sein (2 = gut, 3 = ziemlich gut):

Bayern und Württemberg Note 2,9 also am besten.
Hessen 3,1.
Baden 3,3.
Preußen 3,5, also am schlechtesten.

Jetzt, nachdem die tatsächliche Ernteststatistik vorliegt, erweist sich die Schätzung Anfang Oktober als grundfalsch, denn Bayern und Württemberg hatten mit 17,7 und 15,8 hl/ha die schlechteste Ernte und Preußen hatte mit 26,4 hl/ha die beste Ernte. Hieraus ersieht man, welchen geringen Wert die Ernteschätzungen haben. K. Müller.

❖

Zur Hebung des Weinbaus im badischen Taubergrund.

Von Karl Schwender II, Sachsenflur (Amt Tauberbischofsheim).

In einem Artikel in Nr. 11 des Jahrgangs 1922 dieser Zeitschrift habe ich über den Weinbau im badischen Taubergrund hinsichtlich der klimatischen und Boden-Verhältnisse geschrieben. Diesmal will ich über die Sortenwahl und den Schnitt der Reben einiges mitteilen. Es sind ja in letzter Zeit im Taubergrund große Versammlungen abgehalten

Digitized by Google

worden, so zum Beispiel in Lauda und in Tauberbischofsheim. Hier wurde in Vorträgen ausführlich betont, daß in guten Kalksteinböden nur Europäerreben gepflanzt werden sollten. Aber trotzdem finden die Amerikanerreben, besonders Oberlin 595, große Verbreitung im Taubergrund und einer macht es dem andern nach, ohne zu überlegen, daß späterhin für diese geringwertigen Weine kein Absatz da ist. Ich rate jedem Rebbauer, in die guten Lagen nur Europäerreben zu pflanzen, besonders empfehle ich den Sylvaner (Österreicher), weil diese Sorte in der Blütezeit nicht so empfindlich ist. Aber der Gutedel (Junker) liefert die beste Traube, somit auch den feinsten Wein. Ich selbst habe größtenteils den Gutedel und habe von dieser Sorte auf der Ausstellung in Königshofen a. T. 1920 für Wein und Trauben die ersten Preise errungen. Der Wein aus Sylvaner ist aber auch nicht zu verachten und ich habe selbst in letzter Zeit eine Anlage mit reinem Sylvaner gemacht. Bezüglich der Erziehungsart will ich noch darauf hinweisen, daß ja nicht zu eng, nicht unter 1,20 m, die Gassenweite angelegt wird. Es ist dann mehr Luft und Licht in den Reben und die Spritzung ist leichter durchzuführen. In unserem Taubergrund müssen wir auch beim Kopfschnitt bleiben, man kann dennoch dabei die neuen Drahtrahmen mit verhängbarer Heftvorrichtung anbringen und die Reben durch Decken im Winter vor dem gefährlichen Frost schützen. In Sachsenflur und Marbach sind seit 1913 mit staatlicher Unterstützung Musteranlagen errichtet, welche sich im allgemeinen gut bewährt haben. Vor allem ist hier alljährlich eine gute Holzausreife bemerkenswert, was für den frostgefährdeten Taubergrund von großer Bedeutung ist.

Meine Drahtanlage wird seit 1913 auch jedes Jahr mit Erde gedeckt, jedoch wird gleichzeitig der Boden gelockert und das Unkraut vertilgt, es wird das abgefallene Laub untergehackt und mit zur Düngung herangezogen, sowie die Reben vor Hasenfraß geschützt und die Puppen des Heu- und Sauerwurms vertilgt, schließlich bringt man auf diese Weise — gute Holzreife vorausgesetzt — die Reben auch am besten unbeschadet durch den Winter. Der Kopfschnitt ist im Taubergrund von altersher üblich. Wir können auch keinen anderen Schnitt gebrauchen, weil dieser das Decken am ehesten ermöglicht. Innerhalb weniger Jahre haben wir dreimal große Winterfrostschäden zu verzeichnen gehabt, nämlich am 3. Februar 1922, am 1. Januar 1924 und jetzt schon wieder am 6. Dezember 1926. Ich betone deshalb noch einmal, daß der Schnitt dem Klima angepaßt ist, damit gedeckt werden kann. Der Weinbau im Taubergrund ist nun nicht nur wegen den häufigen Winterfrostschäden so zurückgegangen, sondern auch weil wir daneben mit häufigen Maifrösten zu rechnen haben. Aber vor dieser Gefahr sind auch die Amerikanerreben nicht geschützt. Aus diesem Grunde gebührt auch dem Sylvaner der Vorzug. Diese Sorte ist spät im Trieb, erfriert deshalb im Mai nicht so leicht.

Glaube hiermit die Sortenwahl, sowie den Schnitt der Reben genügend erläutert zu haben. Wenn jemand noch mehr wissen will, dann komme er zu uns nach Sachsenflur, wir sind gerne bereit, unsere Anlagen zu zeigen und Auskunft darüber zu geben. Es wird von den Rebbauern verlangt, daß seitens der Regierung Mittel und Wege gefunden werden sollen, um den Weinbau im badischen Taubergrund wieder zu heben. Es wurde auch schon sehr viel geleistet durch Errichtung von Versuchsanlagen an verschiedenen Plätzen und durch zahlreiche Vorträge. Wenn aber die Rebbauern selbst nicht mit Energie und Ausdauer ans Werk gehen, dann bleiben trotz aller Anstrengung der Regierung die verödeten Hügel im badischen Taubergrund auf alle Zeit so liegen. Wenn dann nur noch die Amerikanerreben auf diesen sonnenverbrannten Hügeln Platz finden, dann ist neben allen Mühen und Plagen noch obendrein der Absatz für den beliebten feinen Tauberwein sehr gefährdet. Die niederen Weinpreise, sowie auch jetzt wieder der Frostschaden, spielen stark mit in der Beeinträchtigung der Aussicht, den Rebbau im badischen Taubergrund wieder auf die alte vergangene Höhe zu bringen. Aber nur unverzagt ans Werk gegangen, damit auf unsern steilen Hängen die edle Rebe wieder blühen kann!

Zum Schlusse möchte ich unsere Weinbauern noch ermahnen, die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" zu lesen, in welcher von den ersten praktischen und erfahrensten Männer des deutschen Weinbaus so mancher lehrreiche Aufsatz enthalten ist.

❖

V. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.,

staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1925.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

(Fortsetzung.)

XIV. Staatliche Reblausbekämpfung.

Die durch das Reblausgesetz vorgeschriebenen Entseuchungen von Reben wurden in zahlreichen Fällen durch Institutsbeamte mit Saprosollösung vorgenommen.

Die Nachuntersuchung früherer Reblausherde ergab in Grenzach, in Auggen und in Pfaffenweiler in einzelnen Herdstücken wieder Rebläuse. Die Herde wurden deshalb erneut mit Schwefelkohlenstoff behandelt. Zahlreiche Herde aus dem Jahr 1922 konnten zum Anbau oberirdisch abzuerntender Feldfrüchte freigegeben werden.

Herd Nr.	Gemarkung	Stockzahl			Größe des Herdes
		verseucht	unverseucht	zusammen	
31 c	Pfaffenweiler	6	57	63	0,5 a
19 c	Sasbach	134	360	494	5,09 „
19 d	„	3	156	159	1,20 „
19 e	„	12	185	197	0,95 „
19 f	„	71	348	419	2,21 „
19 g	„	2	26	28	0,19 „
19 h	„	1	26	27	0,14 „
39	„	57	568	625	3,82 „
40	„	94	445	539	6,09 „
41	„	129	359	488	7,68 „
		509	2530	3039	27,87 a

Digitized by Google

Die kolonnenmäßige Rebuntersuchung fand in den Monaten Juli und August statt. Untersucht wurde der Rest von der Markgrafschaft (Pfaffenweiler), der Rest des Tuniberges (Oberrimsingen, Niederrimsingen), die Gemeinde Lehen und der größte Teil des Kaiserstuhls (Gottenheim, Wasenweiler, Bickensohl z. T., Ihringen z. T., Sasbach z. T., Bischoffingen, Jechtingen z. T., Oberrotweil z. T.). Reblause wurden an einer Stelle am Rande des alten Herdes in Pfaffenweiler und am Rande des Herdes Nr. 19 in Sasbach a. Kaiserstuhl aufgefunden, hier allerdings auch noch in anderen Gewannen (vergl. vorstehende Tabelle).

Die Vernichtung der Herde wurde mit 400 ccm Schwefelkohlenstoff je qm und 20%iger Kresolseifenlösung nach dem Herbst vorgenommen. In Sasbach wurden bei dieser Gelegenheit noch einige Versuche mit „Sapicat Dr. Nördlinger" durchgeführt, deren Ergebnis erst im nächsten Jahr beurteilt werden kann. Die Kosten für die Reblausbekämpfung beliefen sich vom 1. Januar bis 31. Dezember 1925 auf 33 773,81 RM. K. Müller.

XV. Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden.

Im Laufe des Jahres liefen zahlreiche Einsendungen bezw. Anfragen, die Schädigungen landwirtschaftlicher Kulturpflanzen betrafen, ein. Es wurde Auskunft über die Art des Schädlings und Rat zur Abhilfe erteilt.

Der im Jahre 1924 in Bernau aufgefundene große Kartoffelkrebsherd wurde zur Zeit der Kartoffelernte eingehend besichtigt. Es stellte sich heraus, daß das alte krebsanfällige Saatgut durchweg stark von der Krankheit befallen war und meist sehr unbefriedigende Erträge lieferte. Dagegen wurden von den krebsfesten Sorten Pepo und Preußen, die im Frühjahr von der Gemeinde eingeführt worden waren, völlig gesunde Knollen geerntet. Es wurde, da diese Sorten auch in Bezug auf Ausreife und Ertragsmenge voll befriedigten, die Beschaffung größerer Saatgutmengen für das nächste Jahr in die Wege geleitet. Auch wurde die Bevölkerung durch eine Merktafel: „10 Gebote für den Kartoffelbau in Bernau" erneut auf die Wichtigkeit der Krankheit und die Möglichkeit, ihr zu begegnen, aufmerksam gemacht.

Die seit einigen Jahren im Wiesental herrschende Kirschblattseuche, Gnomonia erythrostoma, führte durch ihr besonders heftiges Auftreten im Jahre 1924 zu einer starken Beunruhigung der am Kirschenbau beteiligten Bevölkerung. Durch Teilnahme an Versammlungen und Besichtigungen der von der Krankheit bedrohten Gebiete wurde versucht, eine Übersicht über die Verbreitung der Krankheit zu gewinnen und Auskunft über die Möglichkeit einer Bekämpfung zu geben. Ein Vorversuch zur Bespritzung der Bäume wurde in Niedereggenen ausgeführt. Zu weiteren Untersuchungen über die Bekämpfungsmöglichkeit der Krankheit war infolge Personalmangel bisher keine Möglichkeit.

Eine im badischen Tabakbaubezirk seit mehreren Jahren auftretende Tabakkrankheit machte eine Besichtigung der von ihr ergriffenen Bestände in Walldorf notwendig, als ersten Schritt zu ihrer Bekämpfung. Die Ursache der Erkrankung ist bisher nicht geklärt. Wahrscheinlich handelt es sich um einen für das deutsche Tabakbaugebiet neuen Pilz. Beobachtungen über das Auftreten lassen es möglich erscheinen, ihm durch geeignete Herrichtung der Anzuchtbeete zu begegnen.

Nach Mitteilung der Badischen Landwirtschaftskammer richtete in der Gegend von Rastatt der Maisbohrer (Pyrausta nubilalis) unter den Maispflanzungen beträchtlichen Schaden an. Der Schädling wird dort schon seit einigen Jahren bemerkt.

Das Getreidehähnchen (Lema cyanella) verursachte im Frühsommer auffällig großen Schaden an Hafer in der Gegend von Villingen und Oberprechtal.

Eigene Versuche konnten im Berichtsjahre aus Mangel an Zeit nur in sehr geringem Maße ausgeführt werden. Außer einem schon erwähnten Spritzversuch gegen Gnomonia wurde ein Laboratoriums-Beizversuch und eine Prüfung verschiedener Raupenleime durchgeführt.

Mehrere Vorträge über Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung wurden im Berichtsjahr in den verschiedenen Teilen des Landes gehalten, meist durch Vorführung von Lichtbildern ergänzt.

Ein Kurs über Pflanzenschutz fand in Waldshut statt, zwei Kurse über Kartoffelkrebs in Basel und Singen zur Ausbildung von Zollbeamten.

Die Veröffentlichungen über die monatlichen Pflanzenschutzarbeiten wurden fortgesetzt und nach Ablauf eines Jahres durch zwanglose Artikel über Pflanzenschutzfragen weitergeführt. Im September wurde an die Tageszeitungen ein Aufruf zum Beizen des Saatgetreides versandt.

Mit einer Ausstellung über die Getreidekrankheiten und dem Kartoffelkrebs war die Hauptstelle für Pflanzenschutz an der landwirtschaftl. Herbstausstellung in Freiburg beteiligt.

Die Sammlung von Präparaten und Lichtbildern wurde im Berichtsjahre vervollständigt.

Zahlreiche Kartoffelsendungen, die für Frankreich bestimmt waren, wurden auf ihren Gesundheitszustand untersucht und die Abwesenheit von Krebs bestätigt. Seitdem die Schweiz für einzuführende Kartoffelsendungen ein Ursprungszeugnis und eine Bestätigung der Krebsfreiheit der Ursprungsgemeinde verlangt, wurde diese Bescheinigung von der Hauptstelle für Pflanzenschutz vollzogen. Kotte.

XVI. Weinbaumuseum.

Das Weinbaumuseum, welches mit dem Einzug in die Räume des Peterhofes ins Leben gerufen wurde, hat im Laufe des vergangenen Jahres einen beträchtlichen Zuwachs erfahren. Die Abteilung Weinbau wurde um eine größere Anzahl Tafeln und Karten vermehrt. Dargestellt wurden: 1) Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden, 2) Erfolge der neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung in Baden, 3) Kräuselkrankheit der Rebe, 4) Verteilung der wichtigsten Rebsorten in Baden, 5) Deutschlands Rebfläche und Weinertrag, 6) Rebfläche und Weinertrag der Erde, 7) Vortragstätigkeit des Weinbauinstitutes, 8) Organisation der Reblausbekämpfung. Auch wurden 24 Vergrößerungen bekannter badischer Weinbaugegenden angefertigt und im Institut ausgehängt. Als wesentlichste Bereicherung muß die aus 62 Schaukästen bestehende Bodenprobensammlung angesehen werden, die die wichtigsten Bodenarten der deutschen Weinbaugebiete enthält. Sie ist in diesem Umfang in keiner Anstalt mehr vorhanden und ist zugleich die erste Samm-

Digitized by Google

lung ihrer Art. Zu erwähnen ist in der Abteilung Weinbau noch die leihweise Überlassung weiterer Spritzen und Pumpen und einiger zu dem Zwecke besonders angefertigter Schnittzeichnungen seitens der Firma Platz-Ludwigshafen. Die Firma Retter-Bruchsal stellte drei Gelenkpfahleisen zur Verfügung.

Ebenso bedeutsam ist der Zuwachs in der kellerwirtschaftlichen Abteilung zu nennen. Das Augustinermuseum-Freiburg hat aus seinen Beständen dem Institut eine größere Anzahl Gegenstände als Leihgabe überlassen. Darunter befinden sich: eine alte Handkelter, ein geschnitzter Faßboden zahlreiche geschnitzte Faßriegel, geschnitzte Faßspriessen, ferner Hobel und andere Küferwerzeuge.

Hervorzuheben sind dann die Schenkung des Weingutsbesitzers Hermann Blankenhorn-Müllheim, die in alten Faß- und Gärspunden, in alten Trichtern und Hobeln, in Weinstein verschiedener Stärke und Größe aus Fässern, einem Filtersack aus Tuch und Filz und einer alten Kellerlampe bestand; ferner alte Küferwerkzeuge von F. Frey in Britzingen und sonst noch verschiedenen Zuwendungen wie ein geschnitzter Faßboden und Faßriegel. Die bestehende Flaschensammlung wurde durch ein Sortiment ergänzt, das Flaschen in verschiedenen Formen und verschiedenfarbigen Glasarten zeigt und über die schwankende Größe (630–750 ccm) der im Verkehr befindlichen Flaschen eine Übersicht gibt.

Von den Seitzwerken-Kreuznach wurde die Sammlung durch ein kleines Zylinderfilter, ein Riesenfilter System „Herkules" als Leihgabe und durch mehrere Flaschen mit entkeimtem süßem Apfelmost bereichert. Das ursprünglich vorhandene Kometfilter wurde gegen einen Kammerkometfilter umgetauscht.

Die Firma Hill & Müller-Mannheim überwies Anschauungsmaterial über die Herstellung des Gummischlauches.

Die zur Kennzeichnung der einzelnen Gegenstände des Weinbaumuseums nötigen Schildchen wurden zur besseren Erhaltung unter Glas gebracht. Geßner.

XVII. Beratende und gutachtliche Tätigkeit.

Der Umfang der beratenden Tätigkeit stieg im Berichtsjahre noch weiter, denn die Winzer benutzten Reisen nach Freiburg, um sich über wichtige Fragen mit Institutsbeamten persönlich zu beratschlagen. Allerdings hat sich dieses persönliches Auskunftholen zeitweise zu einer den ganzen Tag über dauernden Sprechstunde ausgedehnt, sodaß nur durch Nachtarbeit die Büroarbeiten nachgeholt werden konnten. Besonders rege ist der Besuch im Weinlaboratorium, weil die Rat suchenden Personen über die Behandlung der überbrachten Weine hierbei eingehend aufgeklärt werden können.

Auch gelegentlich der zahlreichen auswärtigen Dienstgeschäfte der Beamten werden die Winzer und Kellerwirte stets eingehend über weinbauliche und kellerwirtschaftliche Fragen beraten. Zu erwähnen ist hier u. a. eine Rebbegehung vom 29. Juni bis 10. Juli, verbunden mit Winzerbesprechungen im Tauber- und Schüpfergrund durch Weinbauinspektor Meinke. Auch in den Aussprachen im Anschluß an die zahlreichen Vorträge, die das Institut im Berichtsjahr abgehalten hat, fanden regelmäßig beratende Besprechungen statt.

Der Institutsdirektor wirkte als Preisrichter bei der Ausstellung für Gewerbe und Industrie am 27. Juni in Rastatt mit, als Oberpreisrichter bei der Weinbewertung in Herbolzheim sowie Weinbauoberinspektor Dümmler und Weinbauinspektor Röder als Preisrichter; außerdem Weinbauinspektor Dümmler als Oberpreisrichter bei der Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereins in Müllheim, als Preisrichter bei der Weinprämiierung gelegentlich der Offenburger Ausstellung und als Weinbewerter bei der Weinbewertung in Endingen. Weinbauoberinspektor Dümmler wurde vom Finanzamt zu einer Beratung über die Bewertung der Rebgrundstücke zugezogen.

Gutachten wurden in großem Umfang vom Institut angefordert, in erster Linie vom Ministerium des Innern. Außerdem wurden zahlreiche Gutachten über Schädlingsbekämpfungsmittel, über Cereloſe-Zucker und eines über die bisherige und zukünftige Bewirtschaftung des städtischen Gutes in Istein abgegeben.

Größeren Umfang nahmen auch die Begutachtungen von Rebgeländen ein, die dem Weinbauinstitut zur Pachtung oder zum Ankauf angeboten wurden oder für die Anlage von Muttergärten in Betracht kamen. K. Müller.

XVIII. Lehrtätigkeit des Instituts.

a) Kurse.

Das Institut hielt im Berichtsjahr nicht weniger als 13 Kurse ab, mit zusammen 642 Zuhörern.

Am 20.—23. Januar fand im großen Hörsaal des Botanischen Instituts in Freiburg ein Kurs über Weinbau statt, an dem sich 180 Personen beteiligten. Als Dozenten wirkten außer dem Direktor noch die Herren Geßner, Kotte, Dümmler und Röder. Am 28.—29. Januar hielt Weinbauinspektor Meinke auf Veranlassung der Jungbauernschaft in Obergrombach einen Weinbaukurs ab.

Vom 20.–21. Februar wurde in Offenburg ein von 120 Personen besuchter Kurs über Kellerwirtschaft von Regierungsbotaniker Dr. Geßner und Weinbauinspektor Meinke abgehalten.

Von Anfang des Berichtsjahres bis März hielt an je einem Nachmittag in der Woche Weinbauoberinspektor Dümmler für die Schüler des II. Kurses an der Landwirtschaftlichen Winterschule in Müllheim einen Rebenpfropfkurs ab.

Vom 25.–27. März hielt Weinbauinspektor Meinke an der Rebenveredelungsanstalt in Durlach den zweiten Rebenpfropfkurs ab, zu dem sich 39 Winzer aus allen Landesteilen eingefunden hatten.

Am 30. Juni und am 3. August fanden in Freiburg Reblauskurse für die Reblaussachverständigen statt mit nachfolgender praktischer Ausbildung im Reblausherd in Pfaffenweiler. Als Dozenten wirkten außer dem Direktor noch Regierungsbotaniker Dr. Kotte und Landwirtschaftsinspektor Bretzinger.

Am 17. September hielt Regierungsbotaniker Dr. Kotte einen Pflanzenschutzkurs in Waldshut ab, und am 6. Oktober in Basel und am 7. Oktober in Singen je einen Kurs für Zollbeamte über den Kartoffelkrebs, seine Erkennung und die Überwachung des Kartoffeltransportes.

Am 25.–27. November und am 2.–4. Dezember fanden zwei Kellerwirtschaftskurse für Winzer in Freiburg

Digitized by Google

statt, wozu aber nur 138 Personen aufgenommen werden konnten. Eine große Anzahl mußte aus Platzmangel zurückgewiesen werden.

Vom 9.—11. Dezember fand nochmals ein Kellerwirtschaftskurs, aber ausschließlich für Küfer statt mit 50 Mann Beteiligung. Als Dozenten wirkten bei den drei Kellerwirtschaftskursen sämtliche Institutsbeamten.

b) Praktische Unterweisungen verbunden mit Vorträgen.

Weinbauinspektor Meinke hielt am 5. Februar in Durbach eine Unterweisung im Rebschnitt unter besonderer Berücksichtigung des Schnittes verhagelter Reben ab, an welcher 40 Fortbildungsschüler teilnahmen, am 1. Juli eine praktische Unterweisung über die Laubbehandlung und Rebschädlingsbekämpfung in Ersingen und am 7. Juni eine praktische Unterweisung über den Schnitt und die Laubbehandlung der Direktträger in Philippsburg. An der Veranstaltung in Ersingen nahmen 150, an der in Philippsburg 50 Personen teil.

c) Unterricht an landwirtschaftlichen Winterschulen.

Weinbauoberinspektor Dümmler erteilte im I. und II. Kurs der Landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Müllheim Unterricht vom Januar bis März und vom November bis Dezember in 56 Stunden.

Weinbauinspektor Röder übernahm mit Beginn des Winterschuljahres den Unterricht über Weinbau und Kellerwirtschaft an der landwirtschaftlichen Winterschule in Freiburg und erteilte bis Ende des Berichtsjahres 5×3½ Stunden Unterricht.

Weinbauinspektor Meinke unterrichtete im II. Kurs der Staatlichen Landwirtschaftlichen Winterschule Augustenberg in der Zeit vom Januar bis März und in den Monaten November und Dezember in 34 Stunden über Weinbau.

Weinbaulehrer Looß erteilte vom Beginn des Winterschuljahres 1925 ab an der Landwirtschaftlichen Winterschule in Ettenheim in 6×2 Stunden Unterricht über Weinbau und Kellerwirtschaft.

d) Vorträge.

Auch im Berichtsjahre haben die Beamten des Weinbauinstituts und zwar noch in stärkerem Umfange die Winzer und Kellerwirte sowie sonstigen Interessenten durch Vorträge aufgeklärt. Im ganzen wurden 82 Vorträge gehalten und damit eine Aufklärungsarbeit vollbracht wie noch nie zuvor. Seit Bestehen des Instituts wurden bis jetzt 247 Vorträge, die von 24437 Personen besucht waren, durch die Institutsbeamten gehalten. Näheres ergibt folgende Zusammenstellung:

Jahr	Zahl der Vorträge	Besucherzahl
1921	30	3235
1922	59	6390
1923	42	2885
1924	34	3135
1925	82	8792
zusammen:	247	24437

(Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen

Die Weinsteuer aufgehoben.

Der Reichstagsausschuß, der sich mit der Notlage der Winzer zu beschäftigen hat, befaßte sich am 11. März mit der Frage einer Aufhebung oder Ermäßigung der Weinsteuer. Von den Sozialdemokraten ist die Ermäßigung der Weinsteuer um die Hälfte beantragt worden. Die Steuer soll darnach für Schaumweine 15 Proz., für die übrigen 10 Proz. betragen, und offene Weine im Kleinhandelspreise bis zu 2 Mark sollen dann steuerfrei bleiben. Die Kommunisten beantragten eine Weinsteuer von 30 Proz. für Schaumweine und für Traubenweine mit einem Kleinverkaufspreis von 10 M. und mehr das Liter, von 20 Proz. bei einem Kleinverkaufspreis von 7.50 M. bis 9.90 M., von 15 Proz. bei einem Verkaufspreis von 5—7.49 M., von 10 Proz. bei einem Preis von 2.50—4.99 M. das Liter. Traubenwein mit einem Kleinverkaufspreis von weniger als 2.50 M. das Liter soll steuerfrei bleiben. Die Vertreter des Reichsfinanzministeriums erklärten, Steuerermäßigungen in dem von den Sozialdemokraten und Kommunisten beantragten Umfange nicht für tragbar. Nach eingehender Debatte wurde die Weinsteuer mit 20 gegen 1 Stimme aufgehoben Der Beschluß des Winzerausschusses des Reichstages auf Aufhebung der Weinsteuer bedarf noch der Nachprüfung des Haushaltsausschusses sowie des Plenums des Reichstages und des Reichsrates.

Der Zuckerungsparagraph.

In „Deutscher Weinbau" berichtet Direktor Dr. Petri-Koblenz, daß in einem Weinbaugebiet Deutschlands ein Angeklagter, der über das in § 3 des Weingesetzes hinausgehende Maß Weine gezuckert hatte, auf Grund von Sachverständigengutachten freigesprochen wurde. In dem Sachverständigengutachten heißt es u. a.: 90% aller Weine des betreffenden Weinbaugebietes sind überzuckert." Gegen diese gesetzwidrige Handlung eines Weinbaugebietes, das sich dadurch auf Kosten der anderen Weinbaugebiete Deutschlands, die sich streng an das Reichsweingesetz halten, Vorteile verschafft, muß mit allem Nachdruck Stellung genommen werden. Bekanntlich kämpft die Mosel schon seit langer Zeit für eine Abänderung des § 3 des Weingesetzes. Bisher ist die Änderung aber stets abgelehnt worden. Durch diesen Gerichtsfall ist nun aber offensichtlich geworden, daß sich ein Weinbaugebiet im Stillen über das Reichsgesetz einfach hinwegsetzt. K. M.

Weinmarkt in Offenburg.

Am 9. März fand der diesjährige Offenburger Weinmarkt, der 54. seit Bestehen, statt. Beschickt war die Veranstaltung mit 235 Weinen, deren Qualität hinsichtlich des Ausbaues die der vorhergehenden Jahre entschieden überstieg. Die Fortschritte in der badischen Kellerwirtschaft sind unverkennbar. Es war nur eine geringe Anzahl Weine vorhanden, deren Behandlung zu wünschen übrig ließ. Störend wirkte die Verschiedenheit in Farbe und Form der vorhandenen Flaschen. Von weißen Weinflaschen, von Sekt-, Schnaps- und Likörflaschen sollte man in Zukunft bei Veranstaltungen gleicher und ähnlicher Art absehen und die Weinproben lediglich in der in Deutschland üblichen Weiß- und Rotweinflasche anliefern, deren Beschaffung heute sicherlich nicht mehr mit zu großen Unkosten und Schwierigkeiten verknüpft ist. Auch dem Korken schenke man künftig noch mehr Aufmerksamkeit. Man verwende nur neues Material zum Verschluß. Der Korken darf nicht den Anschein erwecken, als sei er bereits auf einer Öl-, Essig- oder sonst im Haushalte gebrauchten Flasche gewesen.

Der Besuch war gut und entsprach etwa dem des Vorjahres. Der Umsatz war aber wesentlich besser und durchaus erfreulich. Gefordert würde je Hektoliter vom Ortenauer Winzerverein für Rotwein zwischen 80 und 150 M., Weißwein 80—120 M., Clevner 110 bis 160 M., Klingelberger 75—120 M., Ruländer 110—120 M., übrige Weißweine 60—80 M. Die besten Sorten kosteten: Rotweine 120 bis 180 M., Weißherbst 90—140 M., Clevner 110—140 M. und Klingelberger 95—180 M. Außerdem wäre zu nennen weißer Bordeaux, eine Flasche einschließlich Glas und Steuer 4 M. von der Stadt Offenburg, Clevner in Flaschen 3 und 2 M., Klingelberger von der Stadt Offenburg 2 M. pro Flasche. Kaiserstühler Weine stellten sich

Digitized by Google

auf 54—200 M. je nach Qualität und Standort. Aus der Acher- und Bühlergegend waren Rotweine angeboten. Affentaler 1921er kostete 320 M., war aber auch schon zu 140 M. vorhanden. Im ganzen dürften etwa 3600 Hektoliter zum Verkauf gestanden haben.

In erster Linie gingen Qualitätsweine ab. Nachfrage nach kleineren Gewächsen war nicht vorhanden. Es zeigte sich auf dem Weinmarkt deutlich, daß die Bestrebungen, die Qualität zu heben, noch mehr gefördert werden müssen und der badische Winzer sich auf den Qualitätsbau werfen muß. Geßner.

Verbilligung der Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel.

Am 5. März fand in Neustadt a. H. in der Weinbaulehranstalt eine Sitzung zwischen gegen 100 Vertretern des Pfälzischen Weinbaus und Regierungsvertretern statt, bei welcher Gelegenheit Ministerialrat Dr. Hänlein mitteilte, die Regierung beabsichtige zur Verbilligung der Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel 500000 RM. für 1926 zur Verfügung zu stellen. Der Schädlingsbekämpfungsausschuß der Weinbauvereins für die Rheinpfalz beschloß dann am 10. März, folgende Bekämpfungsmittel zu verbilligen: Uraniagrün, Silesiagrün, 8 bis 10 %iges Tabakextrakt, Sturm'sches Mittel, Urania-Bestäubungsmittel, Silesia-Bestäubungsmittel, Bestäubungsmittel Höchst, Bestäubungsmittel „Hinsberg 1922". Der Weinbauverein übernimmt die Bestellungen, die Winzer melden den Bedarf bei den Bürgermeisterämtern an. Auf ¼ ha entfallen im pfälzer Oberland 20 kg arsenhaltiges Bestäubungsmittel oder 15 kg arsenhaltiges Bestäubungsmittel und 2 kg arsenhaltiges Spritzmittel oder 10 kg Bestäubungsmittel und 4 kg Tabakextrakt. In der Mittel- und Unterhaardt 15 kg arsenhaltiges Bestäubungsmittel und 2 kg arsenhaltiges Spritzmittel oder 10 kg Bestäubungsmittel und 4 kg Tabakextrakt. In der Nordpfalz 7,5 kg arsenhaltiges Bestäubungsmittel und 1 kg arsenhaltiges Spritzmittel. Die Bestellungen müssen bis 1. April eingereicht werden.

Auch in Württemberg und in Baden ist eine Verbilligungsaktion für Heu- und Sauerwurmbekämpfungsmittel geplant, doch liegen z. Z. die Einzelheiten zur Veröffentlichung noch nicht vor. K. M.

Beseitigung des Böcksergeschmacks in Weinen.

Nach den Erfahrungen von Dr. Grammatica an der Weinbaulehranstalt in St. Michele (a. d. Etsch) soll man den nach faulen Eiern erinnernden Geruch und Geschmack stark böckserndes Weine, wenn er durch Lüften und Einschwefeln nicht zu beseitigen ist, dadurch beseitigen können, daß man auf 1 hl Wein 1 kg feinst ventilierten Schwefel zusetzt und innerhalb acht Tagen häufig umrührt. Sollte der unangenehme Geschmack und Geruch nach acht Tagen noch nicht beseitigt sein, so kann man nochmals ½—1 kg Schwefelpulver zusetzen. Dann wird der Wein filtriert und dabei das Schwefelpulver zurückgewonnen.

Ein wenig bekannter Traubenschädling.

Bei einer Besichtigung der Weinberge bei Gerlachsheim im Taubergrund im vergangenen Herbst konnte ich in den auf Muschelkalk liegenden Rebbergen geradezu unglaublich viele Mäuselöcher feststellen. Die Mäuse schaden hier nicht nur den übrigen landwirtschaftlichen Kulturen, sondern auch den Reben. Bekanntlich herrscht im Taubergrund der sogenannte Kopfschnitt. Infolgedessen hängen die Trauben verhältnismäßig nieder über dem Boden. Die Mäuse klettern, sobald die Trauben der Reife entgegengehen, auf den Rebstock und fressen die einzelnen Beeren oder sie nagen die Traubenstiele ab, damit die ganze Traube auf den Boden fällt, wo sie dann bequem gefressen werden kann. K. Müller.

Ein Preis für die Heu- und Sauerwurmbekämpfung.

Der im vergangenen Jahr vom Dép. Herault in Frankreich ausgesetzte Preis von Fr. 10000 für die Auffindung eines guten Mittels oder einer guten Methode zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms wurde für das Jahr 1926 erneut ausgesetzt, weil die Aufgabe erfolgreich nicht gelöst wurde. Die Bewerber müssen ihre Versuche im Rebgelände des Dép. Herault anstellen.

In Frankreich ist die Anwendung arsenhaltiger Mittel nicht Sitte. Da man aber in dem genannten Departement scheints auch mit dem in Frankreich zugelassenen Nikotin keinen Erfolg hat, folgt aus diesem Rundschreiben, daß die Intensität der Bespritzung der Gescheine und Trauben in Südfrankreich bei weitem nicht so sorgfältig ist wie bei uns.

Tagung der D. L. G. in Berlin.

Gelegentlich der Wintertagung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in der dritten Februarwoche in Berlin fanden auch verschiedene auf den Weinbau sich beziehende Sitzungen statt und zwar des Unterausschusses für Rebenveredlung, des Sonderausschusses für Rebenzüchtung, des Sonderausschusses für Weinbau und des Ausschusses der Obst- und Weinbau-Abteilung. Bei diesen nicht öffentlichen Sitzungen wurden zahlreiche den Winzer lebhaft interessierende Fragen beraten und von verschiedenen Weinbausachverständigen Referate erstattet.

Richtigstellung.

In einer Versammlung in Schweigern kam der Präsident des bad. Landwirtschaftl. Vereins, Herr Gutsbesitzer Wachs vom Winklerhof, auch auf den Pfropfrebenanbau zu sprechen. Seine Ausführungen wurden offenbar von einem Teil der Anwesenden mißverstanden, die annahmen, er warne vor dem Pfropfrebenanbau. Herr Präsident Wachs teilt nun auf eine Anfrage folgendes mit: „Die Gerüchte, die über meine Aussprache in Schweigern kolportiert werden, sind grundfalsch. Meine persönliche Ansicht ist die, daß wir genötigt sind unsere Reben möglichst bald auf Amerikanerunterlagen anzulegen, daß die Hybriden ein arger Schaden für unseren Weinbau darstellen, da sie zwar sehr ertragreich sind, aber eine sehr schlechte Qualität abgeben und daß die amerikanischen Direktträger überhaupt nicht für uns in Frage kommen. Da ich weiterhin überzeugt bin, daß die gepfropften Reben eine kürzere Lebensdauer haben als unsere alten wurzelechten, halte ich die Frage, welche Kultur bei der dadurch bedingten häufigeren Neuanlage sozusagen als Ausruhepflanze in den neu anzulegenden Stücken angebaut werden soll, für noch viel wichtiger wie bisher und empfehle in allen Kalkböden hierzu die Luzerne. Sie werden nun sehen wie es kommt, daß ich gerade in Schweigern darauf zu sprechen kam, anläßlich der dortigen Tagung der Arbeitsgemeinschaft altfränkischer Luzerne. . ."

„Ich gebe Ihnen gerne die Genehmigung von diesen meinen Ausführungen in Ihrer Zeitschrift den gewünschten Gebrauch zu machen und zeichne hochachtungsvoll Wachs."

Die Verwendung des Torfmulls im Rebbau.

Der Torfmull läßt sich im Rebbau mit den besten Erfolgen beim Anlegen von Rebschulen, Pflanzen von Blind- und Wurzelreben im Rebberg und bei der Rebveredlung verwenden. Gibt man an den Fuß der Blind- oder Wurzelreben eine Schaufel voll gut durchfeuchteten Torfmull, so bewurzeln dieselben sich viel kräftiger und liefern bedeutend höhere Anwachsprozente als Reben, die ohne Torfmull gepflanzt wurden. Ist der Rebbergboden zu steinig, so kann man die Rebköpfe mit einem Gemisch von Torf und Sand abdecken und dadurch vor Sonnenbrand schützen. Der Torfmull kann sowohl rein als auch mit gut verrottetem Kompost gemischt verwendet werden. Das Mischungsverhältnis ist 1:1 oder 1:2. Die vorzügliche Wirkung des Torfes beruht in erster Linie auf seiner wasserhaltenden Kraft sowie auf der schlechten Leitfähigkeit für Wärme und Kälte. Nur ein gewisser Wasservorrat ermöglicht Blindhölzern und Wurzelreben mit den vorhandenen Reservenährstoffen die zum Anwachsen nötige Wurzelbildung. Bei der Rebveredlung wird Torf mit Vorteil als Packmaterial verwendet. Neben obengenannten Eigenschaften des Torfes macht sich hier noch seine hemmende Wirkung auf die Bakterienentwicklung bemerkbar. Man mischt zwei Teile Torfmull mit drei Teilen Sägemehl aus Tannenholz.

Da der Torfmull ein großes Bindevermögen für Stickstoff und eine große Bodenverbesserungskraft besitzt, eignet er sich auch gut — besonders in stroharmen Gegenden — als Streumittel für Ställe. Er übertrifft alle andern Naturdünger an Humusreichtum und eignet sich sowohl flach untergehackt für schwere Böden und tiefer untergehackt für leichte Böden. Rdr.

Rundschau

Deutschland.

Gemeindebestimmungsrecht. Der Reichstagsabgeordnete Scheidemann, ehemaliger Reichskanzler, sagte im Kasseler Volksblatt bei Beurteilung des Gemeindebestimmungsrechtes: „Was die

Digitized by Google

wahrscheinliche Folge des Gemeindebestimmungsrechtes sein wird: bestenfalls ein Schlag ins Wasser, keinesfalls ein Schlag gegen den Alkoholismus, jedenfalls eine Entwertung des demokratischen Wahlrechts, endlose Verbitterung, neuer Anlaß zu wüstem Streit."

Abbau der Weinpreise in Wirtschaften. Der Verband Deutscher Naturweinversteigerer hat sich an den Reichsverband der deutschen Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe mit der Bitte gewandt, in Anbetracht der Notlage im Weinbau auf eine Senkung überspannter Weinpreise in Gaststätten hinzuwirken.

Der Deutsche Weinbaukongreß 1926 findet vom 4. bis 7. September in Wiesbaden statt.

Die hessische Domäne hat das Haus, den Garten und die Kellereien des Weingutsbesitzers A. Schmitt in Nierstein gekauft. Als Kaufpreis werden 140000 RM. genannt.

Gegen die Errichtung von Weinbaudomänen an der Mittelmosel verwahrt sich der Kreistag des Kreises Bernkastel mit allem Nachdruck, weil ein solches Vorgehen unübersehbare Wirkungen auf den Moselwinzer ausüben würde.

Der **Alkoholverbrauch in Deutschland** auf reinen Alkohol umgerechnet, ist von 6,5 l pro Kopf im Jahre 1913 auf 2,45 l im Jahre 1923 zurückgegangen oder um 62%. Am stärksten nahm der Branntweinkonsum ab, der um 1/3 zurückging, während der Wein- und Bierverbrauch jetzt etwa 2/3 der Vorkriegszeit beträgt.

Für **die Aufhebung der Weinsteuer** hat sich der in Koblenz am 20. Februar tagende Verband deutscher Naturweinversteigerer ebenfalls ausgesprochen.

Der Verbandstag des mitteldeutschen Küferinnungsverbandes findet vom 19—21. Juni, verbunden mit einer Fachausstellung, in Rüdesheim am Rh. statt.

Zur **Beseitigung der Notlage im Weinbau** wurde im preußischen Landtag der Antrag eingebracht, die zur Verfügung stehenden 11 Millionen RM. sofort den Winzern à fonds perdu zur Aufrechterhaltung der Wirtschaft und zur Schädlingsbekämpfung zu verteilen, Maßnahmen zum Absatz deutscher Weine zu treffen vor allem in kürzestmöglicher Frist die Weinsteuer zu beseitigen, sowie die Zollsätze für Auslandsweine in einer den Lebensnotwendigkeiten des deutschen Weinbaus entsprechenden Höhe festzulegen.

Schweiz.

Der Kampf gegen den Heu- und Sauerwurm wird auch in der Westschweiz nach den großen Schädigungen im vergangenen Jahr als notwendig angesehen. Bei einer in Neuenstadt vor kurzem abgehaltenen Besprechung wurden Nikotin, arsensaures Blei und Pyrethrumextrakt als brauchbare Bekämpfungsmittel bezeichnet. Es wurde beschlossen, Versuchsfelder zur Ausprobung der Mittel anzulegen. Die Regierung des Kantons Bern wird auch bei der Traubenwicklerbekämpfung mithelfen.

Rumänien.

Ein neues Weingesetz, wozu der Entwurf bereits vorliegt, soll nun auch in Rumänien eingeführt werden, das in mancher Hinsicht strengere Bestimmungen als das bisherige enthält.

Österreich.

Ein **Handelsvertrag mit Ungarn** soll von Österreich nun abgeschlossen werden, wobei der Weinbau in Österreich in rücksichtslosester Weise geopfert werden soll. Der Zoll für ungarische Weine soll generell, ohne Rücksicht auf den Alkoholgehalt, von 60 auf 30 Goldkronen je 100 kg herabgesetzt werden.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Der Rebschnitt ist überall im Gange. Neuanlagen werden vielfach angelegt. Auf den Weinverkauf wirkt die bevorstehende Abschaffung der Weinsteuer lähmend. Es werden z. B. für 1 hl bezahlt für einfache Breisgauweine 30 RM., für einfache Kaiserstuhlweine (Elbling) 33—40 RM., für bessere Kaiserstuhlweine (Oberrotweil, Bischoffingen) 46—66 RM., für gute Lagen (Ihringen, Achkarren) 80 RM., besonders gute Lagen oder gutgepflegte Weine sind teuerer. Für Markgräfler aus der unteren Markgrafschaft werden 66—70 RM. bezahlt, in der mittleren und oberen Markgrafschaft ist infolge des Mißherbstes nur wenig Wein noch vorhanden. Über die Preise in der Ortenau orientiert der an anderer Stelle wiedergegebene Bericht über den Weinmarkt in Offenburg.

Württemberg. Bei der vor kurzem in Heilbronn stattgefundenen Weinbörse wurde etwa 1/12 des Angebots verkauft. Weißweine kosteten 65—70 RM., Riesling 75 RM., Silvaner und Riesling 90 RM. und Trollinger 75—100 RM. je hl.

Franken. Mit dem Rebschnitt ist man schon weit voran, man hat dabei allerdings in manchen Lagen erhebliche Frostschäden feststellen können. In Escherndorf wurden zuletzt 60—120 RM. je hl bezahlt, an anderen Orten bewegen sich die Weinpreise unter 50 RM.

Pfalz. Der Rebschnitt ist in der Hauptsache beendet. Für 1925, die bisher vom Handel vernachlässigt wurden, ist jetzt mehr Interesse vorhanden. Es werden jetzt bis 50 RM. pro 1000 l mehr geboten als vor einigen Wochen. Es werden jetzt 500—600 RM. pro 1000 l bezahlt. Bei den kürzlich stattgefundenen Weinversteigerungen wurden folgende Preise bezahlt: in Grünstadt für Portugieser 510 RM., für Weißwein 440—1180 RM., in Gimmeldingen für 1922er 700 RM., für 1923er 500—780 RM., für 1924er 650—1240 RM., in Deidesheim für 1922er 770—1120 RM., für 1923er 870 RM., für 1924er 1090—6340 RM.

Hessen. Der Weinabsatz hat sich etwas belebt. Es werden jetzt für das Stück 1925er 400—450 RM. bezahlt, für 1924er 540—560 →580 RM. In Guntersblum kostete 1925er 600—700 RM. pro 1200 l.

Nahe. Beim Schneiden der Reben ließen sich Frostschäden kaum feststellen. Der zweite Abstich ist fertig oder im Gange. Es fanden in letzter Zeit Abschlüsse statt zu 500 RM. für 1200 l, für 1923er und 1924er wurden 550—600 RM. bezahlt.

Rheingau. Man ist mit dem Rebschnitt noch nicht fertig. Der Weinverkauf läßt zu wünschen übrig. Für 1925er wurden bezahlt im unteren Rheingau 550—650 RM., im mittleren Rheingau 1000 RM. und mehr für 1200 l. Bei der Weinversteigerung des Johannisberger Winzervereins kamen 1925er auf 370—500 RM. je 600 l zu stehen, 1923er auf 420 RM. je 600 l.

Mosel. An der Obermosel wurden Weinlagen, die für andere Kulturen sich eignen, von Reben befreit. Für 1925er wurden 500—600 RM. für 1 Fuder (960 l) bezahlt. Bei Notverkäufen kam 1 Fuder nur auf 380—400 RM. zu stehen.

Vereinsnachrichten

Winzerkundgebung in Rheinhessen.

Am 10. März fand in Mainz ein von 10—12000 Winzern besuchte Kundgebung von Winzern Rheinhessens und des Rheingaus statt, in welcher als Resolution gefordert wurde: 1. Verminderung der Verwaltungskosten in Reich, Ländern, und Gemeinden, 2. Beseitigung von Doppelbesteuerungen von Grund und Boden, Wegfall der Umsatzsteuer und der Erbschaftssteuer auf Kindeserben, 3. mit großer Schärfe Wegfall der Weinsteuer und der Schaumweinsteuer ab 1. April, 4. eine Zollpolitik, die im nationalen Interesse die Ernährung des deutschen Volkes mit deutschen Produkten garantiert, 5. zur Belebung von Landwirtschaft und Weinbau baldige Wiederherstellung des Realkredits, der langfristig sein muß, 6. in der Gesetzgebung weitgehende Vereinfachung sowie Festlegung eines Existenzminimums für den Landwirt, 7. wird Protest erhoben gegen das Gemeindebestimmungsrecht, 8. wird eine grundlegende Umgestaltung der unproduktiven sozialen Fürsorge in eine produktive gefordert, 9. Umgestaltung des Reichswirtschaftsrates in ein dem Reichstag gleichgeordnetes Wirtschaftsparlament. — Nach der eindrucksvollen Versammlung zogen die Teilnehmer in langem Zuge unter Voraustragen schwarzer Fahnen und Schilder mit Aufschriften, die die Forderungen der Winzer kundgaben, durch die Stadt Mainz.

Digitized by Google

Fragen und Antworten

Herrn **E. Sch.** in **K.** Der zur Untersuchung eingesandte 1923er enthält bereits 2,6 g flüchtige Säure im Liter, ist also durch Essigstich völlig verdorben. Der überaus unangenehme Mäusegeschmack rührt keineswegs, wie Sie vermuten, vom Spritzen der Reben her, sondern beruht auf einer durch bestimmte Bakterien verursachten chemischen Zersetzung der reichlich vorhandenen Essigsäure. Der Wein eignet sich weder zur Essigbereitung, noch würde sich daraus ein rein schmeckender Weinbrand gewinnen lassen. Es wird daher empfohlen, ihn laufen zu lassen und das Faß gründlich zu dämpfen und zu reinigen. D.

Bücherbesprechungen

Gieschen und Barthe. Französisches Übungsbuch für Handelsschulen. 3. Aufl. 234 Seiten. Verlag Raimund Gerhard, Leipzig. 1925. Preis geb. RM. 4.40.

Unter allen Lehrbüchern verfolgt das nun in dritter Auflage vorliegende von Gieschen und Barthe am energischsten das Ziel, den Schüler in der französischen Handelskorrespondenz auszubilden, indem jeder Satz, ob französisch oder deutsch, das kaufmännische Leben zum Inhalt hat, sodaß der Lernende nur in seinem eigenen Wirkungskreis lebt und nicht durch fernliegende Gedanken abgelenkt wird. Den Schluß des Buches bilden 22 Musterbriefe. Das Buch wird sich mit Erfolg in Handelsschulen und beim Selbststudium verwenden lassen.

Bekanntmachungen

Prüfung von Lehrlingen im Wein- und Obstbau.

Die Badische Landwirtschaftskammer veranstaltet am 30. März ds. Js. auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. eine Prüfung von Lehrlingen und Praktikanten aus Wein- und Obstbaubetrieben. Zur Prüfung zugelassen wird jeder unbescholtene junge Landwirt, der eine mindestens zweijährige Lehrzeit auf höchstens zwei in Baden gelegenen Wein- und Obstbaubetrieben durchgemacht hat. Badener, die ihre Lehrzeit ganz oder teilweise in außerbadischen Betrieben zugebracht haben, können ebenfalls zugelassen werden. Landwirtschaftliche Betätigung in angemessenem Verhältnis wird angerechnet. Ist die Lehrzeit auf mehr als zwei Gütern durchgemacht worden, so kann nur ausnahmsweise eine Zulassung erfolgen. Außer der zweijährigen Lehrzeit wird in der Regel der Besuch einer mindestens sechsklassigen Mittelschule, oder der Besuch einer wein- und obstbaulichen Fachschule, oder einer landwirtschaftlichen Schule verlangt.

Die Prüfungsgebühr beträgt 5.— RM. und ist bei Beginn der Prüfung zu entrichten. Weiter können den Prüfungsteilnehmern die Reisekosten vergütet werden. — Die Anmeldungen zur Prüfung sind bis spätestens 20. März an die Badische Landwirtschaftskammer in Karlsruhe, Stefanienstraße 43, zu richten. Beizufügen sind:

1. Kurzer, selbstgeschriebener Lebenslauf.
2. Nachweis über die Vorbildung (Zeugnisabschriften)
3. Bescheinigung der Lehrherren über die Lehrzeit (Abschrift).
4. Falls die Lehrzeit noch nicht beendet, ein von dem jetzigen Lehrherrn ausgestelltes Führungszeugnis.

Weitere Auskünfte erteilt die Badische Landwirtschaftskammer in Karlsruhe Stefanienstraße 43.

Karlsruhe, den 8. März 1926.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Dr. Graf Douglas.

Prämiierung und Kostprobe badischer Weine.

Die Badische Landwirtschaftskammer veranstaltet anläßlich der Fachausstellung für das Küfer-, Kübler und Kellereigewerbe in Offenburg am 1.—3. Mai eine allgemeine Prämiierung und öffentliche Kostprobe badischer Weine. Zweck der Veranstaltung ist die Förderung des badischen Weinbaues, insbesondere die Anerkennung sorgfältig gepflegter badischer Weine und die Förderung des Absatzes derselben.

Es können nur selbstgezogene Weine (bei Genossenschaften ebenfalls ausschließlich selbstgezogene Weine der Mitglieder) zur Prämiierung und zur Kostprobe zugelassen werden. Die Anmeldung hat auf vorgeschriebenem Anmeldebogen an die Badische Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, bis spätestens 1. April 1926 zu erfolgen. Mit der Anmeldung sind 2 Probeflaschen von je 3/4 l für die Prämiierung und Auswahl zur Kostprobe kostenfrei einzusenden. Mit der Vornahme der Prämiierung wird die Auswahl der Weine zur Kostprobe am 1.—3. Mai in Offenburg verbunden. Hierfür sind von den ausgewählten Weinen weitere 10 Flaschen nach besonderer Aufforderung an eine in Offenburg noch festzulegende Sammelstelle frachtfrei einzuliefern. Die Vergütung dieser Weine ist vorgesehen. Es werden demgemäß zur Kostprobe nur solche Weine zugelassen, die bei der Prämiierung durch die Kommission hierfür ausgewählt wurden.

Die Prämiierung der Weine erfolgt nach Weinbaugebieten.

An Preisen stehen zur Verfügung:

a) Ehrenpreise
b) I., II. und III. Preise
c) Anerkennungen.

Wir laden die badischen Rebbesitzer ein, sich an der geplanten Landesweinprämiierung und Landesweinkostprobe recht zahlreich zu beteiligen. Anmeldebogen sind von der Badischen Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung zu beziehen. Für jede Weinsorte ist ein Anmeldebogen auszufüllen, weshalb bei Anforderung die gewünschte Zahl mit anzugeben ist.

Karlsruhe, den 15. März 1926.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer:
Dr. Graf Douglas.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Herr Weingutsbesitzer Karl Schweickhardt berichtet u. a.: „Anläßlich eines Kurses über Rebschädlingsbekämpfung wurde ich von Herrn Direktor Dr. Müller/Freiburg auf die vorzügliche Wirkung des Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittels hingewiesen. Im Juli v. Js. habe ich sodann durch die Obstzentrale Bühl 100 kg des betreffenden Mittels bezogen und ich fühle mich verpflichtet, über die Wirkung des Mittels zu berichten:

Im abgelaufenen Jahre 1925 trat in hiesiger Gegend der Wurm (Heu- und Sauerwurm) so stark auf, wie er seit Menschengedenken noch nie aufgetreten ist. Die mit Dr. Sturms Mittel behandelten Reben blieben bis zum Herbst vollkommen gesund und ergaben nahezu einen Vollherbst, währenddem die nebenanliegenden unbehandelten Reben überhaupt keinen Ertrag brachten. Ich kann dieses Mittel überall empfehlen. Auch in unserer Gemeinde wird in diesem Jahr das Mittel in großem Umfang angewandt werden."

Wir machen unsere verehrten Leser auf das Inserat „Warnung" der B. St. W. aufmerksam.

Geölter Kalkstickstoff

Die Behauptung der Lonza-Werke, Elektrochemische Fabriken G. m. b. H., Waldshut, sie habe seinerzeit vertragliche Rechte erworben, Kalkstickstoff in handelsüblicher geölter Form auch unabhängig vom Stickstoff-Syndikat zu verkaufen, entspricht nicht den Tatsachen.

Geölter (staubfreier) Kalkstickstoff darf auf Grund des Deutschen Reichs-Patents Nr. 225 179 nur durch die Berechtigten hergestellt und verkauft werden: Der Verkauf erfolgt nur durch Vermittlung des Stickstoff-Syndikats.

Wir wiederholen unsere Warnung an Handelsfirmen, Händler und Verbraucher, geölten Kalkstickstoff, der nicht über das Stickstoff-Syndikat in Verkehr gebracht oder feilgehalten wird, zu erwerben oder zu gebrauchen, da Zuwiderhandlungen strafrechtliche und zivilrechtliche Folgen wegen Patentverletzung haben werden.

Berlin, März 1926. 31

Bayerische Stickstoff-Werke Aktien-Gesellsch.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B

Digitized by Google

Leistungsfähige

chemische Fabrik

sucht Verbindung mit einem

Weinbaufachmann

(Wissenschaftler)

(Übernahme von eigenen Verfahren, Versuchstätigkeit usw.). Angebote, die natürlich streng vertraulich behandelt werden, unter K. L. 7873 an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Köln,** erbeten. 30

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS. 9

Reb- und Pflanzen-Spritzen

erster Fabrikate

Batterie-Spritzen u. Pumpen

Rücken- und Handschwefler

in reicher Auswahl zu günstigen Preisen. 26

Reparatur-Werkstätte. — Großes Ersatzteillager.

Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossensch.
des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Ia. „Saxonia"-Kupfervitriol

liefern die Erzeuger

Staatl. Sächs. Hütten- und Blaufarbenwerke 18
Handelsabteilung
Freiburg in Sachsen.

Sie benötigen kein

Geld

um den bürotechnischen Fortschritt der Zeit mitzumachen

Ich verkaufe die besten Marken

Schreibmaschinen

CONTINENTAL
URANIA

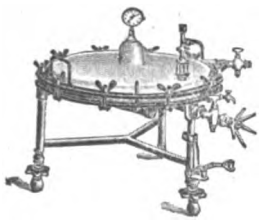
und nehme handelsfähige Konsumweine in Zahlung. Angeb. unter **Nr. 29** ds. Bl.

29

SEITZ-WERKE G. m. b. H.

Kreuznacher Maschinenfabr., Filter- u. Asbest-Werke

Dauernd glanzhelle Flaschenweine
werden erzielt durch Abfüllung mit den



Flaschen-Abfüllfilter „Kammer-Komet"

Seitz'schen Flaschen-Abfüllfiltern

„KOMET"

und

„KAMMER-KOMET"

Größte Mengenleistung
Unentbehrlich für jede Flaschenkellerei

Musterlager: BERLIN SW 68, Zimmerstr. 14/15
KÖLN, Blaubach 8
BRESLAU, Büttnerstr. 32/33 5

KREUZNACH · (RHEINLAND)

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 1. April 1926 | Nr. 7

Inhalt: Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1925 S. S. 63; Mankowski, Weinverhältnisse in Danzig S. 66; K. Müller, Studienreise des Deutschen Weinbauverbandes in die Schweiz S. 67; K. Müller, V. Jahresbericht des Bad. Weinbauinstituts (Schluß) S. 68; Kleine Mitteilungen S. 70; Rundschau S. 72; Vereinsnachrichten S. 72; Bücherbesprechungen S. 73; Bekanntmachungen S. 73.

Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1925.

Von Dr. H. Zillig, Leiter, und Dr. L. Niemeyer, Assistent der Zweigstelle Trier der Biologischen Reichsanstalt.

A. Witterung.

Die Witterung des Jahres 1925 brachte anormale Wärme im Januar und Februar, starke Abkühlung im März, wenig über der Norm liegende Temperaturen im April bis August, starke Abkühlung im September und normale Temperatur im Oktober. Die Niederschläge wichen bis zum Mai nicht erheblich von der Norm ab, blieben im Juni und Juli um die Hälfte bezw. ein Drittel zurück, um im August und September dieselbe um nahezu die Hälfte bezw. ein Drittel zu übertreffen und im Obtober wieder annähernd normal zu werden. Die Sonnenscheindauer überschritt in den Vegetationsmonaten Mai bis Juli die Norm teilweise nicht unerheblich, während sie im August und September stark dahinter zurückblieb und erst im Oktober wieder normal wurde. Im einzelnen sind die Mittelwerte der für den Weinbau wichtigen meteorologischen Elemente aus der Tabelle zu ersehen, welche die Beobachtungen der von der Zweigstelle bedienten meteorologischen Station Trier und der von der Rebenveredlungsanstalt Bernkastel unterhaltenen meteorologischen Station Bernkastel wiedergibt. (Siehe Tabelle.)

So verheißungsvoll also auch die Witterung bis zum Juli für den Weinbau war, so ungünstig wurde sie im August und September, dem „Koch-" und „Bratmonat" der Trauben, wo infolge zahlreicher Niederschläge, mangelnden Sonnenscheins und der im September noch dazukommenden ungewöhnlich tiefen Temperaturen die Entwicklung der Trauben außerordentlich not litt. Die Verhältnisse lagen somit ähnlich wie im Jahre 1924.

Monat	Temperatur in Grad Celsius				Relative Luftfeuchtigkeit %				Niederschlag in Millimeter				Sonnenscheindauer in Stund.			
	Trier		Bernkastel		Trier		Bernkastel		Trier		Bernkastel		Trier		Bernkastel	
	1925	20jähr. Mittel	1925	13jähr. Mittel	1925	20jähr. Mittel	1925	13jähr. Mittel	1925	20jähr. Mittel	1925	13jähr. Mittel	1925	11jähr. Mittel	1925	13jähr. Mittel
Januar	3,2	1,4	3,4	2,2	91	85	86	82	49,9	56,1	44,5	54,6	28,5	36,7	19,7	34,2
Februar	5,3	2,3	5,4	2,8	87	82	83	79	63,3	43,5	53,6	33,2	31,3	64,5	43,9	68,7
März	2,9	5,2	2,9	5,7	83	78	79	75	39,1	56,0	29,7	48,5	80,1	108,0	86,4	105,4
April	9,2	8,2	9,0	8,5	78	73	77	71	67,4	48,6	59,1	48,9	116,1	134,8	135,7	146,4
Mai	14,3	13,7	14,2	14,4	72	72	73	69	53,4	58,7	58,6	53,0	222,7	229,2	245,0	224,4
Juni	16,4	15,9	15,7	16,3	70	72	72	71	24,9	64,3	29,8	56,9	212,1	189,9	227,8	211,4
Juli	18,6	16,9	18,5	17,9	73	74	72	73	53,6	76,3	41,1	68,6	191,8	181,2	207,1	212,2
August	16,9	16,5	16,8	16,7	81	77	84	77	126,0	74,0	120,1	80,5	138,3	176,1	130,2	173,2
September	11,5	13,4	11,5	14,4	85	81	81	80	75,1	54,8	80,6	60,6	75,8	119,8	87,9	129,3
Oktober	9,8	9,1	9,9	9,3	84	84	81	83	70,6	61,5	47,6	59,8	88,0	82,4	93,5	83,9
Summe	108,1	102,6	107,3	108,2	804	778	788	760	623,3	593,8	564,7	564,6	1184,7	1322,6	1277,2	1389,1
Mittel a. d. 10 Mon.	10,8	10,3	10,7	10,8	80,4	77,8	78,8	76,0	62,3	59,4	56,5	56,5	118,5	132,3	127,7	138,9
Summe aus d. Vegetationsmonaten Mai mit Oktober	87,5	85,5	86,6	89,0	465	460	463	453	403,6	389,6	377,8	379,4	928,7	978,6	991,5	1034,4
Mittel	14,6	14,3	14,4	14,8	78	77	77	76	67,3	64,8	62,8	63,2	154,8	163,1	165,3	172,4

B. Entwicklung der Rebe.

Die Frühjahrsarbeiten im Weinberg konnten infolge der milden Januar- und Februarwitterung und der geringen Niederschläge im März rechtzeitig zum Abschluß gebracht werden. Die Rebknospen begannen im letzten Drittel des April zu schwellen und am 8. Mai auszutreiben. Am 18. Mai waren die ersten Blätter voll entwickelt und schon in den letzten Maitagen erblühten an bevorzugten Stellen die ersten Gescheine des Rieslings. Der Austrieb der Reben

Digitized by Google

erfolgte im allgemeinen vollkommen und wurde durch Kälterückfälle nicht gestört. Ein leichter Frost von in Trier −0,8 Grad am 3. Mai war der letzte in diesem Frühjahr. Die Blüte des Moselrieslings setzte in guten Lagen allgemein am 3. Juni ein, erreichte ihren Höhepunkt am 11. und war am 20. beendet, während sie in mittleren zwischen dem 8. und 24. und in geringen zwischen dem 15. Juni und den ersten Julitagen sich vollzog. Die Blüte des Elblings setzte um den 20. Juni ein und war in den ersten Julitagen beendigt. Ein Temperatursturz, welcher am 17. Juni begann und bis zum Ende des Monats anhielt, brachte eine Reihe kühler Tage bezw. Nächte und beeinflußte die Blüte, soweit sie noch nicht abgeschlossen war, außerordentlich ungünstig. So kam es, daß man Ende Juni in guten Lagen Fruchtansätze von fast Erbsengröße finden konnte, während sich in geringen Lagen die Blüten eben erst öffneten. Dieses verschieden günstige Blütewetter trug sehr viel zu dem ungleichmäßigen Herbstergebnis bei. Während im Juli die Weiterentwicklung des Rebstocks zufriedenstellend verlief, brachte die trübe Witterung im August bei fast doppelt so hoher Niederschlagsmenge als normal und die ebenfalls trübe, niederschlagsreiche und dazu noch kalte Septemberwitterung, wie bereits mitgeteilt, eine erhebliche Entwicklungshemmung, die durch die etwas besser als normal verlaufende Oktoberwitterung nicht wieder ausgeglichen werden konnte. Erst allmählich kamen daher die Trauben im ersten Septemberdrittel „in den Wein", während bereits Mitte September in vielen Weinbergen die herbstliche Laubverfärbung einsetzte. Dadurch, daß im Oktober nur einmal, am 9., das Thermometer auf 0 Grad, in den Seitentälern auf etwa 2 Grad unter 0 sank, erfolgte der Laubfall nur ganz allmählich von Mitte Oktober an, sodaß Ende Oktober die Bodenlagen im Gegensatz zu den Berglagen noch nahezu völlig belaubt waren. Erst vom 10. November an setzten leichte Fröste ein und brachten das noch vorhandene Laub nunmehr rasch zum Abfallen. Die Traubenlese begann im Rieslingweinbaugebiet an der Untermosel am 21. Oktober und war daselbst in den letzten Tagen dieses Monats beendigt. An der Mittelmosel und Saar vollzog sie sich im allgemeinen erst zwischen dem 3. und 15. November. Im Elblingweinbaugebiet der Obermosel begann die Lese allgemein am 12. Oktober und war etwa 10 Tage später beendigt. Die Erntemenge schwankte entsprechend dem verschiedenen Blütewetter und dem verschieden starken Auftreten von rotem Brenner und Heu- und Sauerwurm außerordentlich und dürfte im großen Durchschnitt kaum einen halben Vollherbst erreicht haben, wenn man einen solchen mit 1000 Liter auf 1000 Stöcke annimmt. Im Elblinggebiet der Obermosel dürfte kaum ein Drittel dieser Menge eingebracht worden sein. Die Mostgewichte bewegten sich beim Riesling im allgemeinen zwischen 50–65 Grad Öchsle bei 10–18 pro Mille Säure, beim Elbling zwischen 40–60 Grad Öchsle bei 13–18 pro Mille Säure. In guten Lagen wurden Mostgewichte bis etwa 80 Grad erzielt. Im allgemeinen war also die Qualität kaum besser wie im Jahre 1924.

C. Krankheiten.

Der echte Mehltau (Uncinula necator) wurde erstmals am 21. Mai am Elbling, am 22. am Riesling beobachtet, trat aber in den Folgemonaten nur in einigen Gemarkungen, wo das erste Schwefeln nicht frühzeitig genug vorgenommen worden war, stärker auf. Im allgemeinen genügte ein rechtzeitig ausgeführtes 2maliges Schwefeln, um die Weinberge vollkommen frei von dieser Krankheit zu halten.

Die ersten Spuren der Peronospora (Plasmopara viticola) machten sich am 2. Juni bemerkbar. Auch diese Krankheit führte infolge der trockenen Witterung des Vorsommers und der im allgemeinen richtig durchgeführten 3 Spritzungen nirgends zu einer praktisch bedeutenden Schädigung. Auch in Form der Lederbeerenkrankheit war sie kaum zu finden. Erst von Mitte August ab trat sie an dem unbespritzten Nachwuchs der Stöcke bezw. in Rebschulen etwas stärker in Erscheinung, konnte sich aber infolge der kalten Septemberwitterung nicht mehr ausbreiten.

Der rote Brenner (Pseudopeziza tracheiphila) trat vereinzelt am Riesling wie Elbling vom 7., allgemein vom 12. Juni an im ganzen Weinbaugebiet fast noch stärker in Erscheinung wie im Vorjahre. Fast reife Schlauchfrüchte (Apothecien) des Pilzes konnten Ende März auf abgefallenen Reblaub aufgefunden werden. Die Ansteckung von diesen aus erfolgte wahrscheinlich in den Regentagen zwischen dem 23. und 28. Mai, da die ersten Rebblätter erst am 18. völlig entwickelt waren und es vom 18.–21. nicht regnete. Die Inkubationszeit betrug also in diesem Jahre nur etwa 18 Tage. Daß die Infektion zu dem genannten Zeitpunkt erfolgte, beweist die Auffindung reifer Apothecien auf feuchtem Reblaub am 25. Mai und der Umstand, daß Weinberge, welche zwischen dem 18. und 22. Mai vorbeugend mit 1%iger Kupferkalkbrühe gespritzt worden waren, während des ganzen Sommers fast völlig vom roten Brenner verschont blieben. Mitte Juni waren die untersten 2 Blätter an brennerkranken Stöcken in manchen Weinbergen bereits abgefallen. Bei der im 2. Julidrittel herrschenden Trockenheit breiteten sich die rotbraunen Flecken auf den untersten 4–5 Blättern der Triebe immer mehr aus. Vom 20. Juli an erschienen seltsamerweise auch in ziemlich früh gespritzten, bis dahin brennerfreien Weinbergen die Blattflecken auf den ersten 4 Blättern. Ein Übergreifen auf höher gelegene Blätter, etwa bis zum 9. Blatt, konnte jedoch erst im August festgestellt werden. Die zuerst befallenen untersten 4–5 Blätter waren Mitte August nahezu sämtlich abgefallen. Die Verseuchung drang im September bis in die obersten Blätter, vereinzelt sogar in noch zarte Geizblättchen vor, sodaß sämtliche Blätter Brennerflecken aufwiesen. Konidien des Pilzes wurden auf Elblingblättern in geringer Zahl bereits am 27. Juni und von da an zumeist bis zum Laubfall festgestellt. Es ist aber noch unklar, ob die Verseuchung weiter aufwärts befindlicher Blätter, wie sie im August und September eintrat, von diesen Konidien aus oder etwa durch Einwachsen des Mycels von den unteren, im Frühjahr durch die Schlauchsporen angesteckten Blättern aus erfolgt. Die bereits im Vorjahre auf den infolge des Brennerbefalls abgestorbenen Blattstellen, besonders gegen den Herbst hin reichlich auftretenden graugrünen Pilzrasen konnten als Hormodendrum elatum Harz festgestellt werden. Die Ausbildung und Reife der Trauben blieben naturgemäß umsomehr zurück, je stärker die Stöcke vom roten Brenner heimgesucht waren. Wie im

Digitized by Google

Vorjahre trat die Krankheit besonders heftig in schlecht ernährten Weinbergen in Erscheinung, also besonders in den Grauwackenböden mit hohem Steingehalt an der Untermosel, aber auch in den schweren Kalkböden im Elblingweinbaugebiet der Obermosel, wo die Durchlüftung des Bodens und damit die Ernährung des Rebstocks vielfach not leidet. Auch an der Mittelmosel hatte der rote Brenner in diesem Jahre in manchen Lagen erhebliche Schädigungen im Gefolge. Dort trat er aus noch nicht völlig geklärten Gründen auch in einzelnen tiefer gelegenen, nach Angabe der Besitzer in gutem Düngungszustande befindlichen Weinbergen stark auf. Es dürfte in solchen Fällen eine einseitige Düngung vor-

Die Graufäule (Botrytis cinerea), die sich im August nur in Spuren zeigte, trat in Form der Stielfäule auch im September nur in geringem Umfange auf, während sie als Sauerfäule überall da erheblichen Schaden anrichtete, wo der Sauerwurm die Vorbedingungen für ein starkes Auftreten geschaffen hatte. Als es in der 2. Oktoberhälfte fast täglich regnete, nahm die Stielfäule außerordentlich zu, sodaß Ende Oktober in manchen Weinbergen ein Drittel der Trauben am Boden lag. Vielfach brachen die Trauben bei geringer Erschütterung des Stockes ab, ohne daß eine Erkrankung des Stieles äußerlich sichtbar war. Wurden äußerlich desinfizierte Teile solcher Stiele auf Nährböden ausgelegt,

Winzer! Neigt ganze Bogen bei Pfahlreben möglichst kreisrund – ein gleichmäßiger Austrieb und erhöhte Fruchtbarkeit ist die Folge.

Vermeidet das Anschneiden ganzer Bogen bei Drahtreben, zwei kurze Halbbogen pro Stock, flach rechts und links geneigt, gewährleisten hier am ehesten alle bekannten Vorteile.

Verwendet zum Nachstecken und für Neupflanzungen nur gut — bis in den innersten Kern hinein — imprägnierte (vergiftete) Rebstecken.

Lockert nach allen Frühjahrsarbeiten den Boden tief auf. Alles Unkraut ist dabei sorgfältig unterzubringen.

Entfernt alljährlich im Frühjahr in Pflanzungen mit gepfropften Reben die Tau- oder Tagwurzeln auf das Sorgfältigste.

Prüft vor der Pflanzung gepfropfter Reben die Veredlungsstellen sorgfältig. Mit dem Messer ringsum die Rinde vorsichtig etwas abheben – alles schlecht verwachsene Material auf den Komposthaufen.

Verwendet bei Neupflanzungen von Blind- und Wurzelreben feuchten Torfmull. Die Wurzelbildung wird dadurch wesentlich gefördert.

Beim Rebenpfropfen ist zu beachten: Sehr gut reifes Holz; gesunde nicht vorgetriebene Edelaugen; Edelreis in völliger Winterruhe; Unterlage im Saft; Kopulationsschnitte genau ½mal länger als das Rebreis dick ist; bei Edelreis und Unterlage gleich lange Schnitte; im Zungenschnitt zwei gleichstarke Keile; größte Sauberkeit bei jedem Schnitt; vollkommenes Festsitzen des Edelreises auf der Unterlage; sachgemäßes Einlegen in die Vortreibkisten; Temperaturen im Vortreibraum mindestens + 28° C., besser + 30—32° C. außen in Höhe der Kiste gemessen; Feuchthalten des Vortreibraumes.

Haltet die Fässer spundvoll, wo nicht angängig, ist der leere Faßraum alle 4 Wochen einzuschwefeln.

Haltet im Keller die Geräte und die Apparatur sauber und stellet jedes Ding an seinen Ort.

liegen. In anderen Fällen leidet besonders in steilen, trockenen Lagen trotz reichlicher Anwendung von Kunstdünger die Ernährung not, weil das zur Lösung der Nährstoffe erforderliche Wasser nicht in ausreichendem Maße vorhanden ist. Im Amerikaner-Muttergarten der Rebenveredlungsanstalt Bernkastel waren 47 Rebsorten z. T. erheblich vom roten Brenner befallen.

Leider wurde die wiederholt gegebene Aufforderung, zur Bekämpfung des roten Brenners die erste Spritzung mit Kupferkalkbrühe sofort nach dem Austrieb, also zwischen dem 18. und 22. Mai vorzunehmen, nur von wenigen Winzern beachtet. Diese hatten den gewünschten Erfolg, indem ihr Weinberg praktisch frei von rotem Brenner blieb.

so sproßte reichlich Botrytis daraus hervor. Ein Zusatz von etwa 200 g Schmierseife auf 100 Liter Brühe bei der letzten Peronosporaspritzung verminderte das Auftreten der Stielfäule.

Eine eigentümliche Erkrankung zeigte sich seit Anfang Oktober in manchen Qualitätslagen der Mittelmosel und Saar. Einzelne Beeren färbten sich bräunlich, ohne, wie bei der Lederbeerenkrankheit, zusammenzusinken und zeigten auch am Stiel keinerlei Beschädigungen. Bei der geringsten Berührung fielen sie ab. Der Inhalt solcher Beeren war braun verfärbt, und die Beeren wiesen einen schlechten Geschmack auf. Aus dem Innern von 42 Beeren wurden je 3—5 Stückchen auf Nährlösung ausgelegt. Aus 18 Beeren sproßte daraus Botrytis cinerea und gleichzeitig De-

Digitized by Google

matium pullulans, aus 10 Beeren Botrytis allein und aus 9 Beeren Dematium allein hervor, während aus zwei Beeren, anscheinend durch Verunreinigung, andere Pilze wuchsen. Es konnte indessen nicht ermittelt werden, ob die Botrytis oder das Dematium, welches bisher nur in seltenen Fällen als Schädling auf Trauben beobachtet wurde, die Erkrankung hervorgerufen hatte.

Als Edelfäule trat die Botrytis infolge der mangelnden Ausreife der Trauben im Jahre 1925 nur ganz vereinzelt in Erscheinung.

D. Schädlinge.

Die ersten Motten des bekreuzten Traubenwicklers (Polychrosis botrana) flogen an der Untermosel bereits vom 30. April an, die des einbindigen Wicklers (Clysia ambiguella) wurden vom 18. Mai an beobachtet. Von diesem Zeitpunkt an verstärkte sich der Flug beider Wickler. Fast erwachsene Heuwürmer wurden am 15. Juni gefunden. Der Heuwurm trat allenthalben stark bis sehr stark auf, insbesondere in geringen Lagen, in welchen sich, wie bereits mitgeteilt, die Rebblüte unerwartet lange hinzog. Infolge des seit dem Jahre 1921 nur geringfügigen Heuwurmsschadens, wenigstens von Seiten des einbindigen Wicklers, hatten die meisten Winzer auch eine vorbeugende Bekämpfung unterlassen oder bewerkstelligt, als die Würmer bereits in den Gescheinen saßen. Der Flug der Sauerwurmmotten begann etwa Mitte Juli und zwar wider Erwarten im allgemeinen sehr schwach, wahrscheinlich, weil die große Hitze, welche vom 16.—22. Juli anhielt, dem Schädling erheblichen Abbruch getan hatte. Der Hauptflug war am 26. Juli beendigt, und die ersten sauerfaulen Beeren wurden bereits am 27. gefunden. Die meisten Winzer arbeiteten vorbeugend mit Arsensalzen gegen den Sauerwurm, sodaß derselbe nur in einzelnen Gemarkungen, wo dies nicht geschehen war, erheblichen Schaden anrichtete.

Raupen des Springwurmwicklers (Oenophtira pilleriana) fanden sich am 19. Juni an der Mittelmosel, in einigen Lagen in größerer Menge, z. B. an einem Stock 35 Stück. Doch konnten sie wohl infolge der überall durchgeführten Arsenbespritzungen keinen Schaden von Belang anrichten.

Der Rebstichler (Byctiscus betulae) trat von Anfang Mai an nur ganz vereinzelt auf, sodaß eine Bekämpfung sich erübrigte.

Blattläuse gingen in spät gegrabenen Weinbergen um den 10. Mai von dem untergegrabenen Unkraut aus Nahrungsmangel auf die Reben über, starben aber bald ab, ohne Schaden anzurichten.

Neues Auftreten des Dickmaulrüßlers wurde von Neef, Graach und Winningen gemeldet. Die in früheren Berichten genannten Herde sind infolge der durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen erloschen.

Die Zahl der an der Obermosel in den Gemarkungen Nittel, Rehlingen und Köllig festgestellten Reblausherde erhöhte sich auf 58. Am 10. September wurde auch der erste Reblausherd an der Saar in einem einzeln gelegenen Weinberg bei Ayl, 9 verseuchte Stöcke umfassend, festgestellt.

An der Untermosel in der Gegend von Winningen verursachten Kaninchen, welche dort vom Manfeld herüberkommen, während sie im übrigen Weinbaugebiet fehlen, geringfügigen Schadfraß in jungen Weinbergen.

Andere Rebschädlinge wurden in einem praktisch bedeutenden Umfange nicht beobachtet.

E. Versuche.

Die mit 36 neuen Mitteln auf der Domäne Avelsbach an etwa 12000 Stöcken vorgenommenen Schädlingsbekämpfungsversuche haben infolge des mangelnden Auftretens von Peronospora und Oidium, sowie des Sauerwurms praktisch brauchbare Ergebnisse nicht gezeitigt. Bei einer größeren Zahl von Vorversuchen war es möglich, festzustellen, ob eine Schädigung des Rebstocks durch die Mittel bewirkt wurde. Eine nähere Mitteilung über diese Versuche erübrigt sich daher. Die an der Obermosel vorgenommenen Versuche gegen den roten Brenner, sowie die Laboratoriumsversuche mit diesem Pilz sollen später zusammenhängend veröffentlicht werden.

✣

Weinverhältnisse in Danzig.

Von H. Mankowski, Danzig.

Der Westdeutsche hat sicher für den losgerissenen kleinen Freistaat Danzig Sympathie, der westdeutsche Winzer wird auch wohl erfahren wollen, wie es mit dem Weinbau und der Weinkellerei am Weichselstrand beschaffen sei, und darum sind wohl einige Angaben erwünscht.

Vom Weinbau an der untern Weichsel ist heute keine Rede mehr. Allenfalls erblickt man noch an sehr geschützten Lagen einige Weinstöcke, deren Trauben zu leidlicher Reife gelangen. An Weinkelterei denkt niemand. Zu dieser Veränderung hat wohl die Witterung beigetragen. Die Geschichte berichtet, daß Hochmeister Winrich von Kniprode (ein Kölner), der von 1351 bis 1382 regierte, erprobte Winzer aus Deutschland und Italien nach Preußen berief und in der Gegend um Königsberg, Tapiau, Rastenburg, Tilsit und Memel Weinberge anlegen ließ. In Königsberg, Tilsit, und Memel, wurde sogar „eigenes Gewächs" getrunken. Auch bei Thorn sollen treffliche Weinberge gelegen haben, aus denen die Ritter ihren Bedarf bezogen.

Seit Menschengedenken bezieht Danzig seinen Wein aus Deutschland und dem Ausland, in erster Reihe aus Frankreich, soweit dabei Rotweine in Betracht kommen. In Danzigs Weinkellerei hat sich seit dem Kriege viel geändert; alte angesehene Weinfirmen sind eingegangen, andere an ihre Stelle getreten. Der Freistaat Danzig mit rund 370000 Einwohnern bildet mit der Republik Polen bekanntlich ein Zollgebiet, und der polnische Zolltarif belastet alle deutschen Weine mit einem so hohen Zoll, daß der Minderbemittelte deutschen Wein nicht kaufen kann.

Dafür machen sich gegenwärtig französische, österreichische und italienische Weine desto breiter. Neuere Weinkellereien offerieren in den Ortszeitungen Wein vom Faß zu sehr mäßigen Preisen an. Einzelne Kellereien veranstalten große Wein- und Likörverkäufe, um die notwendigen Betriebsmittel zu erhalten. So werden Rheinweine für 2,45 bis 2,85 Danziger Gulden, Moselweine für 2,25 bis 2,55 Gulden je Flasche angeboten. Es scheint fast, als ob sich die Verkäufer bei ihren Verkäufen stark unterbieten, um auf alle Fälle Geld zu bekommen.

Digitized by Google

Daraus geht die ungesunde Preislage auf dem Weinmarkt hervor. Auf dem Wein liegt aber nicht bloß ein erdrückender Zoll (wenigstens für deutsche Weine), sondern auch noch eine Verbrauchssteuer für den Freistaat. Die Führung der Weinbücher gehört auch nicht gerade zu den Annehmlichkeiten des Lebens, und so gestaltet sich der Danziger Weinhandel bei der großen Geldknappheit, nehmt alles in allem zusammen, nicht zu einer ergiebigen Erwerbsquelle.

❖

Studienreise des Deutschen Weinbauverbandes in die Schweiz.

Im September unternahmen auf Veranlassung des Deutschen Weinbauverbandes 26 Herren eine Studienreise nach der Schweiz, um die dortige Umstellung des Weinbaues im Kampfe gegen die Reblaus kennen zu lernen. Die Reise führte zuerst in das Züricher Weinbaugebiet, dann an den Bieler See, Neuenburger See und fand am Genfer See ihren Abschluß.

Der Unterzeichnete wurde von den Reiseteilnehmern gebeten einen kurzen Bericht über die Reise zu geben.

Überall wurden die Teilnehmer von den Vertretungen der Winzer und Institutsdirektoren gastlich aufgenommen und in eingehender Weise über die Ergebnisse der Anbauversuche in Pfropfreben aufgeklärt. Es würde zu weit führen, die Reise im einzelnen zu beschreiben und auf das viele Interessante, was dabei gesehen wurde, einzugehen. Vor allem kann das weinbauliche und das kellerwirtschaftliche Gebiet hier kaum gestreift werden, nur soviel sei erwähnt, daß man sich in der Ostschweiz bemüht, vor der Wiederbepflanzung der Rebberge mit Pfropfreben ein Zusammenlegen des zersplitterten Grundbesitzes durchzuführen. Ferner ist bemerkenswert, daß sich die westschweizerischen Winzergenossenschaften nicht wie unsere deutschen Schwesternorganisationen in der Hauptsache mit der Weinverwertung befassen, sondern in erster Linie mit Weinbaufragen, zumal mit der Herstellung von Pfropfreben. Auch unsere deutschen Organisationen werden sich zu einer intensiveren Beschäftigung mit weinbautechnischen Fragen entschließen müssen, sobald bei uns die Umstellung des Weinbaues zum Pfropfrebenanbau kommt. Umgekehrt scheint es für den Schweizer Weinbau vorteilhaft, wenn die dortigen Winzerorganisationen sich in Zukunft intensiver der Weinverwertung widmen würden. Ich will mich also im folgenden auf die mit der Reblaus im Zusammenhang stehenden Fragen beschränken.

In der Westschweiz liegt die Rebenveredelung in der Hauptsache in den Händen von Privatpersonen oder Privatorganisationen, die aus dieser Arbeit einen angemessenen Nutzen ziehen. Das ist aber nur möglich, weil das ganze Unternehmen entsprechend großzügig angefaßt wird. Zu diesem Zwecke sind oft mehrere hektargroße Muttergärten vorhanden und hektargroße Rebschulgelände.

Als Edelreis kommt in der Westschweiz, die unter der Reblaus am meisten zu leiden hat, fast ausschließlich der weiße Gutedel in Betracht, der bekanntlich in dem großen Weinbaugebiete von Lyon bis gegen Freiburg im Breisgau, die nahezu ausschließliche Sorte darstellt. Infolgedessen ist auch die Unterlagsrebenfrage hier ziemlich einfach, zumal auch bezüglich des Bodens (Jurakalk und Moränenschotter) wenig Abwechslung herrscht. Als Unterlage wird heutzutage für den Gutedel in der Schweiz in 90 % aller Fälle nur noch 3309 gewählt, die noch gegen 40 % Kalk gut erträgt. Nur bei ganz hohem Kalkgehalt nimmt man vereinzelt auch 420a, stellenweise wird statt 3309 auch 3306 gebraucht. Im Anfange der Rebenveredlung wurden zwar auch andere Unterlagsreben veredelt, doch ist man von diesen Sorten jetzt ganz abgekommen.

Da am Neuenburger See schon über 75 % der Rebfläche rekonstruiert ist, sind hier alle durch das Reblausgesetz bedingten Einschränkungen gefallen. In Deutschland bestehen dagegen vorläufig nur sehr wenig Pfropfrebenanlagen, deshalb muß hier selbstverständlich das Reblausgesetz noch längere Zeit in Wirksamkeit bleiben, andernfalls würde die Reblaus die Rebflächen rascher zerstören als der Winzer mit der Rekonstruktion nachkommen kann.

Amerikaner-Muttergärten.

Die Unterlagsreben werden in der Westschweiz in eigenen Muttergärten gezogen. Man hat so die Möglichkeit, etwaige falsche Stöcke rechtzeitig ausmerzen zu können. Aus dem Auslande (Frankreich) wird durch Vermittlung der Weinbau-Versuchsanstalten zwar ebenfalls noch Holz eingeführt, solange der einheimische Vorrat nicht ausreicht. Die Unterlagsreben werden in den Muttergärten nicht wie bei uns an Drahtspalieren gezogen, sondern man läßt sie auf dem Boden hinkriechen, wobei sich ein etwa 3/4 m hohes, dichtes gelbgrünes Gewirr von Trieben entwickelt. Diese Erziehungsweise ist natürlich sehr billig und wirkt auch verbilligend auf den Gestehungspreis der veredelten Reben. Trotz dieser kriechenden Erziehung soll das Holz der Unterlagsreben alljährlich gut ausreifen und die Veredelungen sollen vorzüglich glücken. Einige Veredelungsbetriebe haben bis 70 % Anwachs, während der Durchschnitt ebenso wie bei uns nur etwa 30 – 40 % beträgt. Da in der Westschweiz Fröste vor Mitte November kaum auftreten, bei uns dagegen schon im Oktober nicht selten sind, wird sich die kriechende Erziehung der Muttergärten bei uns wohl nur in den wärmsten Lagen ermöglichen lassen. Jedenfalls lohnt es sich aber Versuche in dieser Hinsicht auch bei uns anzustellen.

Sofern Holz aus dem Auslande bezogen werden muß, werden von jeder, selbstverständlich zuvor mit 3 % Kaliumsulfokarbonat und 2 % Schmierseife entseuchten Sendung, einige Hundert Proben entnommen und diese Hölzer ausgepflanzt, um später an der Blattform und Triebspitze die Echtheit der Sorte feststellen zu können. Während man bei uns größten Wert darauf legt, Muttergärten in die wärmsten Lagen zu bringen, scheint man in der Westschweiz infolge des warmen Klimas diese Forderung nicht so sehr zu beachten, denn ganz wahllos finden wir die Amerikaner-Muttergärten auf Äckern angelegt, ja bei Winzel am Genfer See stand ein Muttergarten sogar auf völlig ebenem, moorigem Boden, und die Amerikaner-Reben hielten sich am dazwischenwachsenden Schilf fest. Da Moorboden ja zu den kältesten Böden gerechnet wird, erscheint es mir allerdings fraglich, ob, wie behauptet wurde, das Holz auch hier noch ausreift.

Das Holz der Muttergärten wird im Januar geschnitten und in kühlen Kellern bis zum Beginn der Rebenveredelung aufbewahrt.

Digitized by Google

Die Rebenveredelungsanlage.

Bei uns in Deutschland wurde die Rebenveredelung bisher nur im kleinen durchgeführt und die einzelnen Veredelungen waren dementsprechend kostspielig. Jetzt, in einer Zeit, in der größte Sparsamkeit Not tut und die Rebenveredelung demnächst im großen betrieben werden wird, müssen auch bei uns die Pfropfreben möglichst billig hergestellt und darum alle unnötigen Ausgaben vermieden werden. Ein Musterbeispiel, wie man billig und rationell arbeiten kann, ist die schon 22 Jahre alte Rebenveredelungsanstalt Twann am Bielersee, welche im Jahre 1902 von der Rebgenossenschaft Twann-Ligerz-Tüscherz errichtet wurde. Ein einfaches Haus besteht aus einem 2 teiligen Untergeschoß, einem Obergeschoß und einem Speicher. In dem Obergeschoß wird veredelt. Die Veredelungen werden durch einen Aufzug in das Untergeschoß herabgelassen, wo sie in Kisten in Sägmehl eingelegt werden. Sind soviel Veredelungen fertiggestellt, daß ein Raum mit Kisten gefüllt werden kann, dann wird dieser Raum geheizt und die Veredelungen werden vorgetrieben. Sobald auch der zweite Raum mit Veredelungen gefüllt ist, wird auch dieser geheizt. Nach etwa 14 Tagen sind die Veredelungen verwachsen, dann wird die Heizung abgestellt und durch Öffnen der Fenster der Raum gelüftet und abgekühlt. Man läßt dann die Kisten mit den Veredelungen solange in dem Untergeschoß stehen, bis die Auspflanzung der Veredelungen ins Freie erfolgen kann. Es wird also hier ein Transport der Veredelungskisten vom Vortreibraum in ein Abhärtungsraum vermieden, was ebenfalls zur Verbilligung beiträgt.

Die Rebenveredelung.

In der Technik der Rebenveredelung war wenig Unterschied gegenüber der bei uns gehandhabten Methode festzustellen. Man verwendet entweder den englischen Zungenschnitt mit der Hand ausgeführt oder auch vereinzelt Maschinenveredelung. Das Unterlagenholz wird nicht wie bei uns in der Regel auf 30 cm Länge geschnitten, sondern nur auf 25 cm. Man hat hierdurch nicht nur den Vorteil, eine größere Anzahl von Blindreben aus einer Rute schneiden zu können, sondern diese kürzeren Unterlagen sollen auch noch höhere Anwachsprozente ergeben als längere. Inwieweit dieses kürzere Unterlagenholz auch an unseren steilen und heißen Rebhängen Verwendung finden kann, muß bei uns noch geprüft werden. Anfangs ließ man sich Rebenveredler aus Frankreich kommen. Heutzutage wird die Rebenveredelung überall durch einheimische junge Leute ausgeführt. Nur einzelne Betriebe verwenden soviel als möglich Maschinenveredelung. Man beginnt mit dem Veredeln schon Ende Februar und die fertigen Veredelungen werden, wie bei uns in Kisten, in Sägmehl eingebettet. Obenauf wird zur Vermeidung der Schimmelbildung Holzkohle gestreut. Erst wenn die Kisten vollkommen fertig gefüllt dastehen, werden sie begossen und dadurch das Sägmehl angefeuchtet. Man verwendet das Sägmehl nach vorhergegangener Desinfektion mehrere Jahre hintereinander. Die Veredelungskisten sind wesentlich größer als bei uns. Sie sind etwa 60 cm hoch, 80 cm breit und 120 cm lang und fassen ungefähr 1500 bis 2000 Veredelungen. Die fertigen mit veredelten Reben gefüllten Kisten werden kühl gestellt. Man kann sie bis 14 Tage stehen lassen, bevor man mit dem Vortreiben beginnt. Bei einem von uns besuchten Rebenveredelungsbetriebe werden die vorgetriebenen Kisten ins Freie gestellt. Das soll den Veredelungen nichts schaden, auch dann nicht, wenn durch einen Frost die Triebe erfrieren, weil durch das Sägmehl der Kallus und die Nebenaugen gegen Frost geschützt sind und diese dann später austreiben.

Das Auspflanzen beginnt, sobald der Boden warm ist, und zwar werden die veredelten Reben in zuerst aufgeworfene Erdkämme, die in einem Abstand von 80 cm nebeneinander stehen, mit dem Geißfuß eingedrückt. Aber nicht wie bei uns auf eine Entfernung von 7 cm, sondern auf eine Entfernung von nur 3—4 cm. Der Boden der Rebschule ist sandig und kann deshalb sehr gut bearbeitet werden, sodaß sich die genannte Pflanzart leicht ermöglicht. In der Rebschule in Twann werden die Reben schon seit 20 Jahren auf demselben Boden Jahr für Jahr immer wieder neu gepflanzt. Alle zwei Jahre erhält der Boden eine kräftige Stallmistdüngung.

Da die Edelreiser in den Erdkämmen ebenfalls Wurzeln treiben, ebnet man im Laufe des Sommers den Erdkamm ein, dann hängen die Wurzeln des Edelreises in der Luft und verdorren. Dieses Verfahren ist zweifellos viel einfacher und billiger als das Abschneiden der Wurzeln.

In einem Weinbaubetrieb sahen wir auch Veredelungen, die direkt aus der Veredelungskiste in den Weinberg ans Ziel ausgepflanzt worden waren. Sie hatten sich nahezu lückenlos zu 3/4 m hohen Pflanzen entwickelt. Auf diese Weise glückt es, die Rebe früher in Ertrag zu bringen.

Gutgeleitete Rebveredelungsbetriebe haben so hohe Einnahmen, daß ein beträchtlicher Reingewinn übrig bleibt.

Diese Besichtigungsreise hat zweifellos sehr wertvolle Ergebnisse für die zukünftige Rekonstruktion in Deutschland ergeben. Was von dem Gesehenen auf deutsche Verhältnisse übertragen werden kann, werden die nun überall einsetzenden Versuche ergeben.

Dem Deutschen Weinbauverband sei auch an dieser Stelle der Dank der Teilnehmer dafür ausgesprochen, daß er diese Studienreise in die Wege leitete. Dankbar werden aber alle Teilnehmer auch stets der liebenswürdigen Schweizer-Führer gedenken, die ihr Wissen uneingeschränkt der Studiengesellschaft zur Verfügung stellten. K. Müller.

✣

V. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.,

staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1925.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

(Schluß.)

e) Ausstellungen.

Im Berichtsjahre wurden die Ausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz (8. VIII.—13. IX.) und die landwirtschaftliche Ausstellung in Freiburg anläßlich der abgehaltenen Herbstwoche (17. mit 25. VIII.) beschickt. In

Digitized by Google

Koblenz hatte das Institut neben der Aufstellung der Abteilung „Staat und Weinbau in Baden" gleichzeitig die Abteilungen „Das Land Baden" und „Geologie und Weinbau" zu bearbeiten. Außerdem war es zur Mitarbeit an der Gruppe Krankheiten und Schädlinge herangezogen. In der Abteilung „Staat und Weinbau" war zunächst die Organisation und Tätigkeit des Weinbauinstitutes in Form eines Stammbaumes dargestellt. Bilder und Pläne zeigten die Räume des Instituts, seiner Versuchs- und Musteranlagen, die Rebzuchtanstalt Freiburg-Jesuitenschloß, ferner die Rebenveredelungsanstalt Durlach gleichzeitig im Modell. Die rege Vortragstätigkeit des Institutes seit seinem Bestehen, die Ertragszunahme seit Einsetzen einer neuzeitlichen Schädlingsbekämpfung, die Organisation der staatlichen Reblausbekämpfung, die zahlreichen langjährigen Pfropfrebenanbauversuche und die erzielten Ergebnisse waren auf Tafeln und Karten vor Augen geführt. An der Abteilung war auch das Finanzministerium mit seiner Domäne in Meersburg a. B. beteiligt.

Die Abteilung „Das Land Baden" umfaßte in der Hauptsache statistisches Material. Auch hierzu leistete das Weinbauinstitut wesentliche Beiträge. Auf 4 Karten war ein Überblick über die Rebfläche Badens und über die Verbreitung des Weiß-, Rot- und gemischten Weinbaues gegeben. Weitere Karten und Tafeln führten „Rebfläche und Hektarerträge seit dem Jahre 1865" vor Augen, sodann den steigenden Verbrauch an Bekämpfungsmitteln und die Verbreitung der einzelnen Winzerorganisationen. Neben diesem statistischen Material fanden sich Aufnahmen der bekanntesten badischen Weinbaugebiete vom Bodensee bis zum Taubergrund, ein Kaiserstuhlrelief, das Modell einer alten Torkel und die verschiedenen durch Klima und Bodenverhältnisse bedingten Erziehungsarten. Erwähnt sei auch die Figur des Kaiserstühler Bacchus. In der Abteilung „Geologie und Weinbau" waren die wichtigsten Bodenarten der deutschen Weinbaugebiete zusammengetragen. Die zur Schau gestellten 62 Proben gaben ein übersichtliches Bild. Sie ließen erkennen, wie verschiedenartig die geologischen Verhältnisse in den einzelnen Weinbaugebieten liegen und daß nicht zuletzt die Eigenart der Weine durch die Bodenbeschaffenheit begründet sein muß. Ergänzend wirkten die ausgehängten geologischen Karten, die über Vorkommen und Verbreitung der Böden Aufschluß gaben.

Die Ausstellung anläßlich der landwirtschaftlichen Herbstwoche in Freiburg galt in der ersten Abteilung der Filtration des Weines. Von einfachem Zylinderfilter bis zum Riesenfilter waren die für die Kellerwirtschaft wichtigsten Typen und die dafür geeigneten Asbestsorten ausgestellt. Auch ein transportables EK-(Entkeimungs)Filter war von den Seitz-Werken Kreuznach in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt worden. In der gleichen Abteilung waren auch die Chemikalien, wie sie zum Ausbau der Weine benötigt werden, in Schaugläsern aufgestellt, ferner zwei Kästen mit Weinsteinproben, die in Fässern abgelagert waren. Eine zweite Abteilung war den Weinbaugegenden Badens gewidmet. In ihr wurden zahlreiche Bilder und die in den einzelnen Gebieten vorkommenden Bodenarten gezeigt. Zur Ergänzung der Gruppe diente eine Ausstellung der hauptsächlichsten in Baden gezogenen Traubensorten und eine tabellarische Darstellung des Anteils der einzelnen Rebsorten an der Gesamtrebfläche Badens. Die dem Institut angegliederte Hauptstelle für Pflanzenschutz beschränkte sich darauf, nur die wesentlichsten Pflanzenkrankheiten vorzuführen. Ausgestellt waren in Präparaten und durch Vergrößerungen illustriert die wichtigsten Brandkrankheiten des Getreides mit den wirksamsten Bekämpfungsmitteln und der mehr und mehr an Bedeutung gewinnende Kartoffelkrebs; desgleichen die den Weinbau so gefährdende Reblaus. Diese war neben anderen tierischen Schädlingen und Pilzkrankheiten der Rebe in Stereoskopen in ihrer Entwicklung auch plastisch vorgefürt. Was das Weinbauinstitut bot, hob sich aus dem Rahmen der landwirtschaftlichen Ausstellung außerordentlich vorteilhaft heraus.

Die Rebenveredlungsanstalt brachte gelegentlich der Traubenschau in Eppingen am 27. September ein Sortiment verschiedener Wein- und Tafeltrauben, sowie einige Modelle, Präparate und Tafeln aus dem Gebiete der Rebenpfropfung und Rebschädlingsbekämpfung zur Ausstellung. Geßner.

XIX. Teilnahme an Sitzungen.

Der Direktor des Institutes nahm an nachstehenden Sitzungen teil:

am 5. Januar, Sitzung im Weinbauinstitut mit den landwirtschftlichen und weinbaulichen Verbänden wegen der Ausstellung in Koblenz.
„ 22. Januar in Freiburg, Ausschußsitzung des oberbadischen Weinbauvereins. Berichterstattung über die geplante Koblenzer Ausstellung.
„ 27. Januar in Karlsruhe, Sitzung im Ministerium des Innern wegen der Koblenzer Ausstellung.
„ 1. Februar in Endingen, Generalversammlung der Kaiserstühler Winzervereinigungen.
„ 16. und 17. Februar in Berlin, Tagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und der Unterabteilungen für Weinbau.
„ 20. Februar in Dahlem, Tagung des Deutschen Pflanzenschutzdienstes.
„ 13. März in Neustadt a. H. Reichsausschuß, Besprechung über die Verteilung der für die Weinbauförderung und die Reblausbekämpfung vorgesehenen Reichsmittel.
„ 6. April in Koblenz, Sitzung Reichsausstellung „Deutscher Wein".
„ 28. April in Karlsruhe, Wirtschaftliche Vereinigung der Unternehmerverbände in Baden.
„ 1.–2. Mai in Bingen a. Rh., Reichsausschuß für Reblausbekämpfung.
„ 12. Juni in Offenburg, Landesversammlung des Badischen Winzerverbandes.
„ 19.–20. Juni in Stuttgart, Ausschußsitzungen der Weinbauabteilungen der D. L. G.
„ 25. Juni in Koblenz, Sitzung der Ausstellungs-Kommissionen.
„ 3. Juli in Karlsruhe, Auswahl der Weine für die Koblenzer Ausstellung.
„ 5. Juli in Neuweier, Generalversammlung des Badischen Winzerverbandes.
„ 17. Juli in Karlsruhe, im Landesfinanzamt, Bewertung der Rebgrundstücke.

Digitized by Google

am 5.–8. September in Koblenz, Weinbaukongreß. An diesen Sitzungen nahmen noch teil die Weinbauinspektoren Röder und Meinke.

„ 12. September in Freiburg und Umgebung, Tagfahrt des Reichsbewertungsbeirates.

„ 28. September in Frankfurt a. M., Tagung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes. An der Tagung nahmen noch teil Dr. Kotte, Oberinspektor Dümmler, die Weinbauinspektoren Röder und Meinke.

„ 25. November in Offenburg, Sitzung des Badischen Weinbauverbandes.

„ 8. Dezember in Freiburg, Sitzung des Bad. Weinbauverbandes wegen Bewertung der Rebgrundstücke.

„ 21. Dezember in Mainz, Sitzung des Deutschen Weinbauverbandes.

Weinbauinspektor Meinke nahm am 10. September in Braubach a. Rh. an der Sitzung des Unterausschusses für Rebenveredlung der D. L. G. teil.

XX. Veröffentlichungen.

Der Direktor gab im Berichtsjahr den 4. Band der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" heraus. Außer zahlreichen kleineren Mitteilungen wurden in dieser Zeitschrift die Mitteilungen Nr. 102–118 veröffentlicht. Diese Arbeiten behandeln folgende Themata:

Nr. 102	Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1924.	Kotte
„ 103	Kräuselkrankheit oder Kurzknotigkeit der Reben. Mit einer Farbentafel.	Müller
„ 104	Die Frühjahrsfröste und ihre Bekämpfung.	Dümmler
„ 105	Welche Mittel kommen für die diesjährige Schädlingsbekämpfung im Weinbau in Betracht?	Müller
„ 106	Wird der Heuwurm voraussichtlich stark auftreten.	„
„ 107	Nachteile des Rebenvergrubens.	Geßner
„ 108	Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung.	Müller
„ 109	Über den bisherigen Stand der Reblausverseuchungen in Baden und über die staatliche Fürsorge zur Reblausbekämpfung.	„
„ 110	Die Peronosporakrankheit des Weinstocks und ihre Bekämpfung, 2 Farbentafeln.	„
„ 111	Die Weißfäule der Trauben.	„
„ 112	Frostschutzhüllen.	Dümmler
„ 113	Die Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz.	„
„ 114	Die Tätigkeit des Badischen Weinbauinstituts im Jahre 1924.	Müller
„ 115	Die Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden.	Dümmler
„ 116	Die wissenschaftliche Ausstellung auf der Reichsausstellung „Deutscher Wein" in Koblenz.	Müller
„ 117.	Vorteilhafte Weinbehandlung.	„
„ 118.	Internationale Weinkostprobe.	„

Außerdem veröffentlichte der Direktor in dem Werke „Das Land Baden" den Abschnitt „Badischer Wein" und Regierungsbotaniker Dr. Kotte in verschiedenen landwirtschaftlichen Zeitungen monatliche Pflanzenschutzmaßnahmen und einen Aufsatz „Der Frostspanner", ferner im Kalender des Badischen landwirtschaftlichen Vereins für 1926 den Abschnitt „Pflanzenschutz".

Bekanntmachungen des Instituts wurden im Berichtsjahre an die Presse gegeben mit folgendem Inhalt:

1. Bekanntmachung am 12. Mai. Bekämpfung der Peronospora, des Heuwurms und des Rotbrenners.
2. Bekanntmachung am 27. Mai. Bekämpfung der Peronospora des Heuwurms und Mehltaus.
3. Bekanntmachung am 15. Juni dgl.
4. Bekanntmachung am 6. Juli. Bekämpfung des Sauerwurms und Mehltaus.

Kleine Mitteilungen

Aufhebung der Weinsteuer.

Der Reichstag hat am 27. März in dritter Lesung die Aufhebung der Weinsteuer und der Sektsteuer mit Wirkung vom 1. April genehmigt. Statt der Schaumweinsteuer wird ab 1. Juli die Banderolensteuer, mit 1 Mk. pro Flasche und 20 Pf. pro Flasche Fruchtschaumwein wieder eingeführt. Vom 1. April bis 1. Juli ist Schaumwein, die Getränkesteuer ausgenommen, vollkommen steuerfrei. Ab 1. Juli müssen Schaumweinvorräte nach der Banderolesteuer nachversteuert werden. Leider ist mit der Weinsteuer die in einzelnen Gemeinden erhobene Gemeindegetränkesteuer nicht gefallen. Diese wird darum in den meisten Gemeinden vorläufig weiter bestehen bleiben, aber hoffentlich ist der Tag nicht zu fern, an welchem auch diese Steuer wegfällt.

Der Beschluß des Reichstages ist eine für Weinbau, Weinhandel und Wirtsgewerbe gleich erfreuliche Osterbotschaft. Möge nun auch die von der Aufhebung der Weinsteuer erwartete Wirkung eines lebhafteren Weinumsatzes eintreten.

An die unterfränkische Bevölkerung!

Der Regierungspräsident von Unterfranken und Aschaffenburg Dr. von Henle erläßt folgende beherzigenswerte Worte an die Bevölkerung:

Die wackeren Winzer der gesegneten deutschen Weingaue sind in bitterer Not, besonders auch in unserem Frankenlande, sowie in der schwer und mannhaft unter der Besatzung leidenden Pfalz.

Elend, Hunger und Verzweiflung sind in die Winzerorte eingezogen. Wenn der in überfüllten Kellern lagernde Wein weiterhin unverkauft bleibt, während ausländische Weine in Mengen nach Deutschland hereinströmen, dann müssen unsere fleißigen Häcker hilflos verarmen und unsere herrlichen Weinberge unrettbar veröden.

Der Verbrauch ausländischer Weine bedeutet eine dauernde Schädigung des deutschen Volksvermögens und die bleibende Vernichtung unseres Winzerstandes. Alles muß zusammenstehen, um solchen Fremdverbrauch einzudämmen.

Wer Wein trinkt, der verlange einheimischen Wein! Und wer Wein verschänkt, der besorge sich heimisches Gewächs! Das ist vaterländische Pflicht.

Einer sage es dem andern: Deutsche! Trinkt deutschen Wein!

Beziehungen zwischen Keimblattfarbe und Beerenfarbe.

In der amerikanischen Zeitschrift New York State Techn. Bul. (107. 1924, S. 3–8) macht Gladwin auf Beziehungen zwischen der Farbe der Keimblätter der Rebe und der Beerenfarbe aufmerksam. Sämlinge mit grünen, gelbgrünen oder orangefarbenen Keimblättern liefern Reben die grüne Trauben tragen, Keimpflanzen mit rosa oder rot gefärbten Keimblättern bringen rote oder blaue Trauben hervor, wobei Beziehungen zwischen der Intensität der Rotfärbung der Keimblätter und der Intensität der Blaufärbung der Trauben allerdings nicht beobachtet wurden. Für die Rebenzüchter sind diese Feststellungen zweifellos von Belang, weil sie frühzeitig eine Scheidung von grünfrüchtigen und blaufrüchtigen Reben gestatten sollen. K. M.

Digitized by Google

Die Weinbaufläche Deutschlands.

Durch statistische Ermittelungen wurde Ende Mai 1925 die Rebfläche in Deutschland (Ertragfläche und nicht im Ertrag stehende Rebfläche) erneut ermittelt; sie stellt sich jetzt wie folgt:

Land:	Gesamtfläche	Ertragfläche	Nicht im Ertrag stehende Fläche.
Preußen	19264 ha	16156 ha	3108 ha
Bayern	20598 „	19887 „	711 „
Württemberg	12225 „	10604 „	1621 „
Baden	14550 „	12856 „	1694 „
Hessen	14839 „	13610 „	1229 „
Sachsen	231 „	160 „	155 „
Thüringen	84 „		
Deutschland:	81791 ha	73273 ha	8518 ha

K. M.

Die Weinmosternte 1925 in Elsaß-Lothringen.

Die Ermittelungen des statistischen Amtes in Straßburg ergeben folgende Zahlen für die Weinernte 1925, die von den auf S. 36 dieser Zeitschrift veröffentlichten, die auf Grund der Weinerntedeklarationen ermittelt wurden, nicht unwesentlich abweichen:

Die Rebfläche beträgt in Elsaß-Lothringen 21964 ha; sie ist gegen 1924 um 360 ha zurückgegangen. Geerntet werden 390000 hl oder 17,7 hl/ha gegen 36,1 hl/ha im Jahre 1924. Bei Weißwein war der Ertrag nur 9,1 hl/ha, bei Rotwein 26,4 hl/ha und bei gemischtem Gewächs 19,4 hl/ha. Als Durchschnittspreis wurde gelöst 147 Fr./hl. Der Gesamtgelöwert der 1925er Ernte betrug 57,6 Mill. Fr. K. M.

Rebgrundbesitz in Frankreich.

Das französische Ackerbauministerium hat die Verteilung des Rebbesitz seiner Größe nach auf die einzelnen Weingutsbesitzer statistisch festgestellt und dabei folgendes Ergebnis erhalten:

	Weinguts-besitzer	Rebfläche zusammen ha
Weniger als 25 a	409297	63533
25 — 50 a	403962	138104
50 a — 1 ha	275800	180613
1 — 2 ha	200228	271401
2 — 3 ha	71386	165336
3 — 4 ha	34530	116500
4 — 5 ha	16852	73900
5 — 10 ha	26694	178985
10 — 20 ha	7228	98378
20 — 50 ha	3332	98540
50 — 100 ha	750	50359
100 — 150 ha	94	11598
über 150 ha	33	7025
Zusammen	1450186	1454272

Frankreich hat also rund 1½ Millionen Winzer und davon bebauen über 1 Million weniger als 1 ha Reben. K. M.

Der Weinbau in der Tschechoslowakei.

Jetzt erst werden die genauen amtlichen Ziffern für die Ergebnisse des Weinbaues der Tschechoslowakei im Jahre 1924 mitgeteilt. Hiernach befanden sich in der Tschechoslowakei 1002 Gemeinden mit Weingärten, welche zusammen eine Fläche von 16487 ha mit Weingärten bebauten, aber nur 14269 ha einen Ernteertrag einbrachten. Im Durchschnitt lieferte ein Hektar 20,4 hl Most. Von der gesamten Anbaufläche wurden 290626 hl Most gewonnen. Nach der Gärung betrug der Weinertrag 261743 hl oder 90,1 % des Mostertrages (100 Liter Most ergeben 90,1 % Wein). Auf den Hektar umgerechnet brachte 1 ha 18,3 l Wein. Der größte Teil des gewonnenen Weines war Weißwein, nämlich 218776 hl. An Rotwein wurden 42967 hl erzeugt.

Der größte Teil des gewonnenen Weines wurde in der Slowakei gebaut. Hier waren 552 Gemeinden mit Weingärten vorhanden, welche auf 8482,7 ha 154581 hl Most erzielten und nach der Gärung 122544 hl Weiß- und 16581 hl Rotwein ergaben.

In Karpathorußland zählte man 70 Gemeinden mit Weingärten. Hier wurden auf 2912 ha 73714 hl Most und daraus 59189 hl Weiß- und 7153 hl Rotwein gewonnen.

In Mähren ist zwar die Anzahl der Gemeinden mit Weingärten (302) und auch die Anbaufläche (4664 ha) größer als in Karpathorußland, doch blieb der Ertrag zurück. Es wurden im ganzen 57810 hl Most geerntet und daraus 34958 hl Weiß- und 17209 hl Rotwein erzeugt.

Das kleinste Weinbaugebiet, Böhmen, hatte 78 Gemeinden mit Weingärten, die aber nur 428 ha mit Wein bewirtschafteten und 4518 hl Mostertrag aufweisen. Nach der Gärung belief sich der Ertrag auf 2024 hl Rot- und 2085 hl Weißwein.

Zu Vergleichszwecken sei zum Schluß auch noch eine kleine Zusammenstellung über Weingärten, Most- und Weinertrag in den einzelnen Ländern wiedergegeben:

	Böhmen	Mähren	Slowakei	Karpatho-rußland	zusammen
Anzahl der Gemeinden m. Weingärten .	78	302	552	70	1002
Gesamtanbaufläche, ha . . .	428,2	4663,9	8482,7	2912,2	16487
Gesamtanbaufläche, im Ertrag stehd., ha	395,4	4132,5	7049,5	2691,6	14269
Mostertrag, durchschn. auf 1 ha, hl . . .	11,4	14,0	21,9	27,4	20,4
Mostertrag, im ganzen, hl	4518	57810	154584	73714	290626
Wein (nach d. Gärung) % v. Weinertrag . .	90,9	90,2	90,0	90,0	90,1
im Durchschn. auf 1 ha, hl .	10,4	12,6	19,7	24,6	18,3
im ganzen hl	4109	52167	139125	66342	261743
hiervon Rotwein, hl . . .	2024	17209	16581	7153	42967
Weißwein, hl	2085	34958	122544	59189	218776

Aug. Barth.

Weinbau und Ernte in Nordafrika.

In Algier wurden 1925 202600 ha mit Wein bebaut gegen 216400 ha im Jahre 1924 und 199700 ha im Durchschnitt der Jahre 1919 bis 1923. Die Anbaufläche hat also gegenüber 1924 eine Verringerung von 6,3 % erlitten, während sie mit 1,5 % über dem Durchschnitt der Jahre 1919 bis 1923 blieb. Geerntet wurden darauf 1925 12366100 hl gegen 9787200 hl Wein 1924. Trotz der Verringerung der Anbaufläche war der Ernteertrag 1925 doch besser. In den Jahren 1919 bis 1923 wurden durchschnittlich nur 7500700 hl Wein geerntet. Die Ernte war also 1925 um 26,3 % größer als 1924 und um 64,9 % größer als in den Jahren 1919 bis 1923.

Die Anbaufläche Marokkos mit Wein ist im letzten Jahr bedeutend vermehrt worden. In den Jahren 1919 bis 1923 wurden im Durchschnitt 1100 ha mit Wein bebaut, 1924 waren es bereits 1600 ha und 1925 erreichten die Weingärten eine Ausdehnung von 3200 ha, gegenüber 1924 eine Zunahme von 103,3 %. Die Ernte bezifferte sich auf 130000 hl im Jahre 1925 gegen 60000 hl im Jahre 1924 und 55000 hl im Durchschnitt der Jahre 1919 bis 1923. Der Ernteertrag war also 1925 um 116,7 % größer als 1924 und um 136,4 % größer als 1919 bis 1923.

Die Weinanbaufläche von Tunis hat im Jahre 1925 einen Rückgang von 3000 ha erfahren, während 1924 noch 27900 ha mit Wein bepflanzt worden waren, betrug die Anbaufläche 1925 nur noch 24900 ha. Der Ernteanfall war aber trotzdem größer; es wurden geerntet 1925 903700 hl Wein gegen 839000 hl im Jahre 1924. In den Jahren 1919 bis 1923 wurden durchschnittlich 24200 ha mit Wein bebaut und darauf 525000 hl Wein gewommen. 1925 war die Anbaufläche um 7,1 % größer als das Mittel der Jahre 1919 bis 1923. Der Ertrag dagegen war aber um 72,1 % größer. Ba.

Digitized by Google

Rundschau

Deutschland.

Winzerunruhen in Bernkastel. Der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer setzt sich in einer Eingabe an die Regierung für milde Beurteilung der Verzweiflungstat in Bernkastel ein und bittet, daß statt hilfreicher Worte endlich hilfreiche Taten folgen mögen. Auch die Geistlichen des Kreises Bernkastel haben sich um die Winzer verwendet.

Aufhebung der Weinsteuer. Der Reichstagsausschuß, der die Notlage der Winzer zu behandeln hat, entschied sich in zweiter Lesung am 23. März wie in der ersten Lesung für die Aufhebung der Weinsteuer. Die Regierung hat daraufhin ihre Steuervorlage so geändert, daß Weinsteuer, Schaumweinsteuer und Luxussteuer vollkommen aufgehoben werden sollen, während die Umsatzsteuer auf 0,75 % ermäßigt werden wird. Es fehlt jetzt nur noch die Entscheidung des Reichsrates und Reichstages. (Ist inzwischen erfolgt vgl. S. 70.)

Die Weinsteuereinnahmen im Monat Februar 1926 betrugen 6 483 262 RM.

Höchstsätze für die Gemeindegetränkesteuer sollen ab 1. Mai 1926 eingeführt werden. Nach einer dem Reichsrat zugegangenen Vorlage sollen diese Höchstsätze betragen für 1 Liter offener Wein 3 Pfg., für 1 Flasche Wein 6 Pfg. und für 1 Flasche Schaumwein 75 Pfg. — Lohnt sich bei diesen Sätzen überhaupt die Steuererhebung?

Die Weinausstellung in Mannheim, die vom 2.—9. Mai geplant war, findet trotz Entgegenkommens der Stadt nicht statt, weil die Kosten für die Aussteller im Hinblick auf den zu erwartenden geringen Weinabsatz zu groß sein würden.

Die Ausbreitung der Reblaus im Rheingau hat erschreckend zugenommen. In Oestrich, wo bekanntlich infolge der Einsichtslosigkeit mancher Winzer die amtliche Reblausuntersuchung seinerzeit von den Winzern verhindert wurde, hat die vorjährige Untersuchung 13 660 reblausverseuchte Reben in 19 Parzellen ergeben. Im Jahre 1921, als diese 19 Parzellen das letztemal untersucht wurden, wurden nur 383 verseuchte Reben festgestellt. Der Schaden, den die Reblaus anrichtete, ist also in 4 Jahren auf das 36fache gestiegen!

Österreich.

Der Handelsvertrag mit Ungarn hat die österreichischen Winzer ebenso in Harnisch gebracht, wie der spanische Handelsvertrag die deutschen Winzer. In zahlreichen Resolutionen wird darum gegen den Zollsatz von 30 Goldkronen je 100 kg Ungarnwein protestiert und die sonstigen Forderungen der Winzer der Regierung unterbreitet.

Jugoslavien.

Eine staatliche Weinbauförderung soll bei Biograd am Adriatischen Meer durchgeführt werden. Es ist geplant, auf etwa 100 ha einen Sortenanbau mit verschiedenen Rebsorten, inländischen und ausländischen, durchzuführen, um die besten Reben herauszufinden. Viel Hoffnung setzt man auf griechische Rebsorten, die in Rebschulen schon vermehrt werden.

Italien.

Eine Weinbauausstellung in Trient fand vom 18. bis 28. März statt, bei welcher der Weinbau Südtirols (Bozen, Trient) seine Weine vorführte. Man bezweckt damit eine Förderung der Weinkultur (einheitliche Rebsorten) und die Herstellung eines einheitlichen für den Export geeigneten Weintyps, der als „Roter Etschtäler" in Handel kommen soll. Mit der Ausstellung war gleichzeitig auch ein Weinmarkt verknüpft. Die ganze Organisation lag in Händen von Ing. Grammatica, Leiter der Landesversuchsanstalt für Weinbau in S. Michele.

Polen.

Die Weinverhältnisse in Polen werden als geradezu trostlos bezeichnet, weil hier teils das österreichische, teils das deutsche, teils überhaupt kein Weingesetz Geltung hat. Darum werden auch Obst- und Kunstweine als „Sauterne", „Tokajer" usw. in Verkehr gebracht und natürlich billiger als echte Weine. Unter der Bezeichnung „Kognak" wird alles mögliche verkauft, da Polen der Madrider Konvention nicht beigetreten ist. Man wird deshalb bei Handelsabschlüssen mit Polen auf Beseitigung dieses unlauteren Wettbewerbs achten müssen.

Vereinsnachrichten

Kaiserstühler Winzervereinigung.

Am Ostermontag den 5. April veranstaltet die Kaiserstühler Winzervereinigung Nachmittags 2 1/2 Uhr in der Bahnhofwirtschaft in Oberrotweil eine Versammlung in welcher die Wünsche der Winzer besprochen werden sollen.

Winzergenossenschaft Rammersweier.

Am Sonntag, den 21. März fand hier im „Römischen Kaiser" unter Vorsitz des Winzervereinvorstandes Emil Hurst eine gut besuchte Winzerversammlung statt. Der „Badische Winzerverband" war vertreten durch Verbandssekretär Schelb-Freiburg, der „Ortenauer Winzerverein" durch den ersten Vorsitzenden, Gutsbesitzer Josef Renner-Fessenbach. Der letztere beleuchtete die Notwendigkeit der Gründung von Winzergenossenschaften von der praktischen Seite her und gab wertvolle Ratschläge über Kellerbehandlung und Weinverbesserung, die beide durch den kleinen Winzer selbst kaum sachgemäß durchgeführt werden könnten. Hier müßte die Genossenschaft eingreifen.

Verbandssekretär Schelb referierte hierauf über das Wesen und den Aufbau einer Genossenschaft und über die Arbeitsweise einer Winzergenossenschaft. Dieser Redner machte weiterhin entsprechende Vorschläge bezüglich des Statuts. Eine besonders ausführliche und leichtverständliche Behandlung erfuhr die Haftung der Mitglieder, die in Höhe von 500 RM. je Mitglied festgesetzt wurde, sowie die Beschaffung notwendiger Betriebsmittel. Er empfahl schließlich der Versammlung, die Sache beherzt und in dem notwendigen Geiste anzufassen und eine Winzergenossenschaft zu gründen als wirksames Mittel der Selbsthilfe für den darniederliegenden Weinbau.

Die Vorträge fanden sehr dankbare Aufnahme. Mit den Stimmen aller Anwesenden wurde hierauf die Winzergenossenschaft Rammersweier e.G.m.b.H. gegründet. In den Vorstand wurden gewählt die Landwirte: Emil Hurst, Theodor Gießler und Franz Hauser; in den Aufsichtsrat: Josef Klein, Franz Kiefer, Bernhard Bieser und Johann Nikolaus Falk. Die Genossenschaft ist dem Genossenschaftsverband des Badischen Bauern-Vereins e. V. und der Badischen Bauern-Bank e.G.m.b.H. als Mitglied beigetreten.

Ortsgruppe Aßmannshausen des Rheingauer Weinbauvereins.

Infolge der niederen Zollsätze für Rotweine befinden sich die Rotwein bauenden Winzer in einer besonders schweren Absatzkrisis. Deshalb hat der obige Verein an die maßgebenden Stellen eine Eingabe gerichtet, in welcher bei zukünftigen Zollverhandlungen für rote Faß- und Verschnittweine dieselben Zollsätze gefordert werden, wie für Weißweine, sowie eine schärfere Kontrolle der in anderen Gemarkungen erzeugten Rotweine, damit nicht wie bisher mehrfach verschnittener Rotwein als Aßmannshäuser verkauft wird, während Original-Aßmannshäuser in den Kellern der Winzer liegen bleibt. Auch wird Befreiung der Straußwirtschaften von jeglicher Abgabe gefordert.

Forderungen der Winzer des Nahe- und Glantales.

In einer am 14. März in Kreuznach vom Weinbauverein an der Nahe abgehaltenen großen Demonstrationsversammlung, in welcher unter dem Vorsitze von Graf von Plettenberg der Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes Dr. Fahrnschon-Karlsruhe über die Notlage des Deutschen Winzerstandes und über Maßnahmen zur Behebung referierte, wurde einstimmig eine Resolution angenommen, die die sofortige Aufhebung der Wein- und Getränkesteuer fordert, ferner ausreichender Zollschutz, Erklärung der Weinbaugebiete für steuerliche Notstandsgebiete, langfristige Kredite, Änderung der §§ 3 und 7 des Weingesetzes nebst Ausbau der Weinbaukontrolle, sowie Bereitstellung von Mitteln zur Propagierung des deutschen Weines.

Rheingauer Weinbauverein.

Am 14. März fand in Oestrich eine von 4—5000 Personen besuchte Winzerversammlung unter Vorsitz von Regierungsrat Graf Matuschka-Greiffenklau statt, in welcher die Notlage im Weinbau und Weinhandel besprochen und dann zum Beschluß erhoben wurde: Sofortige Beseitigung der Weinsteuer, Wahrung der Interessen des deutschen Weinbaus und Weinhandels beim Abschluß von Handelsverträgen, Ablehnung des Gemeindebestimmungsrechts, Gewährung

Digitized by Google

langfristiger Kredite, Vereinfachung des Verwaltungsapparates, Reform der Steuergesetzgebung und Erklärung der Weinbaugebiete zu Notstandsgebieten, Bereitstellung von Mitteln zur Neubelebung des Weinabsatzes, Anhörung von Weinbau- und Weinhandelsfachleuten bei allen den Weinbau und Weinhandel berührenden Fragen.

Bücherbesprechungen

Lebbin, Nahrungsmittelgesetze mit Erläuterungen. II. Auflage. II. Band, Getränkegesetze und Getränkesteuergesetze unter Mitarbeit von Dr. Kniebe. Nr. 54 b der Guttenberg'schen Sammlung Deutscher Reichsgesetze. 401 Seiten. Verlag Walter de Gruyter & Co., Berlin-Leipzig 1926. Preis gebunden RM. 10.—.

Die Zusammenstellung aller Gesetze und Verordnungen, die sich auf Getränke beziehen, ist überaus dankenswert. Das Buch enthält 5 Hauptabschnitte: 1. Allgemeiner Teil, 2. Wein, weinähnliche, weinhaltige Getränke, 3. Bier und bierähnliche Getränke, 4. Branntwein und Trinkbranntwein, 5. Kohlensaure Getränke. Der Abschnitt 2, der uns hier besonders interessiert, enthält das Weingesetz nebst Ausführungsbestimmungen und erläuternden Erlassen, wichtige ausländische weingesetzliche Bestimmungen mit deutsch-portugiesischem Handelsvertrag, Weinzollordnung, Weinsteuergesetz und Ausführungsbestimmungen. Da überall erläuternde Bemerkungen eingestreut sind, dürfte das Buch für alle, die mit Getränken zu tun haben, eine sehr willkommene Auskunftsquelle darstellen. K. M.

Fischler M., Kellerwirtschaftlicher Leitfaden, Ratgeber in Frage und Antwort. Mit einer Anleitung zur Herstellung von Haustrunk und Obstweinen. 51 S. Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer, Stuttgart. Preis RM. 1.—.

Der Verfasser hat in kurzer Form die wichtigsten kellerwirtschaftlichen Fragen behandelt. Für Winzer, Küfer und sonstige Weininteressenten wird die Knappheit, in der alles gefaßt ist, besonders wertvoll sein. Geßner.

Bekanntmachungen

Aufnahme von Praktikanten.

Auf dem Versuchs- und Lehrgut der Badischen Landwirtschaftskammer Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. werden Anfang April 1926 Praktikantenstellen frei. Ausbildung erfolgt in Weinbau, Kellerwirtschaft, Obstbau, Brennerei, Gemüsebau und Landwirtschaft. Dauer ein Jahr. Außerdem ist eine zweijährige praktische Ausbildung für Kellerwirtschaft möglich. Während des Winters erfolgt Teilnahme am Winterlehrkurs mit Abschlußprüfung bzw. Lehrlingsprüfung der Badischen Landwirtschaftskammer.

Anmeldungen sind mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Leumundszeugnis an das Versuchs- und Lehrgut Blankenshornsberg, Post und Bahnstation Ihringen a. K. einzusenden.

Karlsruhe, den 23. März 1926.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer.
Dr. Graf Douglas.

Geölter Kalkstickstoff

Die unterzeichneten Firmen geben hiermit bekannt, daß sie sich durch gegenseitige Übereinkunft hinsichtlich Herstellung und Verkauf von geöltem Kalkstickstoff geeinigt haben. Geölter Kalkstickstoff kann demnach **nur** durch das **Stickstoff-Syndikat** oder durch die **Lonza-Werke** bezogen werden.

Die beiderseitigen früheren Veröffentlichungen der unterzeichneten Firmen sind damit gegenstandslos geworden.

München, im März 1926. 32

Bayerische Stickstoff-Werke Aktien-Gesellsch.
Lonza-Werke, Elektrochemische Fabriken,
G. m. b. H., Waldshut (Baden).

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Reb- und Pflanzen-Spritzen
erster Fabrikate
Batterie-Spritzen u. Pumpen
Rücken- und Handschwefler
in reicher Auswahl zu günstigen Preisen. 26
Reparatur-Werkstätte. — Großes Ersatzteillager.
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossensch.
des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Obstzentrale u. Spankorbvertrieb
Aktien-Gesellschaft BÜHL (Bd.) Fernsprecher Nr. 25
Wein-, Obst-, Gartenbau-, Kellerei- u. landw. Bedarfsartikel
Generalvertreter der
I. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Großhandel und Handel in allen bewährten Mitteln der Schädlingsbekämpfung wie u. a. Nosprasen, Solbar, Arsenbestäubungsmittel „Höchst", Kupfervitriol, Uraniagrün, Uraniastäubmittel (Vinuran).
Ferner Rebspritzen und Schwefler, Batteriespritzen mit Hand- und Motorbetrieb. Prospekte kostenlos. 24

Etiketten
in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl
GEBRÜDER JULLERT
G. M. B. H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU
MUSTERKOLLEKTION GRATIS 9

Beim Einkauf berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes

Digitized by Google

Für jeden fortschrittlichen Winzer unentbehrlich!

Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung.
von Direktor Dr. Karl Müller.
Preis gebunden 6.— RM., geheftet 5.— RM.

Der Weinbau mit Amerikanerreben
von Weinbauinspektor Dümmler.
Preis gebunden 7.— RM., geheftet 6.— RM.

Zu beziehen durch die Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins, Freiburg i. B.

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Düngemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Fässer
Heinr. Kappes, chem Faßfabrik, Eberbach.

Faßtürledichter
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.

Flaschenfüllmaschinen
Enzinger-Union-Werke A.-G., Mannheim

Flaschenspülmaschinen
Siegerin-Goldmann-Werke GmbH. Mannh.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Gärröhren-Gärspunden
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kaliumferrocyanid
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kellereimaschinen
Franz Frenay, Kellereimaschinen-Fabrik, Mainz.
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Kohlensaurer Kalk
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Meßinstrumente
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Paraffinieranlagen
Enzinger-Union-Werke A.-G. Mannheim.

Pfortendichte Mammut
Chemische Werke Marienfelde, A.-G., Berlin-Marienfelde.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Pumpen (Weinpumpen)
Fr. Frenay, Kellereimaschinenfabr., Mainz.
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Wilhelm Guth, Maschinenfabrik, Neustadt a. d. Haardt.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Rebspritzen
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Weinbergpflüge
Bader & Cie., Freiburg i. B.

Weinhähne
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Weinpressen
Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Weinschöne
Josef Heller, Kellereiartikel, Mainz.

Wein- und Mostwagen
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Arsenverstäubungsmittel „Höchst"
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Arsenverstäubungsmittel 1922
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Blatt- und Blutlaus-Florissol
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Erdfloh-Pulfat
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden)
Staatl. Sächs. Hütten- und Blaufarbenwerke, Handelsabtlg., Freiberg i. Sa.

Nikotin
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nikotin-Quaslaseife
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nospraſen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Silestagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Uraniagrün
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Zabulon
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 15. April 1926 | Nr. 8

Inhalt: Stocker, Der badische Weinbau einst und jetzt S. 75; Mankowski, Wein-Konventionsermäßigung in Danzig S. 79; Kleine Mitteilungen S. 79; Rundschau S. 80; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 81; Vereinsnachrichten S. 82; Fragen und Antworten S. 82.

Der badische Weinbau einst und jetzt.

Von K. Stocker-Oberrotweil.

IV.

Man kann nicht behaupten, daß die Weinbauern in der früheren Zeit von allzugroßer Wißbegierde geplagt waren. Bis in die Zeiten meiner Jugend hinein wußten sie nicht mal die Namen ihrer Trauben. Da gab es eben Weiße, Grüne, Rote, Graue und viele andere trugen Namen der Art. Um hier nun mal Ordnung hineinzubringen, veranstaltete in den 1860er Jahren die Leitung des landwirschaftlichen Vereins im Kaiserstühler Städtchen Endingen eine Ausstellung größeren Stiles, auf der sich fast alle Traubensorten Badens zusammenfanden. Auf dieser Ausstellung erschien ein zweiter Sprosse aus der auf dem Gebiete des Weinbaues illustren Familie der Bronner, nämlich Bronner II, damals der beste Kenner der Sortenzucht. Wie sperrten wir da die Mäuler und die Ohren auf, als dieser uns die richtigen Namen, Herkunft und Verwandtschaft, Tragfähigkeit und was sonst noch damals schon erforscht war, erklären konnte. Nun wußte man: der Grüne ist ein Sylvaner, der Rote ein Burgunder, der Klevner ein Traminer usw. Wer aber meint, daß das damals so einfach war, der täuscht sich sehr, da gabs noch manchen Haken. Schon der „Graue" brachte Zweifel und man ließ ihn als Ruländer weiter vegetieren. Selbst heute sind noch viele Leute hierüber nicht recht im Klaren. So halten ihn die Kaiserstühler für den veritablen Tokayer. Leute, die ihre Weisheit aus vergilbten Papieren schöpfen, haben nämlich ausgeklügelt, daß der bekannte Landsknechtführer Lazarus v. Schwendi, der auch in Ungarn begütert war und vorübergehend in Burkheim, meist aber in dem elsäßischen Weinstädtchen Kienzheim residierte, diese süße Ungartraube am Kaiserstuhl und auch im Elsaß eingeführt habe. Die näheren Untersuchungen haben aber ergeben, daß das eine Legende ist, der selbst der berühmte Erzähler Jensen zum Opfer fiel. Oberlin hat festgestellt, daß unsere graue Traube in die Familie der Burgunder gehört und mit dem roten und weißen Burgunder eine Trias bildet. Daher kommt es auch, daß man mitunter an einer solchen Traube weiße, rote und graue Beeren findet, ja daß sogar an einem Stocke alle drei Schattierungen anzutreffen sind. Es ist gut, daß solche Exemplare sehr selten sind, denn dem praktischen Züchter sind sie ein Greuel und ebenso unwillkommen, als das der Fall ist, wenn in einer auf die heilige Ordnung des Zweikindersystems bauenden Familie gleich — — Drillinge erscheinen. Auch darauf können wir verzichten, den alten Lazarus als Traubenzüchter für uns in Anspruch zu nehmen. Lassen wir ihm lieber seinen ehrlichen Namen als Raubritter und standesgemäßen Zecher von anno dazumal und bereiten wir ihm nicht die Enttäuschung, die er erleben müßte, wenn er auf das viele Geschreibsel hienieden von seinem jetzigen Herrn und Meister — und ich nehme an, daß er im Himmel sitzt — einen guten Tropfen vom Kaiserstühler Tokayer verlangen würde. Dazu wäre selbst der Hergott außer Stande, ihn zu bedienen.

Nachdem der erste Schritt auf dem Gebiet der Traubenkunde gemacht war, schritt man weiter. Zunächst galt es, die Veredlung der Sorte anzustreben. Man war doch endlich so klug geworden zu bemerken, daß in einer Gattung Stöcke von verschiedener Leistungsfähigkeit zu treffen waren und daß der Sortenbestand so allmählich revisionsbedürftig geworden ist. Die verschiedene Tragfähigkeit macht sich ganz besonders in der Familie der Burgunder geltend. Aber auch bei den übrigen Sorten, selbst beim Elbling, Klöpfer und Sylvaner gebe man sich nach dieser Richtung keiner Täuschung hin. Warum auf diesem Gebiete noch keine große Erfolge erzielt worden sind, das liegt zunächst beim Rebbauer selber. Abgesehen davon, daß er sich keine besondere Mühe gibt, den konstanten Faulenzer zu bezeichnen, findet er selbst in den Fällen, daß er ihn kennt, sehr selten die Courage, ihm mit der Hackenschneide zu Leib zu gehen. Da kommen dutzende von Bedenken und wenn alles überlegt, überdacht und zehnmal hinterm Ohr gekratzt ist — dann bleiben diese faulen Stöcke eben wieder stehen. Und genau so macht er es dem alten, ausgedientem Stocke gegenüber. Und wenn er dann immer weniger Trauben erhält, so hat er gar kein Recht, über Gott und den Wurm, über die Pilze und die Regierung zu schimpfen, denn sonst spottet er seiner selbst und weiß nicht wie . . . Nun sollte man meinen, daß wenigstens bei Neuanlagen diesem Krebsschaden Rechnung getragen wird. Es waren und sind auch in der Tat recht viele Weinbauern vorsichtig in der Verwendung der von ihnen benötigten Schnitthölzer geworden. Wer aber die Würzlinge aus den bestehenden privaten Rebschulen zu beziehen sich angewöhnt hat, der treibt den alten Schlendrian nicht aus, im Gegenteil, er vertieft ihn noch. Wenn das so weitergeht, dann werden wir in unseren Rebbeständen immer weniger gute Träger und immer mehr Faulenzer züchten, denn es ist bekannt, daß gerade diese letzteren das üppigste und auch das profitabelste Schnittholz für unsere heutigen Rebschulen liefern. Wie oft habe ich

Digitized by Google

dagegen Front gemacht und ich könnte darüber ganz ernsthafte Märchen erzählen. Richtige, echte Sortenzucht ist mit privater Profitsucht eben unvereinbar und wir können unserer Landwirtschaftskammer nur Dank zollen, wenn sie sich der Mühe unterwirft, gut selektionierte Wurzelreben dem Weinbau zur Verfügung zu stellen. Darüber dürfte man sich doch endlich im Klaren sein, daß die Fruchtbarkeitsanlagen als die erste Bedingung zu erhöhten Ernten und deshalb auch als ein großes Mittel zur Linderung der Weinbaunot zu betrachten ist. —

Und dann, wie steht es mit dem Rebsatz selber?

Blicke ich in unserem Land etwas tiefer in die Vielheit der Traubensorten, so finde ich, um mich etwas drastisch auszudrücken, daß diese nach der Zahl hin den Vergleich mit dem Sand am Meere auszuhalten in der Lage sind. Das zeigt so recht deutlich, daß wir noch nie eine feste, von fernsehendem Blick getragene Unterlage für unsern Weinbau gehabt und auch heute noch nicht haben. Wenn irgendwo die Worte des alten Römers Plinius, multum non multa, d. h. daß Vielerlei der Feind des Gediegenen ist, zutreffend sind, so ist das der Fall für das Gebiet der Traubensorten. Es ist deshalb nötig, daß unsere Sorten auf einige wenige Stämme zurückgeführt werden und daß in jedem Stamme auf Sorteneinheit gesehen und der Mischmasch ausgeschaltet wird. Ich glaube, daß darüber in den Fachkreisen keine Meinungsverschiedenheit mehr besteht, wohl aber darüber: welche Sorten sind das Gebot der Stunde, das Gebot der Zukunft? Denn von der Sorte hängt, selbstverständlich nebst der Lage und der Bodenart, doch in der Hauptsache die Beschaffenheit des Weines ab.

Und da sind die Ansichten wohl geteilt. Der eine favorisiert den Edelbau, der andere glaubt an den Massenbau, der dritte will ein Mittelweg. Der Weinbauer selber macht sich die Sache leichter, er fragt nur: was ist das rentabelste? Er muß es sich aber gefallen lassen, wenn ihm zugerufen wird: halt, dein Register hat hier ein Loch, denn es ist noch ein weiterer da, der anders denkt, und dieser weitere ist die Hauptperson, das ist der Konsument, der Trinker.

Wer eben meint, daß der Weinbau als großer Wirtschaftsbetrieb nur für den Weinbauer da sei, um für sich eine Rente herauszuschlagen, der irrt sich sehr. Die Sache liegt vielmehr so, daß der Weinbau dazu da ist, um dem Trinker aus dem Schoße der Natur einen guten, wohlgefälligen Tropfen zu verschaffen. Seinen Rechten stehen eben wie überall auch Pflichten gegenüber. Er ist nicht berechtigt zu sagen, weil ich mal da bin und weil es mir beliebt, den Weinbau zu treiben, deshalb muß ich als berechtigt anerkannt sein, muß ich gut entlohnt, muß geschätzt und muß geachtet, muß mein Produkt getrunken werden. Er darf auch nicht sagen, so wie ich meinen Bau bislang getrieben habe, so treibe ich ihn halt weiter, ohne daß ich mir die Mühe gebe, des näheren in das komplizierte Gebiet der veränderten Konsumtion hineinzublicken. Tut er das, dann wird er bald von sich sagen können: einsam und alleine steh ich auf weiter Flur . . . nein, er muß von dem, was ihm die Gunst der Natur und die Kunst der Menschen an die Hand gibt, den denkbar besten Gebrauch machen und dem wird er meiner Meinung nach am besten nachkommen, wenn er gute Weine zeugt, wenn er Edelbau betreibt. Nur auf dieser grundsätzlichen Basis ist die nötige Harmonie zwischen Produktion und Konsumtion herzustellen und je inniger sie ist, um desto sicherer ist es auch, daß dem Produzenten der gebührende Lohn nicht vorenthalten wird. Und dann beachte man noch weiter: es ist unverkennbar, daß die bis jetzt zum großen Teil noch in nationalem Geist gehaltene Wirtschaft über kurz oder lang in die Weltwirtschaft hineinfließen wird. Ob uns das erwünscht ist oder nicht, ob das uns freut oder nicht — die Verhältnisse werden stärker sein und über unsere Wünsche, selbst über unsere Leichen schreiten. Man sieht schon jetzt, wie schwer es hält, die Überschwemmung billiger Auslandsware von uns fernzuhalten und ich bin davon überzeugt, daß unsere, die Interessen der Landwirtschaft wahrzunehmenden Unterhändler bei den Handelsvertragsbestimmungen in Rom ein Liedchen davon zu singen wissen. Demgegenüber gibt es für unseren Weinbau nur noch einen einzigen Weg, der gangbar ist, und das ist eben der Übergang zum denkbar ausgedehntesten Qualitätsbau. Ich habe schon des öfteren darauf hingewiesen, daß wir das zu tun in der Lage sind und daß wir in Baden Weine erzeugen können, die selbst für den Weltmarkt noch des Bauens wert sind.

Für diejenigen, die dem Massenbau ihr Herz geschenkt haben, ist zu sagen, daß ihr Liebling bis in den heutigen Tag hinein die größere Rente brachte und daß er das ohne Zweifel auch noch eine Weile weiter tun wird. Aber man beachte: nur durch die Zuckerung. Ich will auf diese letztere nicht des näheren eingehen, da ich ihr ein eigenes Kapitel zu widmen gedenke und für heute nur das eine sagen: wir haben in unseren Tagen schon viel zu viel saure Weine, die gezuckert werden, meinetwegen auch gezuckert werden müssen. Der Bedarf scheint mir gedeckt. Mit dem Massenbau fordern wir die Zuckerung aber geradezu heraus und wenn die Bestrebungen mit der ausgesprochenen Tendenz zum Massenbau sich realisieren sollten, so werden wir in aller Bälde nur noch von einer Weinindustrie mit all ihren Überschwemmungserscheinungen, ähnlich wie das im Braugewerbe der Fall ist, reden dürfen, für die dann ein falscher Weinbau den Rohstoff zu liefern hat. Daß damit dem Wein trinken wollenden Publikum gedient ist, kann ich niemals glauben, eine derartige Industrie muß meiner Meinung nach zusammenrasseln und mit ihr auch der Massenbau, leider allerdings erst dann, nachdem sie dem wahren Weinbau schon recht tiefe Wunden geschlagen haben.

Auch den Mittelweg zwischen Qualitäts- und Quantitätsbau muß man ins Auge fassen. Schon deshalb, weil er selbst im besten, echten Rebgebiet nicht ganz umgangen werden kann. Da sorgt aber meist schon die Natur dafür, daß der Massenbau die nötige Einschränkung erfährt, wo es aber nötig wird, da wünsche ich, daß auch die Menschen so klug sein werden, den Massenbau in planmäßiger Weise einzudämmen.

Und nun weg mit diesen langweiligen, theoretischen Grübeleien. Ich mache dem geneigten Leser den Vorschlag, uns auf die Wanderschaft zu machen, um nachzusehen, wie meine Theorien am grünen Baum des Lebens verwirklicht sind. Ich bitte, sich dabei mit Sieben-Meilen-Stiefeln zu

Digitized by Google

versehen, da wir einen weiten Weg zurückzulegen haben und doch vorwärtskommen wollen.

Wir sind am See. Ein fröstelnder Wind zieht über die Wellen und streift die Ufer. Wir schlagen den Kragen hoch und knöpfen unsere Jacke zu. Von Landen kommend, wo der Weinbau blüht, sind wir an mildere Lüfte, schöneres Wetter mehr als gewöhnt. Und doch wächst auch hier der Wein! Allerdings, wir müssen ihn mit Vorsicht kosten, denn schon mancher bekommt schon bei dem Namen Sipplingen etwas Bauchweh. Vorsichtig kehren wir dann auch in Meersburg ein und verlangen einen Roten aus der Gegend. Potztausend, wie schmeckt der gut! Ermutigt versuchen wir dann später, etwa in Reichenau, einen Seeruländer und wir sind auch hier sehr angenehm enttäuscht. Ja, es müßten eben keine Mönche gewesen sein, die da den Weinbau lange pflegten, wenn er nicht hätte gelingen sollen. Diese emsigen und klugen Weingärtner haben es eben verstanden, mit Edelsorten die Unbilden des Klimas auszugleichen und wenn alle Weinbauern des Sees dahinter gehen und die zweifelhaften Sorten zum Teufel schicken, so wird es nicht mehr nötig sein, den Herrn zu bitten, wenn er genötigt ist, Tränen über die Torheiten der Menschen zu vergießen — und dazu hätte er gerade heute alle Veranlassung — dies über den Gestaden des Bodensees zu tun! —

Wir wandern weiter und landen an der äußersten Südspitze des Markgräflerlandes. Unwillkürlich wird man sich sagen: Donnerwetter, ist da ein anderes Klima! Da brennt die Sonne derart auf den Buckel, daß man gerne hemdärmelich einhergeht. Daher kommt es auch, daß die Markgräflerinnen bei der Arbeit so offene Mieder haben. Da hineinzusehen ist ja eigentlich verboten, aber wenn man doch mal einen verschämten oder unverschämten Blick hineinwirft, so wird man finden, daß auch etwas drunter steckt. Den Weinbau ganz vergessend, wollte ich auch mal nach dieser Richtung etwas näheren Bescheid bekommen. „Jo", sagte mir der Oberländer Bauer, „des chömt von sellem guete Wi, wu mir pflanze. Die Chaibe suffe scho im Muedderlib un wenn si de Schnabel usestrecke, so mache se witter. Des macht e triebig Bluet un will wo use." — Fürwahr, ein schönes Plätzchen hat „sell triebig Bluet" sich auserwählt! — — Doch bleiben wir bei unserem Wandertrieb, verscheuchen wir die andern, sonst werden wir nicht fertig. Ja, das Markgräflerland hat gute Weine und was ihm noch besonders zugute kommt, das ist, daß das große Gebiet von Basel bis nach Freiburg in seinem Erzeugnis einen nicht überall zu treffenden einheitlichen Charakter aufweist. Das verdankt er vor allem seiner Traubensorte, seinem Gutedel und meiner Meinung nach wäre es ein grober Fehler, wenn der Oberländer Weinbauer von dieser in seinen Böden reichtragenden und edlen Traube abweichen wollte. Ich bin überzeugt davon, daß in seinen „schmalzigen," „fetten" Böden der sonst so empfehlenswerte Sylvaner und auch der rote und graue Burgunder seiner einheimischen Sorte gegenüber enttäuschen wird. Die da und dort gemachten Versuche werden es bald erweisen. Nur an den vereinzelten Stellen des Oberlandes — ich will mal die Gegend um Heitersheim herum namentlich nennen — da, wo sich der Elbling eingenistet hat und der Gutedel nicht so recht gedeihen will, werden die obengenannten Sorten am Platze und anpflanzungswürdig sein.

Ein Schritt weiter und wir sind am Kaiserstuhl. Habe ich davon gesprochen, daß man im Oberland den Kittel ausziehen muß, so möchte ich behaupten, daß man am Kaiserstuhl auch das Hemd mitnehmen soll. „Auch die Mädchen"? hör ich als Zwischenruf. Aber darauf gebe ich keine Antwort mehr. Ich sage nur, daß da im Sommer die Hitze tropisch wirkt, daß da die Erde heiß, vulkanisch ist und Staub? ja Staub en gros. Wenn da die modernen Stinkkarren — mit denen ich mich erst befreunden kann, wenn sie mal mit Rosenöl geheizt werden und es gelingt, ihre

Winzer! Wo Frostgefahr für die Reben besteht und man Räucherwehren einrichten will, lese man den Aufsatz in Heft 8, Jahrgang 1925 dieser Zeitschrift nach.

Auch in Baden wird eine Verbilligungsaktion für den Bezug von Mitteln zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung einsetzen.

Die Zeitpunkte zur Schädlingsbekämpfung werden wie bisher vom Weinbauinstitut bekanntgegeben. Unmittelbare Zustellung der Bekanntmachungen erfolgt gegen Einsendung von Mk. 2.—.

Die Bekämpfung muß in diesem Jahr früher einsetzen als in normalen Jahren. Die Motten des einbindigen Wicklers fliegen schon im Kaiserstuhl und Markgräflerland. Sorgt deshalb dafür, daß die Spritzen und Schwefler in Ordnung und die nötigen Bekämpfungsmittel rechtzeitig zur Stelle sind. Bei gemeinsamem Einkauf gewähren die Fabriken ganz bedeutende Vorteile. Ein leichtes Bestäuben der Gescheine in etwa 8 Tagen mit Arsenverstäubungsmitteln wird nötig werden.

Jetzt ist es höchste Zeit Rebenpfropfungen vorzunehmen.

Sorgt an warmen Tagen für Lüftung des Kellers. Lockert die Faßspunden, weil jetzt der biologische Säureabbau (Nachgärung) **einsetzt.**

Schwefelt nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit auf. Reibt die Außenseite der Fässer mit einem trockenen Lappen rein.

Lest auch die entsprechenden Hefte früherer Jahrgänge unserer Zeitschrift nach. Unsere Zeitschrift kann nicht immer wiederholen was schon gesagt wurde.

Digitized by Google

Staubwolken vermittelst Kunstwein als Dünger zum Niederschlag zu bringen – also wenn diese Fahrzeuge in seinen Hohlwegen dahinsaußen, dann könnte man wähnen, daß der Kaiserstuhl wieder ein rauchender Vulkan geworden ist. Es ist klar, daß da der Wein gedeihen muß. Und doch: des Lebens ungemischte Freude erlebt der wandernde Freund des Rebbaues auch hier nicht. Denn man trifft die hochfeinsten Weine bis herab zum Säuerling, wobei der letztere nicht mal den Kürzeren zieht. Mit allem Nachdruck muß hier gefordert werden, daß der Elbling, daß der Räuschling bis auf einen kleinen Rest verschwindet, daß diese Sorten Platz machen vor allem dem Sylvaner, dem Ruländer, dem roten und auch dem weißen Burgunder, daß man den Riesling zieht und den Traminer; den letzteren allerdings mit großer Vorsicht. Das alles sind Sorten, auf die man bauen kann und die den Kaiserstuhl schon längst aus seiner Dunkelheit gerissen hätten.

Front nach Nord – „rechtes Bein seitwärts – streckt" und wir stehen im Breisgauer Rebgebiet, das nach geographischen Begriffen bis unterhalb Lahr so bezeichnet werden kann. Hier herrscht der Elbling und der Räuschling vor und wenn es auch richtig ist, daß dieses Gebiet keinen Anspruch auf einen hervorragenden Weinbau erheben kann, so kann doch auch noch hier erhebliches verbessert werden. Man verkoste mal einen da und dort gepflanzten Ruländer und man wird staunen, welch einen guten und selbständigen Tropfen man zu Leibe führt. Auch der rote Burgunder liefert einen noch ganz brauchbaren Rotwein und in den sonnigen Lagen mit dem warmen Lösboden ist natürlich der Sylvaner sehr empfehlenswert. Hier, wie auch am Kaiserstuhl, geht der alte Spruch, daß der Räuschling und der Elbling die Zahler, die Roten aber die Prahler seien. Das war mal so und ich bin überzeugt davon, daß, hätte man schon früher den Sylvaner besser erkannt, dann dieser Spruch niemals aufgekommen wäre. Überdies ist es, namentlich beim Elbling, gar nicht schwer, zu erkennen, daß er den heutigen Zeiten gegenüber an Altersschwäche zu leiden beginnt und daß er schon deshalb würdig ist, in den wohlverdienten Ruhestand versetzt zu werden.

In diesem Gebiete vergesse man auch nicht den Glottertäler Winkel. Ich möchte aber davor warnen, bei ihm einzukehren, so man die Füße nicht verwechseln will. Er ist der einzige Weinfleck Badens, von dem man sagen kann, er bringt das Gute in allzustarker Art. Sylvaner würden da auch noch genügen und nebenher viel besser lohnen.

Mit dem Übertritt über die Kinzig betreten wir gelobtes Land. Das ist die Ortenau, die Bühler Gegend. Es ist vielleicht gar kein Zufall, daß am Ende oder am Anfang dieser reichgesegneten Gegend die berühmte Bäderstadt gelegen ist, da es feststeht, daß sich da die Weine gewaschen haben. Wenn man hier etwa „Gefühle" bekommen wollte, so könnte es nur das Bedauern sein, daß nicht noch mehr erzeugt wird. Da ist alles Unedle ausgeschaltet und es dürfte schwer halten, mit Vorschlägen aufzuwarten, die viel besseres bringen könnten. Nur ganz schüchtern möchte ich fragen: vielleicht doch etwas Sylvaner oder Riesling gefällig? Und für den Rotweinbau wäre vielleicht zu überlegen, ob nicht eine gute Bordeautraube zu finden sei. Sonst aber à la bonheur! Nur eines finde ich nicht schön und das ist, daß sich gerade in dieser Gegend die amerikanische Hybride – das gefährlichste Kraut im Massebau — ihre Wiege ausgesucht hat und sich in jugendlichem Übermute breit macht. Das regt mich auf. In den Kämpfen, die damals bei der Einführung dieses sog. Weinbaus entbrannten, stand ich als scharfer Gegner mitten drin. Man hätte diesen Bau auch leicht verhindern können, denn das Gesetz stand klar auf meiner Seite. Aber es spielten politische Motive hinein, interessant genug, um sie mal zu erzählen und da – – ja da wäre jedes Wort dagegen in den Wind gesprochen. Man wollte zuerst nur Haustrunk pflanzen – das konnte man noch gelten lassen. Dann kam es aber dicker. Nun hieß es: der Gesetzgeber hat die Amerikanerrebe nicht deshalb verboten, um das reichere Erträgnis zu verhindern, sondern doch nur deshalb, um die Einfallsgefahr der Reblaus zu verringern. Das ist sehr richtig. Für mich heißt das aber auch: um unseren alten Rebbau zu schützen, zu erhalten und damit zum Ausdruck zu bringen, daß dieser turmhoch über dem der Amerikanerrebe steht. Nun ist die Reblaus da und die neuen Bestimmungen des Reblausgesetzes sind so weitmaschiger Struktur, daß dabei dem Hybridenbau Tor und Tür geöffnet und der alte Rebbau nach dieser Hinsicht so viel wie schutzlos geworden ist. Ob das richtig ist? ich möchte es bezweifeln. Das Beispiel Frankreichs sei uns ein Mene Tekel! Als dieses Land daran ging, seinem Massegeländebau auch noch einen Masseamerikanerbau anzugliedern, da ging sein großer, schöner Weinbau den Gang des Krebses. Und dann kam der Jammer – – und heute läßt es nach unendlicher Mühe und Verlusten seine alten, edeln Sorten wieder aus dem Grabe auferstehen. Darum wiederhole ich zum zehnten und zum hundertsten Male und vertraue auf die Einsicht unseres Winzerstandes: Fort mit dem Hybridenbau! Er könnte mein Ideal nur werden, wenn er uns einen echten, schönen Klingelberger oder Klevner liefert, das wird aber wohl selbst die durstigste Seele nicht zu erleben wagen.

Wir ziehen weiter. Immer weiter, denn bis an die Stätte, an der man den Menschen die heilige Freiheit raubt, dem lustigen Brusel, ist nicht viel los. Aber halt – – doch nicht so eilig, denn da liegt ein Berg, der uns doch etwas interessieren dürfte, wenigstens alle diejenigen, die noch historischen Sinn besitzen. Er heißt der Turmberg und überragt um einiges die Durlacher Fabrikschornsteine. Warum er für uns interessant ist? Weil an ihm Reben hängen? Oh nein! dieser Berg ist deshalb interessant, weil in ihm der Geist haust, den unsere alte Regierungsmaschine dem Weinbau gegenüber besessen hatte. Daß dieser Geist in diesem engen, schmalen Kegel Platz hat, ist nur dem Umstand zuzuschreiben, daß er nicht — groß war. Nur mit Wehmut erinnere ich mich an die Zeiten, wo es hieß, wenn mal was praktisches für den Weinbau geschaffen werden sollte: ja, das machen wir an unserm Turmberg, am Busen unserer Residenz! Und wenn dann die alten Stützmauern mit samt den Versuchsanlagen den Berg herunterrasseln, und dann war eben der Versuch gescheitert und alles blieb beim alten. Heute sieht er allerdings ganz anders aus. Kunstterrassen und Versuche, die von unermüdlichem Fleiße und Erfahrung zeugen, zieren ihn. Trotzalledem ist und

Digitized by Google

bleibt er eben ein unzulänglicher Fleck, von dem aus der ganze badische Weinbau keineswegs erwärmt, beleuchtet und geführt werden kann. Mit lobenswerter Erkenntnis hat das die heutige Regierung auch eingesehen und ihre Einrichtungen für den Weinbau dahin verlegt, wohin sie gehören, nämlich in ein großes, freies Weinland hinein. Deshalb brauchen ihre Vertreter auch keine Angst zu haben, auch mal nach ihrem zeitlichen Wirken in den Durlacher Turmberg einziehen zu müssen. Ihnen mag eine bessere Wohnung winken! Und diese wird um desto schöner werden, wenn sie sich bemühen, das Begonnene mit gutem Willen und einigen Moneten immer weiter vorwärts zu treiben.

Nun aber rasch von Bruchsal ins Land der Gaue, Pfinzgau, Kraichgau, Pfalzgau und wie sie alle heißen. Was sich hier alles bietet, kann den Weinfreund nicht erfreuen. Limberger, Trollinger, Taylor, Müllertrauben, Seibel und sonst noch verschiedene Schönheiten in großer Menge – wirklich gutes aber nur in Kriegsportionen. Nein, das geht zu weit, das muß ich sagen und wenn ich mir auch den „Unnerländerzorn" heraufbeschwören muß. Warum sollen die sonst im Land bewährten Sorten nicht auch hier gedeihen? Wenn auch die Ansprüche, die der Weinbau an Lage und Klima stellt, in nicht so idealem Maße als sonst erfüllt sind, so ist doch sicher, daß in diesem großen und breiten Geländestreifen auch viel gutes für den Weinbau herauszuholen ist.

So wie wir das badische Rebland durchwandert haben, gipfelt es sich am Ende in zwei Spitzen aus: in der Bergstraße und in dem Taubergrund. Von der ersteren wissen wir, daß sie im Edelbau schon eine ziemlich hohe Stufe erreicht hat, daß aber doch auch noch manches auszufeilen ist. Und dem neuerstehenden fränkischen Weinbau möchte ich die Worte zurufen: halte fest und unentwegt den Blick gerichtet auf den dir wohlbekannten und verwandten Bocksbeutel und dann wirst du das richtige gefunden haben.

Ich bin mit meiner Wanderung am Ende. In alle Winkel konnte ich nicht schmecken. Das lag auch nicht in meiner Absicht. Aber man wird doch merken, wohin ich will und ich lade alle badischen Weinbauern aufs höflichste ein, mir auf meinem Pfad zu folgen.

❖

Wein-Konventionsermäßigung in Danzig.

Von H. Mankowski, Danzig.

Weinhandlungen, Restaurationen und selbst Delikateßgeschäfte hierselbst zeigen in Ortszeitungen den Verkauf billiger österreichischer Süßweine an. In den Schaufenstern kann man Weine in bunter Fülle in den verschiedensten Preislagen erblicken – aus Frankreich, Italien, Österreich, selten oder garnicht aus – Deutschland. Diese traurige Tatsache resultiert aus dem polnischen Zollreglement. Zwischen Polen und Deutschland besteht kein Handelsvertrag; für deutsche Weine muß der volle Zoll bezahlt werden, für Weine aus Vertragsländern tritt eine Ermäßigung um 90 v. H. ein.

Bei dieser Ermäßigung handelt es sich im polnischen Zolltarif um Weine der Positionen 28 1b (Weine von 16° bis 25° Alkoholstärke, wofür einschließlich für 100 kg samt dem Gewicht der Fässer oder Ballen 400 Zloty Zoll zu zahlen ist), 28 2a (nichtschäumende Weine mit höchstens 25° Alkoholstärke und 740 Zloty Zoll) sowie 28 2b (Schaumweine einschließlich des Gewichts der Flasche 3100 Zloty Zoll). Zu diesem außerordentlich hohen Zoll tritt noch eine Weinsteuer im Freistaat in Höhe von 20–40 v. H. des steuerpflichtigen Wertes. Der ermäßigte Zoll wird jedoch, wie schon erwähnt, nur für Weine gewährt, die aus Ländern kommen, mit denen Polen Handelsverträge abgeschlossen hat.

Nun hat der Verein der Danziger Weingroßhändler dem Landeszollamt in Danzig mitgeteilt, daß einige Firmen, um in den Genuß der Konventionsermäßigung zu gelangen, den Versuch machen, Wein aus Nichtvertragsländern über Konventionsstaaten mit Ursprungszeugnissen der letzteren in Danzig einzuführen. Hauptsächlich soll hierbei Wein aus Spanien in Frage kommen. Mit Spanien hat Polen noch keinen Handelsvertrag geschlossen, so daß die Konventionsermäßigung für spanische Weine nicht in Frage kommt.

Vor Absendung des Weines in das Danzig-polnische Zollgebiet wird er zunächst nach Österreich überführt und dort mit leichtem Süßwein verschnitten oder in der Alkoholstärke herabgesetzt. Für diesen so behandelten Wein, welcher an sich spanischen Ursprungs ist, sind in Österreich Ursprungszeugnisse ausgestellt worden, auf Grund derer dann für den Wein bei der Einfuhr in das Danzig-polnische Zollgebiet die Konventionsermäßigung als für eine in einem Vertragslande veredelte Ware gewährt wird.

Auf einen in dieser Angelegenheit unter genauer Darlegung des Sachverhaltes erstatteten Bericht des Landeszollamtes der Freien Stadt Danzig an das polnische Finanzministerium hat nun letzteres entschieden, daß Ursprungszeugnisse für Weine, die aus dritten Ländern stammen und der Veredelung unterliegen, eigentlich aber der Verarbeitung in Österreich, nicht als gültig gewertet werden können.

Kleine Mitteilungen

29. Kurs des Badischen Weinbauinstituts.

Pfropfkurs an der Rebenveredlungsanstalt in Durlach.

An dem vom 1.–3. März d. J. an der Rebenveredlungsanstalt in Durlach stattgefundenen dritten Rebenveredlungskurs beteiligten sich 34 Teilnehmer aus den verschiedensten Weinbaugebieten. Der bekannte Weinort Neuweier stellte allein 10 Teilnehmer. Das Alter der Kursteilnehmer schwankte zwischen 16 und 56 Jahren. Die Mehrzahl (21) stand im Alter von 20–30 Jahren. Beruflich gehörten die meisten Teilnehmer naturgemäß dem Winzerstand an. Neben Winzern und Landwirten beteiligten sich an dem Kurs 3 Gärtner, 1 Baumwart, 1 Sattler und 1 Krankenwärter. Unter den 34 Kursteilnehmern waren 7, die bereits an dem zweiten Rebenveredlungskurs im Jahre 1925 teilgenommen hatten.

In Anbetracht der kurzen Dauer des Kurses und in Berücksichtigung des Umstandes, daß die Mehrzahl der Teilnehmer mehr Wert auf die praktische Erlernung des Pfropfens legte, dagegen weniger Gewicht auf eine tiefgehende theoretische Ausbildung, war das Programm so eingeteilt, daß der theoretische Teil auf das unbedingt notwendige Maß beschränkt blieb, hingegen auf die Praxis das Schwergewicht verlegt wurde.

Die den Kurs abschließende Schlußprüfung zeitigte in mehrfacher Hinsicht interessante Ergebnisse. Die Prüfung, der sich die Kursteilnehmer bis auf einen unterzogen, bestand in der Anfertigung von 50 regelrechten Pfropfreben. Jeder Kursteilnehmer erhielt 50 zugerichtete Amerikaner-Unterlagen verschiedener Stärke und eine genügende Anzahl ebenfalls zugeschnittener Edelreiser. Zu einem fest-

Digitized by Google

gesetzten Zeitpunkt wurde mit dem Veredeln begonnen. Die Ablieferung der Veredlungen erfolgte nach Maßgabe der Fertigstellung. Wenn auch die zur Anfertigung von 50 Pfropfreben benötigte Zeit nicht bei Bewertung der Leistungen berücksichtigt worden ist, so wurde sie doch ebenfalls vermerkt. Es zeigte sich dabei, daß die Mehrzahl zur Anfertigung von 50 Veredlungen 1½ Stunde und darüber gebrauchte. Unter 1½ Stunden blieb keiner. Die Qualität der Veredlungen war nicht abhängig von der aufgewendeten Zeit. Es gab Veredler, die in 1½ Stunden bessere Ergebnisse erzielen konnten, als Veredler, die für die gleiche Anzahl Pfropfreben fast drei Stunden benötigten. Im einzelnen waren die Ergebnisse der Prüfung folgende:

gut und sehr gut waren	23	Teilnehmer
genügend	4	„
unbrauchbar	6	„

Als auffallend muß bezeichnet werden, daß gerade die gelernten Gärtner durchaus nicht, wie man erwarten sollte, die besten Resultate im Rebenpfropfen erzielten. Sie blieben mit ihren Leistungen durchweg hinter den Durchschnittsleistungen der Winzer zurück.

Abschließend kann gesagt werden, daß die Ergebnisse recht zufriedenstellend waren. Der diesjährige Kurs hat allerdings wieder die frühere Feststellung bestätigt, daß es nicht möglich ist, innerhalb von drei Tagen perfekte Veredler heranzubilden. Es gelingt lediglich in gen. Zeitraum die richtige Ausführung der Schnitte zu lehren. Mke.

Die staatliche Weinbauförderung in Baden.

In dem eben erschienenen Staatsvoranschlag für die Jahre 1926 und 1927 sind für das Weinbauinstitut in Freiburg statt bisher 93,710 RM., für die Jahre 1926 und 1927 je 242,100 RM. eingesetzt, darunter allein 95,900 RM. für die Reblausbekämpfung. Außerdem sind für Förderung des Weinbaus und Rebschädlingsbekämpfung für jedes Jahr je 330,000 RM. eingestellt.

Badische Naturweinversteigerung in Offenburg.

Der Verein badischer Naturweinversteigerer (im Verband deutscher Naturweinversteigerer) hält am 3. und 4. Mai in Offenburg seine diesjährige Versteigerung naturreiner badischer Weine ab. Es kommen dabei Weine der Jahrgänge 1923, 1924 und 1925, Weiß- und Rotweine aus den allerbesten Lagen und Gütern der mittelbadischen (Ortenauer), Kaiserstühler, Markgräfler und Bergsträßler Rebgebiete zum Ausgebot. Das Versteigerungsverzeichnis enthält rund 160 Nummern, die sortenweise übersichtlich geordnet sind. Verzeichnisse und sonstige Auskunft sind von der Badischen Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, Karlsruhe kostenfrei erhältlich.

Der österreichisch-ungarische Handelsvertrag.

Der Handelsvertrag ist abgeschlossen mit einem Zollsatz für Ungarn von 30 Goldkronen je 100 kg Wein (samt Faßgewicht). Pro Liter erfährt der Wein dadurch eine Belastung von 5300 K, wozu Weinpreis und Fracht ab ungarischem Produktionsort dazukommen. Der Handelsvertrag kann 1 monatlich gekündigt werden, wenn er sich katastrophal auswirkt. Er erhält Rechtskraft wenn er vom Nationalrat ratifiziert ist.

Preise für Schädlingsbekämpfungsmittel.

Erfreulicherweise sind die Preise für einzelne Schädlingsbekämpfungsmittel herabgesetzt worden. Nach Mitteilung der Chem. Fabrik E. Merck, Darmstadt kostet jetzt Dr. Sturm'sches Mittel:

5 kg	Packung,	postfrei	deutsche Poststation	Mk. 1.15	per kg
15 „	„	frachtfrei	„ Bahnstation	„ 1.05	„ „
30 „	„	„	„ „	„ 1.03	„ „
50 „	„	„	„ „	„ 1.01	„ „
250 „	frachtfrei	deutsche	Bahnstation . . .	„ 0 99	„ „
500 „	„	„	„ . . .	„ 0.97	„ „
1000 „	„	„	„ . . .	„ 0,95	„ „
5—10000 „	„	„	„ . . .	„ 0,92	„ „

Einschließlich Packung. Zahlungsaufschub bis 1. November 1926, ohne Zinsberechnung, bei sofortiger Kasse innerhalb 30 Tage ab Rechnungsdatum 5% Nachlaß.

Der Weinkonsum in Frankreich.

Der Weinkonsum steigt in Frankreich ebenso wie der Konsum von Kaffee und Tee. 1910 betrug die getrunkene Weinmenge 54 Millionen hl, 1913 56 Millionen hl, 1923 und 1924 je 67 Millionen hl. Die Zunahme beträgt also in 15 Jahren 24%, bei Kaffee 46% und bei Tee sogar 147%.

Vierka-Hefen.

Die Kunstweinbereitung mittels Vierka-Hefen hat seit einiger Zeit die Aufmerksamkeit der Behörden auf sich gelenkt. In einem Rundschreiben an die Landesregierungen weist der Herr Reichsminister des Innern darauf hin, daß die von Friedrich Sauer in Gotha herausgegebene Schrift „Das neue Weinbuch" in mehrfacher Hinsicht geeignet ist, zu Übertretungen der Vorschriften des Weingesetzes zu verleiten.

Nach Artikel 2 der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz ist zur Einleitung und Förderung der Gärung von Traubenmaische, Traubenmost und Wein nur die Verwendung „frischer, gesunder, flüssiger Weinhefe (Drusen)" und von „Reinhefe" gestattet. Bei Vierka-Hefen handelt es sich aber weder um frische, gesunde, flüssige Weinhefe, noch um Reinhefe, wie vielfach fälschlich angenommen wird. Vierka-Hefen werden lediglich durch Antrocknenlassen von Weinhefen an Hagebuttenschalen und dergl. hergestellt. Sie enthalten nach dem Ergebnis sorgsam ausgeführter Untersuchungeu neben Weinhefezellen auch Kahmhefen, Schimmelpilze und Bakterien, die einen nachteiligen Einfluß auf den Verlauf der Gärung haben können. Wer Vierka-Hefen zur Weinbereitung oder auch nur zur Bereitung von Haustrunk verwendet, setzt sich demnach der Gefahr aus, wegen Übertretung des Weingesetzes bestraft zu werden.

Das Weingesetz (§ 9) verbietet ferner ganz allgemein die Nachmachung von Wein, d. h. jede Herstellung eines mit Wein verwechselbaren Getränkes, sei es zu gewerblichen Zwecken oder auch nur zum Hausgebrauch. Mit voller Absicht und aus wohlerwogenen Gründen ist hier weitgehend in die private Lebenssphäre eingegriffen worden, um in erster Linie Weinbau und Weinhandel, aber auch um den Verbraucher zu schützen. Erlaubt ist lediglich die Herstellung weinähnlicher Getränke aus dem frischausgepreßten Safte von Äpfeln, Birnen, Johannisbeeren, Stachelbeeren und anderen Früchten, deren Eigenart auch in den vergorenen Getränken noch so unverkennbar hervortritt, daß die Möglichkeit einer Verwechslung mit Traubenwein so gut wie ausgeschlossen ist. Entgegen diesen Bestimmungen wird in dem neuen Weinbuch von Sauer durchgängig der Rat gegeben, zur Hausweinbereitung möglichst solche Stoffe zu verwenden, die keinen „aufdringlichen Eigengeschmack" besitzen, um aus ihnen „den Traubenweinen gleichschmeckende Weine" herzustellen, die „je nach der benutzten Weinhefe wie Rheinwein, wie Moselwein, wie Tokaier, wie Madeira, wie Sherry munden". Ganz abgesehen davon, daß die letztere Annahme, weil von irrigen Voraussetzungen ausgehend, falsch ist, und ein vergorener Feigensud auch dann niemals „wie Sherry mundet", wenn er mit der entsprechenden Vierka-Hefe vergoren wurde, liegt in den angeführten Vorschriften des neuen Weinbuches eine ganz unverkennbare Verleitung zur Nachahmung von Wein und somit zur Übertretung des Weingesetzes. Von der Befolgung dieser Vorschriften und von der Anwendung der Vierka-Hefen überhaupt muß daher abgeraten werden. Vogt.

Rundschau

Deutschland.

Der Weinmarkt in Stuttgart-Cannstatt hat nur etwa ¼ der angebotenen Weine zu annehmbaren Preisen absetzen können. Am meisten hat der Stuttgarter Ratskeller eingekauft und hat dadurch den Württembergischen Weinbau in dankenswerter Weise unterstützt.

Die Handelsvertragsverhandlungen mit Spanien sind wieder auf einem toten Punkt angelangt. Spanien kommt Deutschland nicht entgegen und andererseits darf Deutschland nicht wiederum den deutschen Weinbau opfern, um zu einem Vertragsabschluß zu gelangen. Da am 18. Mai das Provisorium mit Spanien abläuft, ist zu befürchten, daß an diesem Tage wieder ein vertragsloser Zustand eintreten wird.

Neueinrichtung staatl. Weinbaudomänen. Während man sich in einzelnen Weinbaugebieten dagegen wehrt, daß der Staat größeren Rebgrundbesitz in seiner Hand vereinigt, hat andererseits der Bezirkstag von Bad Dürkheim sich für Einrichtung eines staatlichen Weingutes in der bayrischen Pfalz ausgesprochen und dieses für den pfälzischen Weinbau als unbedingt notwendig bezeichnet.

Digitized by Google

Elsaß.

Ins Feuer mit den Hybridenreben! In verschiedenen Orten mit vornehmlichem Qualitätsbau haben manche Winzer den Mut gefunden, schöne Hybridenstücke auszuhauen, da sie am eigenen Leibe spüren, daß für Wein als Handelsware, unter den gegenwärtigen Zeitverhältnissen, nur edle Traubensorten in Frage kommen können.

Italien.

Weinbaufläche und Weinquantitäten. Infolge der zahlreich vorhandenen gemischten Kulturen ist es schwer, genaue Angaben über die reine Weinbaufläche zu gewinnen. Nach neueren Schätzungen beträgt diese 2 Millionen Hektar. (Frankreich 1,6, Spanien 1,3 Mill. Hektar!) Der Menge nach steigert sich die Produktion in den einzelnen Landschaften von der Emilia angefangen über Kampanien, Piemont, Marken, Apulien, Lazien, Toskana bis nach Sizilien.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die außerordentlich günstige Frühjahrswitterung ließ die Mehrzahl der Rebsorten sehr früh, in den Ostertagen, zum Austrieb gelangen. Am 6. April konnten bei Blauer Burgunder, Weißer Gutedel usw. die Schosse bereits durchweg mit 2 cm Länge gemessen werden — — und dies in weniger günstigen Lagen! In besonders bevorzugten Lagen und an Mauerreben sind hier und da bereits einzelne Gescheine beobachtet worden. Mancherorts glaubt man sich schon auf das Spritzen gegen Rotbrenner vorbereiten zu müssen. Die Natur wird aber wohl durch späteres Eindämmen in der allzu hastigen Entwicklung der Reben dafür sorgen, daß der Rebbauer vor dem Monat Mai seine Spritze erstmalig nicht auf den Rücken zu nehmen braucht. Klagen über ungünstiges Holz hört man nur selten, es wird zumeist in seiner Qualität außerordentlich gelobt. Im übrigen hat man Mühe mit den sonstigen Arbeiten, mit dem raschen Austrieb der Reben Schritt zu halten. Das Weingeschäft hat sich etwas belebt. Die Weinpreise zeigen Tendenz zum Steigen. Am Kaiserstuhl wurden pro hl bezahlt in den Orten mit geringeren Qualitäten Mk. 33.— bis 36.—, in den mittleren Mk. 44.— bis 47.— und in den bestrenommierten Orten bis 80 Mk. und noch darüber; in der Markgrafschaft je nach Qualitäten 44–64–74 und 75 Mk. Bei einer Güterversteigerung in Hügelheim kosteten 5½ Ar Reben 200 und 4,56 Ar 60 Mk. Dlr.

Ihringen a. K., den 12. April 1926. Das bis jetzt so überaus fruchtbare Frühjahrswetter hat unsere Vegetation mächtig vorwärts gebracht und vielversprechend stehen unsere Reben. Pfleglich behandelt bieten sie ein Bild der Ordnung und Sauberkeit, bald werden alle die tausenden und abertausende kahler Rebstecken von saftigem Weinlaub umkränzt sein. Vielfach sieht man aber auch Drahtanlagen neu erstehen, es gibt keine Gemeinde am Kaiserstuhl, in der nicht fortschrittliche Winzer Neuanlagen erstellt oder ältere Stücke in Drahtanlagen umgewandelt haben, sodaß mit Pflug die Bodenarbeit durchgeführt werden kann und auch die moderne Schädlingsbekämpfung erleichtert wird.

Daß der Rebschädlingsbekämpfung großes Interesse entgegengebracht wird, ist verständlich, wenn man gerade hier das „Einst und Jetzt" betrachtet. Wenn wir nicht noch unter Frühjahrsfröften und Hagelwetter zu leiden haben, wenn die liebe Sonne uns gut mithilft, dann haben wir auch den Wurm nicht mehr zu fürchten. Es wird bei uns viel Kupfervitriol und Schweinfurtergrün verwendet, auch viel gesturmt werden. Ganz vorzüglich bewährt hat sich bei uns Nospraſen. Nach den Mitteilungen der Höchster Farbwerke ist Nospraſen, das bei uns bei 2%iger Anwendung im vergangenen Sommer ausgezeichnet gewirkt hat, im Interesse der Preisverbilligung im Arsengehalt so verstärkt worden, daß es jetzt in 1½%iger Anwendung dieselbe Wirkung gegen den Wurm haben wird. Dabei ist der Verbraucherpreis derselbe geblieben, so kostet die Faßpackung pro Kilo Mk. —.95, die Dosenpackung Mk. 1.—.

Ganz besonderes Interesse zeigt sich für Nospraſit. Die Veröffentlichungen des Weinbauinstituts und die ziemlich umfangreichen Versuche auf dem Blankenhornsberg veranlassen bei uns überall die Winzer, diesem Mittel große Beachtung zu schenken. Gustav Bühler jung.

Franken. Beim Rebschnitt zeigte sich beim Sylvaner viel taubes Holz, hingegen wird der Riesling allgemein gelobt. Die Reben beginnen auszutreiben. Im Weingeschäft glaubt man eine Belebung wahrzunehmen. Die Weinpreise bewegen sich zwischen 45 und 80 Mk. pro hl.

Rheinpfalz. Man ist noch vielfach mit der Neuanlage von Weinbergen beschäftigt. Die günstige Witterung bedingte einen frühzeitigen Austrieb der Reben. Nur in tiefen Lagen mit Portugieserſatz, können hier und da einige Fehlaugen beobachtet werden. Die Frostschäden sind jedenfalls kaum nennenswert. Puppen des Heu- und Sauerwurms werden nicht in dem Maße gefunden, wie man es nach dem vorjährigen starken Befall vermuten könnte. Viele Puppen sind auch krank, tot oder ausgefressen. Der Handel scheint sich zu beleben. Auf den Weinversteigerungen wurden folgende Preise erzielt: für 1924er Mk. 1020–1110–1290–1320–1480–1540–1700–1990—2210—3020—4000 und für eine Trockenbeerauslese Mk. 13 700 alles für 1000 Liter. Eine Winzergenossenschaft verkaufte freihändig die 1000 Liter zu Mk. 570.

Rheingau. Die Reben beginnen zu treiben. Man beeilt sich mit den noch vielfach rückständigen sonstigen Arbeiten. Winterfrostschäden können nur vereinzelt und nur in geringem Maße konstatiert werden. Mit den 1925er Gewächsen, die sich sehr sauber und rassig probieren, ist man z. T. noch beim zweiten Abstich. Im freihändigen Weingeschäft ist eine besondere Belebung noch nicht zu beobachten. Bezahlt wurden für 1924er 600–2010, für 1925er 500–700 Mk. per 1200 Liter. Auf den Weinversteigerungen kann man mehr Leben beobachten und wurden in Geisenheim dabei für die 1200 l 1925er 680–920–1020 Mk. bezahlt.

Rheinhessen. Die Rebaugen kamen bereits am 5. April aus der Wolle und ist man überall fleißig in den Weinbergen beschäftigt, um die letzten Frühjahrsarbeiten noch rechtzeitig zu erledigen. Die Preise für Weinberge stehen zurzeit sehr nieder, niemand hat Lust, sich solche zuzulegen. Erfreulich ist, daß eine größere Nachfrage nach Wein eingesetzt hat. 1924er kann man die 1200 Liter kaufen von 625 Mk. an bis 1100 Mk., 1925er von 550–725 Mk. und höher.

Nahe. Trotz der für den Weinbau so ungünstigen Zeiten sind — wie immer — die Frühjahrsarbeiten im Weinberg rüstig in die Hand genommen und vollendet worden. Winterfrostschäden sind nicht bedeutend. Mit dem Weingeschäft ist man zufrieden und zeigen die Preise leicht steigende Tendenz. Die Läger sind schon stark gelichtet. Einzelposten wurden die 1200 Liter zu 450–600 Mk. verkauft.

Mosel, Saar und Ruwer. Die Reben sind ausgetrieben. Mit den Frühjahrsarbeiten ist man gut nachgekommen. Der Winzer sieht mit Erleichterung, daß ein flotteres Tempo in den Handel mit Wein gekommen ist. Die Preise ziehen an. Es wurden zahlreiche Fuder verkauft zu 450, 500, 600 und 700 Mk.

Österreich. Das Rebholz ist gut überwintert; die Frühjahrsarbeiten sind vollendet. Die Nachfrage nach Wein ist leider noch gering, das Angebot ist groß. Die 1925er kann man, je nach Qualität, pro Liter für S 0,25–0,50–0,80 bis 1.— kaufen. Hervorragende Gewächse sind für S 1.60 bis 2.— zu haben.

Ungarn. Die Situation im Weingeschäft ist nach wie vor düster. Die Preise zeigen sinkende Tendenz. Die Angebote betragen — je nach Alkoholgehalt und Jahrgang der Weine — Kr. 2000 bis 8000 per Liter. Über den Stand der Weinberge sind Klagen nicht bekannt geworden.

Jugoslavien. Die Überwinterung der Weinberge war gut Mit den Frühjahrsarbeiten muß man sich beeilen nachzukommen. Das Weingeschäft zeigt noch keinerlei Belebung und bröckeln die Weinpreise immer mehr ab. Das Liter kann gegenwärtig von 2,80 bis 4,60 Dinar gekauft werden.

Rumänien. Über den Stand der Weinberge wird nicht geklagt, wohl aber über die nach wie vor schlechte Marktlage im Weinhandel. Nur feinere Qualitäten werden hier und da gefragt. Gewöhnliche Handelsweine sind überhaupt unverkäuflich.

Italien. Die Geschäftslage ist im allgemeinen lebhaft. Man beschränkt sich aber zumeist auf den Kauf der guten Qualitäten und sind hierin die Preise steigend. In der Lombardei gilt das Hektoliter 200–300 Lire. In den Regionen Apuliens werden gute Verschnittweine mit 15–18 Lire pro Hektoliter gehandelt. In der Emilia ist große Nachfrage nach konzentrierten Mosten, für welche Preise von 200–580 Lire pro Quintal vorgelegt werden.

Digitized by Google

Frankreich. Nach großen Gewächsen und nach Flaschenweinen besteht lebhafte Nachfrage. Im übrigen ist der Markt aber vollkommen ruhig. Die Eigentümer beobachten auch eine abwartende Haltung, da noch Spätfröste befürchtet werden. Die Weinkurse sind folgende: für 1925er Rotweine, je nach Alkoholgrad Fr. 82—92; für Rosés Fr. 7.75—8.25 per Grad, für Weißweine Fr. 8.50—9 per Grad.

Schweiz. Nur in ebenen Lagen können im Wallis Winterfrostschäden konstatiert werden. Im übrigen ist das Rebholz mit gut zu bezeichnen. Im Handel ist es ruhig. Das Bürgerspital von Freiburg i. d. Schweiz versteigerte 1924er Weine zu durchschnittlich Fr. 1,66 und 1925er zu durchschnittlich Fr. 2,22 per Liter.

Vereinsnachrichten

Große Winzerversammlung in Oberrotweil a. K.

Am Ostermontag, den 5. März 1926 hielt die dem Badischen Winzerverband angeschlossene Kaiserstühler Winzervereinigung eine große Demonstrationsversammlung ab. Eingeladen waren hierzu sämtliche Winzer des Kaiserstuhlgebietes sowie die Organisationen der angrenzenden Rebgebiete, die Regierungs- und Finanzbehörden sowie mehrere Reichstags- und Landtagsabgeordnete verschiedener Parteirichtungen. Der Besuch war außerordentlich stark; es waren um ½3 Uhr über 5000 Winzer auf dem Bahnhofplatze vor der zu diesem Zweck errichteten Rednertribüne versammelt. Mit Eisenbahn, Auto, Fuhrwerk, Rädern und in ganzen Kolonnen zu Fuß waren die Rebbauern nach Oberrotweil a. K. angerückt. Freiherr von Gleichenstein eröffnete durch eine Begrüßungsansprache die Versammlung. Kurze Ansprachen hielten sodann der Verbandsdirektor Dr. Aengenheister über den Sinn des Wiederaufbaues; Vizepräsident Schill vom Badischen Bauern-Verein über die Liebe zum Stande. Trotz der verzweifelten Lage mahnte er, nicht in Mutlosigkeit zu versinken und dadurch sich selbst aufzugeben. Die Grüße der Nachbarvereinigungen überbrachten Gutsbesitzer Renner-Fessenbach von der Ortenauer Winzervereinigumg, Gutsbesitzer Neymeyer-Wettelbrunn vom Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau. Bürgermeister Bärmann-Merdingen als Vertreter der Landwirtschaftskammer, des Genossenschaftsverbandes und der Kaiserstühler Winzergenossenschaften, betonte die Macht der Organisationen im Kampfe gegen alle Widersacher, wenn die Einigkeit der Winzer sie stütze. Winzer Grab-Oberrotweil trug mit großer Wärme und treffenden Worten, die lebhaften Beifall fanden, die Klagen der Rebbauern vor. Insbesondere wandte er sich gegen die Steuern, die einer systematischen Enteignung des Vermögens der Rebbauern gleichkomme. Nach Ausführung über Zollfragen, Anti-Alkoholbewegung u. a. m. klangen seine Worte aus in einem Appell an das Gerechtigkeitsgefühl der berufenen Vertreter des badischen Volkes, dem Weinbau, der nichts anderes verlange, als das Recht des deutschen Bürgers, dies nicht länger vorzuenthalten. Die Landtagsabgeordneten Engelhardt und Klaiber gelobten der Versammlung eine nachdrücklichste Vertretung der Winzerinteressen im badischen Landtage. Eine strenge Weinkontrolle forderte vor allem Altbürgermeister Güntert Laufen, der als Vertreter des Oberbadischen Weinbauvereins erschienen war. Das Hauptreferat über die Ursachen der schlimmen Lage des Weinbaues hielt sodann der in allen Weinbaufragen als Vertreter der Winzer rühmlichst bekannte Reichtagsabgeordnete Kerp, Köln. Vor allem forderte er die Notwendigkeit einer guten Gesetzgebung, sodann behandelte er ausführlich die Zollfragen, das Weingesetz, die Weinkontrolle, die Steuerpolitik, Kreditgewährung u. a. m. Er forderte die Winzer auf, zäh an ihren Forderungen festzuhalten und den Kampf um die Existenz mit aller Energie weiter zu führen. Anhaltender Beifall bewies dem Referenten, daß seine Worte das Verständnis und die Zustimmung der Anwesenden gefunden hatten. Folgende Resolutionen wurden durch die einstimmige Annahme der Riesenversammlung beschloßen:

1. Bei Abschluß kommender Handelsverträge dürfen die Zollsätze für Wein unter keinen Umständen unter die Sätze des deutsch-italienischen Handelsvertrages heruntergesetzt werden.
2. Die Gemeindegetränkesteuer ist abzuschaffen und das Gemeindebestimmungsrecht abzulehnen.
3. Das Rebgelände ist umgehend einer Neueinschätzung nach dem Ertragswert zu unterziehen. Die neuen Steuerwerte sollen Rückwirkung bis zum Jahre 1924 erhalten. Die auf Grund der alten Sätze erhobenen Steuern sollen aufgerechnet werden. Bis zur Erledigung dieser Arbeit soll das Rebgebiet des Kaiserstuhls als Notstandsgebiet erklärt werden.
4. Wir verlangen schärfste Kellerkontrolle im Rebgebiet und außerhalb desselben, ebenso verlangen wir, wenn deutsche Weine mit Auslandsweinen verschnitten werden, Bezeichnung des Verschnittes als Auslandsverschnittweine.
5. Die doppelte Umsatzsteuer für Winzergenossenschaften ist abzuschaffen.

Nach ½5 Uhr wurde die Versammlung geschlossen, nachdem Freiherr von Gleichenstein die Hoffnung auf eine bessere Zukunft zum Ausdrucke gebracht hatte und die Winzer ernst ermahnte, treu hinter den für ihre Interessen kämpfenden Führern zu stehen. *v. G.*

Fragen und Antworten

Herr **B. v. N.** in **D.** Die Verwendung von arsensaurem Blei zur Wurmbekämpfung kann unbedenklich geschehen, sofern man nur gegen den Heuwurm damit vorgeht. Bei der Sauerwurmbekämpfung ist von dem Gebrauch des Mittels unbedingt Abstand zu nehmen, da bei Traubengenuß die Möglichkeit zu Vergiftungsfällen zu groß ist. Unterkultur darf in Weinbergen, in denen Bleipräparate verspritzt werden, aus dem gleichen Grunde nicht betrieben werden. Die Weinbergsarbeiter haben beim Umgange mit den bleihaltigen Arsenmitteln wesentlich höhere Vorsicht walten zu lassen, als dies bei Verwendung von Urania- und Silesiagrün und den arsenhaltigen Stäubemitteln der Fall ist. Wenn nur gegen den Heuwurm mit Bleiarseniat gespritzt wird, bestehen kaum Bedenken, daß in den Wein zu große, die Gesundheit gefährdende Bleimengen gelangen. Über die Herstellung der Brühe verweisen wir auf Müller Rebschädlinge, 2. Auflage, S. 103, Verlag Braunsche Hofbuchdruckerei, Karlsruhe. Geßner.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft E. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Reb- und Pflanzen-Spritzen
erster Fabrikate
Batterie-Spritzen u. Pumpen
Rücken- und Handschwefler
in reicher Auswahl zu günstigen Preisen. 26
Reparatur-Werkstätte. — Großes Ersatzteillager.
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossensch.
des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Geölter Kalkstickstoff

Die unterzeichneten Firmen geben hiermit bekannt, daß sie sich durch gegenseitige Übereinkunft hinsichtlich Herstellung und Verkauf von geöltem Kalkstickstoff geeinigt haben. Geölter Kalkstickstoff kann demnach **nur** durch das **Stickstoff-Syndikat** oder durch die **Lonza-Werke** bezogen werden.

Die beiderseitigen früheren Veröffentlichungen der unterzeichneten Firmen sind damit gegenstandslos geworden.

München, im März 1926. 34

Bayerische Stickstoff-Werke Aktien-Gesellsch.
Lonza-Werke, Elektrochemische Fabriken,
G. m. b. H., Waldshut (Baden).

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang	6. Mai 1926	Nr. 9

Inhalt: K. Müller, Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung S. 83; Kotte, Darf man die Reben während der Blüte mit Arsenmitteln behandeln? S. 84; Vogt, Die wirksamen Stoffe des Insektenpulvers S. 86; K. Müller, Arsensaures Blei zur Heuwurmbekämpfung S. 86; Kotte, Die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in Frankreich S. 87; Kerber, Zur Aufhebung des Weinsteuergesetzes S. 88; Kleine Mitteilungen S. 88; Rundschau S. 90; Fragen und Antworten S. 91; Personalia S. 91; Bekanntmachung S. 91.

Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 108 des Badischen Weinbauinstituts.)
Neuauflage.

1. Die **Blattfallkrankheit der Reben** (Peronosporakrankheit) bekämpft man mit kupferhaltigen Spritzbrühen. Angebliche Erfolge mit kupferhaltigen Bestäubungsmitteln sind zweifelhaft, deshalb muß davon abgeraten werden.
2. Neben **Kupferkalkbrühe** hat sich überall auch **Nosperalkalkbühe** bewährt, die den Vorteil rascher Fertigstellung und langer Haltbarkeit besitzt.
3. Eine 1%ige Kupferkalkbrühe genügt zur Bekämpfung der Peronosporakrankheit, denn der Erfolg hängt weniger von der Stärke der Brühe, als von der verwendeten Menge Spritzbrühe und von der Art des Spritzens ab, das mit einem Zerstäuber zu erfolgen hat, der feinste Spritztröpfchen erzeugt.
4. Eine schleimige, besser haftende Kupferkalkbrühe als die übliche erhält man, wenn man verdünnte Kupfervitriollösung (in 50 l Wasser 1 kg Kupfervitriol) zu verdünnter Kalkmilch (in 50 l Wasser 1/2 kg frisch gebrannten Kalk, oder 1,5 kg Speckkalk aus der Kalkgrube) gießt (nicht umgekehrt!). Die Brühe darf nicht mehr sauer sein (Prüfung mit Phenolphthaleinpapier).
5. **Nosperalkalkbrühe** stellt man folgendermaßen her: Man streut 1 kg Nosperal in 50 l Wasser und rührt während einer Stunde öfters mit einem Besen um. In einem zweiten Kübel löscht man 250 g frisch gebrannten Kalk (oder man nimmt 1/2 – 3/4 kg Kalk aus der Kalkgrube) und verdünnt mit Wasser auf 50 l. Unter Umrühren gießt man dann die Nosperalbrühe in die Kalkmilch. Die Brühe muß weißes Phenolphthaleinpapier rot färben, andernfalls ist noch Kalk zuzusetzen.
6. **Nur gründliches Arbeiten hat Erfolg.** Man spritzt Stock für Stock einer Zeile, zuerst von der einen, dann von der andern Seite. Der Spritzstrahl ist auf die Blattunterseiten, Gescheine und Trauben zu richten. Durch gleichzeitiges Bespritzen **mehrerer Zeilen** läßt sich die Peronosporakrankheit **nicht genügend** unterdrücken.
7. **Der Gebrauch eines vorn aufgebogenen Spritzrohrs** zum Bespritzen der Blattunterseiten erleichtert die Arbeit wesentlich, ebenso Verwendung von Spritzen mit hohem Druck.
8. **An Spritzbrühe darf nicht gespart werden.** Man gebraucht zur einmaligen Bespritzung gegen die Peronospora für 1 Ar mittelhoher Reben 25 – 30 l Flüssigkeit.
9. Man spritzt zum erstenmal, wenn die größten Blätter etwa 10 cm Durchmesser haben, also in normalen Jahren im letzten Drittel des Monats Mai (gegen den Rotbrenner schon Mitte Mai), zum zweitenmal etwa 14 Tage später, also noch vor der Rebblüte, und das drittemal unmittelbar nach Beendigung der Rebblüte. Nur in Ausnahmejahren wird noch eine vierte Bespritzung Mitte Juli nötig. Die genauen Zeitpunkte werden durch das Weinbauinstitut jeweils bekannt gegeben. In Rebschulen müssen wenigstens alle 14 Tage bis Ende August die Blattunterseiten bespritzt werden.
10. Den **Mehltau** bekämpft man am sichersten durch **pulverförmigen Schwefel. Geschwefelt wird einmal vor und einmal unmittelbar nach der Rebblüte,** in Mehltaujahren noch öfter, und zwar an warmen Tagen, weil nur dann der Schwefelstaub sich zersetzt und den Mehltaupilz abtötet.
11. Den **Heuwurm** bekämpft man heutzutage gemeinsam mit der Peronospora, indem man bei **jeder Peronospora-Bekämpfung** der Spritzbrühe ein arsenhaltiges Mittel (Gift für Menschen und Tiere, darum Vorsicht!) beimengt. In Betracht kommen **Uraniagrün** und die ähnlichen Mittel **Silesiagrün, Urbansgrün** usw. oder das fertige Präparat **Nosprasen.**
12. Herstellung einer **Uraniagrün- (Silesia-, Urbansgrün-) Kupferkalkbrühe:**
Um 100 l einer 1%igen Uraniagrünkupferkalkbrühe zu erhalten, gibt man 150 – 200 g Uraniagrün in 2 – 3 kg Speckkalk (gelöschten Kalk) und verrührt bis ein gleichmäßig gefärbter Brei entstanden ist, worauf man auf 50 l auffüllt. In einem zweiten Kübel wurde in 50 l Wasser 1 kg Kupfervitriol gelöst. Man gießt nun die Kupfervitriolbrühe unter Umrühren in die Uraniagrünkalkbrühe. Silesiagrün oder Urbansgrün-Kupferkalkbrühen werden ebenso hergestellt. Bei Herstellung einer Uraniagrün-Nosperalkalkbrühe verwendet man auf 150 bis 200 g Urania- (Silesia-, Urbans-) grün nur 2 kg Speckkalk und 1 kg Nosperal.

Digitized by Google

13. Eine **Nosprasenbrühe** erhält man, indem man 1,5 kg Nosprasen in 50 l Wasser einstreut, während einer Stunde unter öfterem Umrühren mit einem Reisigbesen sich lösen läßt und dann in eine Kalkmilch gießt, die in 50 l Wasser 400 g frisch gebrannten Kalk oder 1 kg Speckkalk enthält.
14. **Der Heuwurm läßt sich mit Kupfer-Arsenbrühen nur bekämpfen, wenn die Gescheine tüchtig mit Spritzen, die genügend Druck entwickeln, bespritzt werden,** hierzu sind bei hoher Erziehung und gleichzeitiger Bekämpfung der Peronospora 30–40 l je Ar für jede einzelne Bespritzung nötig. Flüchtige Arbeit ist wertlos. Die Heuwurmbekämpfung darf nicht erst dann durchgeführt werden, wenn der Heuwurm stark auftritt, sondern muß jährlich stattfinden.
15. Den **Sauerwurm** bekämpft man am wirtschaftlichsten mit arsenhaltigen Stäubemitteln (Dr. Sturmsches Mittel, Uraniazerstäubungsmittel (Dinuran), Silesiaverstäubungsmittel, Arsenbestäubungsmittel Höchst, Verstäubungsmittel „Hinsberg 1922"), und zwar durch zweimalige hauchartige Bestäubung der Trauben im letzten Drittel des Juli und 14 Tage später. Als Spritzmittel kommt neben den Arsenspritzmitteln auch **Nikotinbrühe** in Betracht. Auf 100 l Wasser verwendet man 1,5 kg 10%igen Nikotinextrakt und 500 g gute Schmierseife.
16. **Nach dem 10. August dürfen arsenhaltige Mittel zur Sauerwurmbekämpfung nicht mehr verwendet werden.**
17. **Alle arsenhaltigen Mittel sind starke Gifte, darum Vorsicht.**

❖

Darf man die Reben während der Blüte mit Arsenmitteln behandeln?

Von W. Kotte, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 123 des Badischen Weinbau-Instituts).

Die Bekämpfung der Peronospora erfordert bekanntlich ein sorgfältiges Spritzen „in die abgehende Blüte". In dem Augenblick, da die Blütenblätter in Form des „Käppchens" abgeworfen sind, ist der Fruchtknoten ungeschützt den Angriffen des Pilzes ausgesetzt, mag die Rebe vorher auch noch so sorgfältig gespritzt gewesen sein. Da der Fruchtknoten von zahlreichen noch geöffneten Spaltöffnungen bedeckt ist, so findet eine Infektion bei geeigneter Witterung sehr leicht statt und führt dann oft zu den schwersten Verlusten. Deshalb ist es dringend notwendig, den vom Käppchen befreiten Fruchtknoten bzw. die junge Beere möglichst bald durch eine Kupferspritzung vor der Ansteckung durch die Peronospora zu schützen. Vor allem bei regnerischer Witterung, wenn die Gefahr der Infektion am größten ist, darf mit dieser Spritzung nicht zu lange gewartet werden. Es schadet nach den bisherigen Erfahrungen nichts, wenn die Blüte noch nicht vollständig vorüber ist; die Befruchtung der Blüten leidet nicht unter einer Kupferspritzung, da sie ja bereits bei geschlossenen Blumenblättern in Form von Selbstbefruchtung erfolgt.

Die Bekämpfung des Heuwurms wird zweckmäßig mit der Kupferspritzung verbunden. Das hat einmal den Vorteil, daß man nur einen Arbeitsgang durchzuführen hat. Ferner sichert man sich in niederschlagsreichen Weinbaugebieten durch Verwendung von Arsen-Spritzmitteln eine länger anhaltende Giftwirkung als bei der Anwendung von Stäubemitteln. Endlich wird durch das sorgfältige Spritzen der Gescheine, das die selbstverständliche Vorbedingung einer Heuwurmbekämpfung ist, die Gründlichkeit der Peronosporabekämpfung erhöht. Könnte man mit Sicherheit darauf rechnen, daß nur der einbindige Traubenwickler auftritt und deutlich abgegrenzte Flugzeiten erkennen läßt, wie in normalen Jahren, so wäre eine Behandlung mit Arsenmitteln während der Rebblüte nicht notwendig, da dann die Heuwürmer bereits erwachsen, die Sauerwürmer aber noch nicht erschienen sind. Da nun aber der bekreuzte Wickler mit seiner nicht fest umschriebenen Flugzeit im deutschen Weinbaugebiet in ständiger Ausbreitung begriffen ist und auch die Flugzeiten des einbindigen, wie die Erfahrung des letzten Jahres zeigt, unter Umständen sich überschneiden können, so ist eine Zufügung von Arsengiften auch zu der Kupferspritzung „in die abgehende Blüte" zur Notwendigkeit geworden. Nun erhebt sich die Frage: Darf man in die abgehende und unter Umständen noch nicht beendete Blüte mit Arsenmitteln spritzen, ohne die Entwicklung der jungen Beeren in Frage zu stellen? Eine klare Lösung hat diese Frage meines Wissens bisher noch nicht gefunden; es schien mir deshalb wichtig, Versuche einzuleiten, die über die Einwirkung der üblichen Arsenmittel auf die Rebblüte Auskunft geben sollten. Bindende Schlüsse kann man natürlich aus den in einem Jahre gewonnenen Ergebnissen nicht ziehen, da die schwankenden Witterungsbedingungen zur Zeit der Rebblüte eine mehrjährige Erfahrung notwendig machen, doch mag eine zahlenmäßige Prüfung des Einflusses der Arsenmittel auf die Blütenentwicklung immerhin für die praktische Spritzarbeit von einigem Wert sein.

Der Versuch wurde durchgeführt in einem 9 a großen Rebstück auf der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß des Badischen Weinbau-Instituts. Der Bestand des Versuchsstückes ist ein reiner Gutedelsatz, der Stand ziemlich dicht und die Erziehungsart hoch. Der Behang war im Versuchsjahr mittelmäßig. Das Rebstück wurde am 25. Mai und am 9. Juni mit einer 1%igen Nosperalbrühe unter Zusatz von 0,15% Uraniagrün gespritzt. Am 18. Juni begann die Rebblüte und zog sich bei meist regnerischem und kühlem Wetter bis Anfang Juli hin. Am 25. Juni wurde der Spritzversuch ausgeführt. Die Blüte war an diesem Tage zum größten Teil beendet, von den vorhandenen Blüten hatten etwa 2/3 die Käppchen abgeworfen. Die vertrocknenden Staubfäden hingen noch fast überall an den Blüten. Dem Zeitpunkt nach würde also der Versuch einem etwas verfrühten Spritzen „in die abgehende Blüte" entsprechen.

Das Versuchsstück wurde in 9 Parzellen aufgeteilt, die in folgender Weise behandelt wurden:

Digitized by Google

Parzelle 1 unbehandelt
„ 2 1%ige Kupferkalkbrühe
„ 3 „ „ + 0,18% Uraniagrün
„ 4 „ „ + 0,1% Bleiarsenatpaste Silesia
„ 5 1%ige Nosperalkalkbrühe
„ 6 „ „ + 0,18% Uraniagrün
„ 7 1,5%ige Nosprasenkalkbrühe
„ 8 Dr. Sturms Stäubemittel (ohne Kupferbehandlung)
„ 9 Aresin (ohne Kupferbehandlung).

Auf diese Weise waren alle für die Heu- und Sauerwurmbekämpfung bis jetzt in Frage kommenden Arsenverbindungen (Kupferacetatarsenit, Calciumarsenat, Bleiarsenat, Eisenarsenit und der nicht bekannt gewordene Arsenkörper des Nosprasen) in den Bereich der Untersuchung gezogen. Die Spritzmittel wurden mit dem Revolvermundstück in reichlicher Menge auf jedes Gescheln gespritzt, die Stäubemittel wurden gleichfalls sehr ausgiebig verstäubt.

Um das Ergebnis des Versuches verwerten zu können, ist die Kenntnis des Wetters in der Zeit vor, während und nach der Bekämpfung wichtig, da erfahrungsgemäß alle Verbrennungsschäden durch die Witterungsbedingungen entscheidend beeinflußt werden. Folgende Tabelle enthält die wichtigsten meteorologischen Daten für die Zeit von 10 Tagen vor bis 5 Tagen nach der Bekämpfung, nach den Beobachtungen der meteorologischen Station bei der Geologischen Landesanstalt in Freiburg. An Stelle der wichtigen Sonnenscheindauer, für deren Messung kein Apparat zur Verfügung stand, ist der Grad der Bewölkung für drei verschiedene Tageszeiten angegeben.

Tag	Tagesmitteltemper.	Niederschlag in mm	Bewölkungsgrad* 7h a m	2h p m	9h p m	Mittlere relative Feuchtigk.
15. Juni	15,8	—	6	0	0	48,6
16. „	20,0	—	0	0	4	57,3
17. „	20,2	8	6	10	10	60,6
18. „	16,3	1,0	10	4	10	51,3
19. „	13,6	—	0	0	0	57,3
20. „	15,8	—	3	3	0	57,0
21. „	19,0	—	8	6	8	55,0
22. „	15,4	1,0	8	6	9	60,3
23. „	15,4	0,2	10	8	4	60,3
24. „	12,1	—	10	10	10	83,6
25. „	**14,2**	**14,8**	**7**	**6**	**8**	**68,0**
26. „	13,1	—	7	10	10	83,6
27. „	13,0	6,3	10	8	5	85,3
28. „	14,9	1,5	9	8	8	73,0
29. „	16,1	0,2	7	6	3	63,0
30. „	17,7	—	0	9	7	59,0

* Geschätzt in Zehnteln der von Wolken bedeckten Himmelsfläche.

Aus der Tabelle ergibt sich, daß die Tage vom 18. bis 29. Juni ungewöhnlich kühl waren; die Monatsmitteltemperatur des Juni aus 34jährigen Beobachtungen beträgt für Freiburg 17,2°. Vier Tage vor und fünf Tage nach dem Versuch war der Himmel fast stets bedeckt. Am Versuchstage selbst war das Wetter ebenfalls kühl, der Himmel zum größten Teil bedeckt, am Tage vorher war reichlich Regen gefallen.

Am 15. Juli wurde nun die zahlenmäßige Feststellung etwa vorhandener Spritzschäden vorgenommen, indem in jeder Parzelle 25 Trauben auf das Vorhandensein von normal entwickelten und verrieselten Beeren durchgezählt wurden. Schäden, die gleich bei der Besichtigung der Parzellen in die Augen gefallen wären, konnten bei keinem Mittel bemerkt werden.

Behandlung	Auf 25 Trauben: normale Beeren	Auf 25 Trauben: verrieselte Beeren	Stärke der Verrieselung
Unbehandelt	1084	842	44%
Kupferkalk	1038	638	39%
„ + Uraniagrün	1202	688	37%
„ + Bleiarsenat	926	610	40%
Nosperal	1038	678	39%
„ + Uraniagrün .	976	705	42%
Nosprasen	816	627	43%
Dr. Sturms Mittel . . .	938	705	43%
Aresin	805	579	42%

Daß auch die unbehandelte Parzelle einen gewissen Prozentsatz verrieselter Beeren aufzuweisen hat, braucht nicht zu wundern. Erfahrungsgemäß entwickeln sich niemals alle Blüten eines Gescheines zu normalen Beeren. Der Grad der Verrieselung schwankt bekanntlich sehr mit der Witterung, nach vorliegenden Angaben auch mit der Düngung. Einzelne Stöcke bringen aus „inneren" Ursachen stets einen großen Prozentsatz verrieselter Beeren hervor. Die Ursachen der Verrieselung sind noch keineswegs geklärt. Eine ältere Arbeit Müller-Thurgaus[1] führt sie auf Korrelationsstörungen zwischen der Laub- und Blütenentwicklung zurück. Im vorliegenden Versuch ist jedenfalls mit einer Verrieselung von etwa 44% zu rechnen, ohne daß die Reben eine Behandlung erfahren hätten. Ein Blick in die Tabelle zeigt nun, daß die Verrieselung in den verschieden behandelten Parzellen sich in ganz ähnlichen Grenzen hält und daß sie in keinem Falle größer ist als in der unbehandelten Parzelle. Daraus ist also zu schließen, daß die Anwendung der im Versuch benutzten Arsenmittel ebensowenig wie die der Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe allein irgend einen ungünstigen Einfluß auf den Blütenansatz gezeigt hat. Das Ergebnis ist — wie besonders hervorgehoben sein mag — vorerst gültig nur unter den Versuchsbedingungen des letzten Jahres bei kühlem, bedecktem Wetter und bei Gutedel als Versuchspflanze. Unter diesen Bedingungen dürfte also eine Anwendung der gebräuchlichen Arsenmittel auch während der Rebblüte ohne Schaden möglich sein. Über die Verhältnisse bei heißer und trockener Witterung müssen spätere Untersuchungen Auskunft geben.

[1] Müller-Thurgau. Über das Abfallen der Rebenblüten und die Entstehung kernloser Traubenbeeren. Der Weinbau 1883. Nr. 22.

Digitized by Google

Die wirksamen Stoffe des Insektenpulvers.

Von Dr. Ernst Vogt, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 124 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die gemeinhin als Insektenpulver bezeichneten gemahlenen Blütenköpfchen der Kompositen Pyrethrum cinerariaefolium und P. roseum liefern eines der wichtigsten und wertvollsten Mittel zur Vertilgung von allerlei Schadinsekten, das überdies den Vorzug hat, für Menschen und Haustiere praktisch ungiftig zu sein. Der Weinbau ist an der Gewinnung und Verwertung des Insektenpulvers besonders in denjenigen Ländern interessiert, in denen die Anwendung von Arsenpräparaten zur Schädlingsbekämpfung Beschränkungen unterliegt oder ganz verboten ist.

Über die eigentlich wirksamen Stoffe des Insektenpulvers ist man sich bis jetzt nicht im klaren gewesen, obwohl die chemische und physiologische Untersuchung der Pyrethrumpflanze bereits Gegenstand einer ganzen Anzahl wissenschaftlicher Arbeiten war. Vor allem verdient darunter die Arbeit des Japaners Fujitani[1] hervorgehoben zu werden, der in einem höheren Alkohol, dem „Pyrethrol", wie er es nannte, die wirksame Substanz gefunden zu haben glaubte. Den bündigen Beweis für diese Annahme hat Fujitani allerdings nicht erbracht. Nun sind die Züricher Chemiker H. Staudinger und L. Ruzicka[2] erneut an die Untersuchung des Insektenpulvers gegangen und haben in einer Reihe überaus gründlicher Arbeiten das Problem — wie wir annehmen dürfen — endgültig gelöst. Sie extrahierten 100 kg frisches dalmatinisches Insektenpulver mit Petroläther und isolierten aus dem so gewonnenen Extrakt unter Überwindung von z. T. erheblichen Schwierigkeiten eine Anzahl Stoffe, deren Identität nicht nur chemisch festgestellt wurde, sondern die auch — und dies ist ein besonderes Verdienst der Verfasser — von Fall zu Fall auf ihre Giftwirkung gegenüber Insekten untersucht wurden. Es geschah das in der Weise, daß die zu prüfende Substanz mit einem gänzlich indifferenten Mehl soweit verdünnt wurde, daß ihre Konzentration die gleiche war, wie im Ausgangsmaterial, dem reinen Insektenpulver. Nur wenn in dieser Verdünnung die Giftwirkung der isolierten Substanz gegenüber Schaben (Blatta germanica) der Wirkung des frischen Insektenpulvers genau entsprach, wurde angenommen, daß in dieser Substanz der wirksame Stoff enthalten sei, und an ihre Weiterverarbeitung geschritten. Auf diese Weise gelang es schließlich, zwei kompliziert zusammengesetzte Ester zu isolieren, die Verf. wegen ihrer Ähnlichkeit Pyrethrin I und Pyrethrin II genannt haben und die nunmehr als die eigentlichen Träger der insektiziden Wirkung des Insektenpulvers anzusehen sind. Sie setzen sich zusammen aus einer Trimethylenmono- bzw. -dikarbonsäure (Chrysanthemumsäuren) mit ungesättigter Seitenkette und einem beiden Pyrethrinen gemeinsamen, als Pyrethrolon bezeichneten Cyclopentanolonderivat mit ungesättigter Seitenkette und sind in einer Gesamtmenge von 0,2 bis höchstens 0,3 % im Insektenpulver enthalten und zwar zu etwa gleichen Teilen. Die Pyrethrine sind die stärksten bisher bekannten Insektengifte. Ihre Wirkung wird nur annähernd von der des Nikotins erreicht, das aber den Pyrethrinen gegenüber den Nachteil besitzt, auch für Menschen und Haustiere hochgradig giftig zu sein. Pyrethrin I ist etwas stärker wirksam als Pyrethrin II.

Nachdem sie die chemische Konstitution der Pyrethrine ermittelt hatten, stellten Staudinger und Ruzicka eine ganze Reihe von Estern des Pyrethrolons mit den verschiedenartigsten gesättigten und ungesättigten, aromatischen und alicyclischen Säuren her und prüften sie auf ihre insektizide Wirkung. Ebenso wurden die andern Komponenten der Pyrethrine, die Chrysanthemumsäuren mit den verschiedenartigsten Alkoholen und Phenolen verestert. Die auf diese Weise synthetisierten zahlreichen Stoffe waren sämtlich ohne bemerkenswerte insektizide Wirkung. Es ergibt sich daraus, daß die beiden Bestandteile der Pyrethrine, das Pyrethrolon und die Chrysanthemumkarbonsäuren durch andere ähnliche Alkohole oder Säuren nicht zu ersetzen sind. Vielmehr scheint die insektizide Wirkung durchaus auf zwei besondere, eben die als Pyrethrine bezeichneten Ester beschränkt zu sein. Schon geringe Änderungen sowohl im alkoholischen wie im sauren Bestandteil beeinflussen ihre Wirkung außerordentlich stark und heben sie meist sogar auf. Aus dem Gesagten ergibt sich weiterhin, daß an eine technische Synthese dieser interessanten und wegen ihrer starken insektiziden Wirkung so überaus wertvollen Stoffe vorläufig leider nicht zu denken ist.

[1] Archiv für exp. Pathol. und Pharmakol. Bd. 61. 1909. S. 47.

[2] Helvetica Chimica Acta. Vol. VII. 1924. S. 177 ff.

✣

Arsensaures Blei zur Heuwurmbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 125 des Badischen Weinbauinstituts.)

Als im vergangenen Jahr manche Winzer mit den von den Weinbauanstalten empfohlenen Arsenmitteln nicht die gewünschten Erfolge hatten und dabei sahen wie der eine oder andere durch Bespritzungen mit arsensaurem Blei dem Heuwurm erfolgreich zu Leibe rückte, war vielfach Stimmung vorhanden in diesem Jahre die Heuwurmbekämpfung mit arsensaurem Blei durchzuführen. Manche machten uns auch direkt darauf aufmerksam, daß arsensaures Blei ein wirksames Heuwurmbekämpfungsmittel sei.

Wir haben aber in Baden, angeregt durch französische Versuche, schon seit über einem Jahrzent auf umfangreichen Gütern die Heuwurmbekämpfung mit Erfolg mit arsensaurem Blei durchgeführt, ich erinnere nur z. B. an das Schloßgut Neuweier. Wenn man später von dieser Art der Bekämpfung des Heuwurms wieder Abstand nahm und an deren Stelle Uraniagrün setzte, so lag das daran, daß für Uraniagrün, zumal von der Pfalz aus, intensive Propaganda gemacht wurde und daß das Reichsgesundheitsamt vor der Verwendung von arsensaurem Blei in der Schädlingsbekämpfung im Weinbau direkt warnte. Nachdem wir, wie ich 1919 gezeigt habe, durch Zusatz des Uraniagrüns zur Kupferkalkbrühe eine schleimige, sich nur langsam absetzende Brühe erhalten hatten und die Chemische Industrie uns noch andere bleifreie, wirksame Arsenspritz- und -Verstäubungsmittel zur Verfügung stellte, lag kein Grund vor,

Digitized by Google

zu dem arsensauren Blei zurückzugreifen. Ich muß allerdings hier betonen, daß ich nicht so ängstlich bin und befürchte durch Bespritzung mit arsensauren Bleibrühen könnten gesundheitsschädliche Mengen von Blei in den Most oder Wein gelangen, wenn die Anwendung auf die Heuwurmbekämpfung beschränkt bleibt.

Da nun zweifellos in diesem Jahre viele Winzer wieder zum arsensauren Blei zurückgreifen, ebenso wie viele wieder der Nikotinbespritzung sich zuwenden, sei betont, daß man auch mit arsensaurem Blei keinen durchschlagenden Erfolg in der Heuwurmbekämpfung erzielt, wenn man nicht rechtzeitig und so spritzt, daß tatsächlich alle Gescheine von allen Seiten mit dem Giftbelag in feinsten Tröpfchen bedeckt werden.

Unsere guten Erfolge mit arsensaurem Blei beziehen sich auf Brühen, die wir uns selbst hergestellt haben, indem man arsensaures Natrium und essigsaures Blei, die beide nur gegen Giftschein zu erhalten sind, in richtigem Verhältnis zusammengibt und dann der Kupferkalkbrühe zusetzt. In meinem Buche „Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung" 2. Auflage (Karlsruhe 1922) habe ich folgende Herstellungsvorschrift gegeben.

Man löst getrennt:

a) 300 g arsensaures Natrium in 5 l heißem Wasser,

b) 900 g essigsaures Blei in 45 l Wasser, unter Umrühren gießt man dann a zu b (= Brühe A)

c) man löscht 500 g frischgebrannten Kalk, oder man nimmt 1200—1500 g Speckkalk aus der Kalkgrube und füllt mit Wasser auf 25 l auf,

d) 1 kg Kupfervitriol wird in 25 l Wasser gelöst, unter Umrühren gießt man dann d zu c (= Brühe B).

Schließlich wird Brühe A zu Brühe B gegeben. Die Brühe ist schleimig und muß alkalisch reagieren; sie läßt sich leicht verspritzen.

Statt dieser selbst hergestellten Brühe von arsensaurem Blei gibt es im Handel auch fertige Pulver oder Pasten von arsensaurem Blei. Ob diese in der Wirkung der selbsthergestellten und wie erwähnt, vielfach erprobten arsensauren Blei-Brühe gleichkommen, muß durch genaue Prüfung erst noch ermittelt werden.

Die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in Frankreich.

Wie im deutschen Weinbaugebiet beginnt auch in Frankreich die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms immer größere Bedeutung zu gewinnen. Die staatlichen Institute sind wie bei uns bemüht, den Winzer, wie ehemals zur Bekämpfung von Oidium und Peronospora, so jetzt zum Vorgehen gegen den Heu- und Sauerwurm anzuhalten. Nachdem der Schädling in dem Zeitraum von 1919 bis 1924 an Gefährlichkeit abgenommen hatte, ist sein Auftreten in letzter Zeit wieder stärker geworden. In der Revue de viticulture geben Moreau und Vinet Richtlinien zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms an.

Die Winterbekämpfung der Puppen wird als undurchführbar bezeichnet, ebenso der Fang der Schmetterlinge mit Lampen oder Ködern. Wirksam ist allein eine sorgfältige Bekämpfung der Raupen mit Spritz- und Stäubemitteln. An Spritzmitteln wurde als sehr wirksam befunden: Bleiarsenat, Nikotin und Pyrethrumseife; 80—95 % der Würmer wurden damit in den Versuchsparzellen abgetötet. In der Praxis wurden freilich nur Abtötungsziffern von 50—60 %, teilweise noch niedrigere, erzielt. Diese gegenüber den Parzellenversuchen geringere Wirksamkeit der Bekämpfung ist nicht etwa auf die Bekämpfungsmittel zurückzuführen, sondern darauf, daß entweder nicht der richtige Zeitpunkt erfaßt, oder die Spritzarbeit nicht mit der nötigen Sorgfalt ausgeführt wurde. Mit Stäubemitteln haben die französischen Autoren nicht die gleiche Wirksamkeit erzielt wie mit Spritzmitteln; die Haftfähigkeit der pulverförmigen Präparate blieb weit hinter der der Spritzbrühen zurück. Trotzdem sollte an der Verbesserung der Stäubemittel gearbeitet werden, da sie für die Sauerwurmbekämpfung vorteilhafter sind als Spritzmittel. Zusammenfassend betonen Moreau und Vinet, daß vor allem eine gründliche Bekämpfung der Heuwurmgeneration mit zwei Arsenspritzungen, notwendig ist. Diese muß auch in Jahren geringen Heuwurmbefalls durchgeführt werden, damit die Zahl der Schädlinge von Jahr zu Jahr herabgesetzt werde. Die Ausführungen der französischen Autoren decken sich also vollkommen mit unseren Anschauungen über eine wirksame Traubenwicklerbekämpfung. Kotte.

Winzer! Der Kampf gegen die Rebschädlinge beginnt. Grundsatz muß sein die Bekämpfungsarbeit so peinlich durchzuführen, daß sie erfolgreich ist. Nur wer alle Gescheine mit einem Heuwurmgift bedeckt, tötet den Heuwurm ab, nur wer alle grünen Teile mit feinen Kupferbrühflecken bespritzt, hält die Peronospora und den Roten Brenner fern. Haltet euch an die bewährten Mittel! Spart nicht an der Spritzbrühe! Achtet auf die Kurzknotigkeit des Weinstocks. Reben die kurzknotige Triebe bilden, müssen mit 1%iger Solbarbrühe gespritzt werden.

Wo der Rebstichler auftritt, die Rebtriebe sofort mit einem Arsenpulver stäuben.

Erleichtert euch die Bekämpfungsmaßnahmen durch das Ausbrechen aller grünen Triebe, die zur Aufzucht des Stockes nicht notwendig sind. Sobald man die fruchtbaren Triebe von den unfruchtbaren unterscheiden kann, ist diese Arbeit vorzunehmen.

Bei Erwärmung der Keller werden viele Weine mit einer Nachgärung einsetzen, lockert deshalb bei solchen Weinen die Spunden.

Digitized by Google

Zur Aufhebung des Weinsteuergesetzes.

Von Dr. Franz Kerber, Endingen a. K.

Der Wegfall der Weinsteuer hat in den Winzerkreisen berechtigte Freude ausgelöst und man verspricht sich allgemein eine wesentliche Besserung des Weingeschäftes. Es scheint aber angebracht zu sein, darauf hinzuweisen, daß die Beseitigung der Weinsteuer allein die entscheidende Wendung zum Besseren noch nicht bringen wird. Auf dem Weg, der zur Gesundung der Existenzgrundlage des Winzers führt, ist jetzt erst eine Etappe erreicht. Wir wollen die neugeschaffene Lage kurz — besonders nach einer Richtung hin — kritisieren.

Am unmittelbarsten verspürt eine Erleichterung zunächst der Weinhandel. Ob sie für den Verbraucher und den Erzeuger in gleichem Maße fühlbar wird, kann zum mindesten bezweifelt werden. Denn es ist eine alte finanzpolitische Erfahrungstatsache, daß die Aufhebung oder Herabsetzung von bestehenden, schon populär gewordenen Verbrauchsabgaben sich gar nicht oder selten auf das Preisniveau der Ware auswirkt, wie es eigentlich beabsichtigt war, vielmehr pflegen die einmal eingebürgerten Preisverhältnisse gerne im Zustand der Beharrung zu bleiben, wenn nicht gerade ein plötzlicher Konjunkturenwechsel das Gleichgewicht stört. Daß dies richtig ist, haben wir in der jüngeren Vergangenheit wiederholt erlebt z. B. erst bei der letztjährigen Herabsetzung der Umsatzsteuer.

Wenn jetzt die Aufhebung der Weinsteuer vorab für den Winzer zum wirklichen Vorteil werden soll, dann ist ein richtiges Verantwortungsgefühl des Weinhandels und der Gastwirte vorauszusetzen. Die Absicht des Gesetzgebers bei dem Steuererlaß ist doch in erster Linie, die Absatzfähigkeit unserer Gewächse zu steigern. Es ist ohne weiteres klar, daß der Weinhandel die erhöhte Verkaufsmöglichkeit vor allem auch zu gunsten der inländischen Weine ausnutzen muß, wenn dem deutschen Winzer geholfen sein soll. Man bedenke eben, daß nicht nur unser Wein, sondern auch der ausländische Steuerfreiheit genießt, dieser gewinnt also die gleichen Aussichten für vermehrten Absatz. Hier muß sich der Handel für den deutschen Wein in klarer Weise entscheiden. Es geht nicht mehr an, daß die minderwertigen südländischen Weine im Inland diesen ungebührlich großen Absatzmarkt finden, wie das bisher der Fall war. Daß die alten dem heimischen Weinbau angestammten Handelshäuser immer die einheimischen Weine vertreten haben, war eine erfreuliche Selbstverständlichkeit. Die Winzer müssen aber verlangen, daß auch die anderen Firmen vom Auslandswein bewußt abrücken. Diese Pflicht ergibt sich nicht nur aus volkswirtschaftlichen und nationalen Gründen, sondern sie resultiert noch aus etwas anderem. Dieser gewisse Weinhandel hat in den letzten drei Jahrzehnten, bzw. aber nach dem Kriege durch den Vertrieb spanischer und italienischer Weine nicht wenig zu der beispiellosen Geschmacksverbildung der deutschen Weintrinker beigetragen. Hier gilt es eine alte Schuld endlich wieder gut zu machen, und das Publikum zu besserem und gesünderen Genuß zu erziehen.

Wir richten daher an alle, die die große Winzernot verstehen, die ernste Bitte, mit allen Nachdruck dafür zu sorgen, daß den einheimischen Gewächsen der Platz gesichert wird, der ihnen gebührt. Auf Preislisten und Weinkarten deutscher Handelsfirmen und Hotels gehören — zumal in dieser traurigen Notzeit — nur deutsche Weine.

Ein Weiteres sei noch kurz erwähnt:

Die Deutsche Weinzeitung, die verbreitetste Weinhandelszeitung hat sich leidenschaftlich an unserem Kampf um Beseitigung der Weinsteuer beteiligt. Über diese bewährte Bundesgenossenschaft dürfen wir uns aufrichtig freuen. Es wäre aber zu wünschen, daß die DWZ bzw. die Weinhandelskreise sich ebenso leidenschaftlich für unsere weiteren Ziele einsetzen, selbst wenn die materiellen Vorteile für den Handel dabei nicht so in die Augen springen, wie gerade beim Wegfall der Weinsteuer. Wir erinnern an die Erörterung der Weinzollfragen und der Handelsvertragspolitik überhaupt. Hier hat man leider die entschiedene Übereinstimmung mit den lebensnotwendigen Forderungen des Weinbauernstandes oft sehr vermißt. Es können zwischen dem Weinhandel und dem Weinbau Deutschlands keine Interessengegensätze bestehen, wenn nicht falsche Begriffe irgendwelcher Art den eigentlichen Zweck und den eigentlichen Beruf des nationalen Handels verwischen lassen. Darum appellieren die Winzer auch hier an die Pflicht gegenüber dem Weinbau und verlangen die gleiche Unterstützung, wie in der Steuerfrage, bei allen Kämpfen, die der Sicherung des deutschen Weinbaus noch vorausgehen werden. Erst dann können die Winzer sich recht über den jüngsten Erfolg freuen, wenn auch die Durchführung der anderen Maßnahmen gewährleistet wird, die nur in ihrer Gesamtwirkung den erhofften Aufstieg bewerkstelligen können.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat am 16. April nachstehende Bekanntmachung an Zeitungen und Bezirksämter usw. versandt:

Im Kaiserstuhl, Breisgau und in der Markgrafschaft wurden in wärmeren Weinberglagen in den letzten Tagen mehr oder weniger starke Mottenflüge beobachtet. Es empfiehlt sich, dort, wo das Wachstum der Rebentriebe weiter vorgeschritten ist, die Gescheinanlagen bereits zu sehen sind und Mottenflug stattgefunden hat, mit einem der vom Weinbauinstitut empfohlenen Arsenstäubemittel gegen den Heuwurm im Laufe der nächsten Woche vorzugehen. Wegen der Zartheit der Triebe sind die Bekämpfungsarbeiten vorsichtig durchzuführen und nicht zu viel des Stäubemittels aufzutragen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg gab unter dem 23. April folgendes bekannt: Die starken Regenfälle am 19. bis 21. April in Verbindung mit der ungewöhnlich weit vorgeschrittenen Entwicklung lassen in diesem Jahre einen ersten Peronosporaausbruch schon in der Zeit um den 10. Mai herum erwarten. Es empfiehlt sich deshalb bis dahin die erste Bespritzung der Reben mit 1%igen Kupferbrühen durchzuführen, denen zur Bekämpfung des Heuwurms auf 1 hl je 150 g Uraniagrün (Silesiagrün, Urbansgrün) zugesetzt werden. Oder man spritzt mit 1,5%iger Nosprasenkalkbrühen (wirkt gegen Peronospora und Heuwurm gleichzeitig). In Rotbrennerlagen ist eine erste Bespritzung noch einige Tage vor dem Zeitpunkt für die Peronosporabekämpfung angebracht.

Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Das badische Ministerium des Innern veröffentlicht unter dem 22. April 1926 folgende Bekanntmachung:

Um wirtschaftlich schwachen Winzern die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms zu erleichtern, wird für das Jahr 1926 die Gewährung eines Zuschusses zu den Beschaffungskosten der Bekämpfungsmittel unter folgenden Bedingungen vorgesehen:

Digitized by Google

1. Bei dem Bezug von a) Nikotin mit garantiertem Gehalt, b) Silesiagrün, c) Uraniagrün, d) Urbansgrün, e) Arsen-Bestäubungsmittel Höchst, f) Arsen-Verstäubungsmittel 1922 (Otto Hinsberg), g) Silesia-Zerstäubungsmittel, h) Dr. Sturmsches Heu- und Sauerwurmmittel, i) Vinuran (Urania-Zerstäubungsmittel) beträgt der Zuschuß bis zu 25%, beim Bezug von Nosprasen 10%.

2. Der Zuschuß wird gewährt, wenn die Bekämpfungsmittel von Gemeinden, Genossenschaften und sonstigen landwirtschaftlichen Vereinigungen gemeinschaftlich für die Winzer bezogen werden.

3. Ausgeschlossen von dieser Verbilligungsmaßnahme sind solche Weinbautreibenden, bei denen der Weinbau nicht den wesentlichen Teil ihres Betriebes bildet, ferner die Rebflächen des Staates, der Gemeinden, von Körperschaften und Stiftungen.

4. Die Auszahlung des Zuschusses erfolgt nach Vorlage der Rechnung über das bezogene Bekämpfungsmittel. Im einzelnen wird hierzu folgendes bestimmt:

Die Sammelbezieher legen den Bürgermeisterämtern die Liste der Einzelbesteller vor, in die Name und Stand des Beziehers, die Größe seiner Rebfläche, sowie Menge und Art des bezogenen Bekämpfungsmittels eingetragen sind. Die Rechnung über den Sammelbezug ist dieser Liste anzuschließen. Die Bürgermeisterämter legen die Liste nach Prüfung, Bestätigung, daß die Ausschließungsgründe der Ziffer 3 (s. oben) nicht zutreffen und etwaiger Ergänzung der Angaben sowie unter Anschluß einer Abschrift der Rechnungen über die Sammelbezüge den zuständigen Bezirksämtern vor, welche sie gesammelt dem Ministerium des Innern übersenden. Das Ministerium des Innern weist hierauf den Zuschuß unmittelbar an die Gemeinden zur Auszahlung an die Sammelbezieher an.

5. Das Ministerium des Innern behält sich Ersatzansprüche gegenüber den Sammelbeziehern vor, wenn die Bedingungen für die Zuschußgewährung nicht eingehalten wurden.

6. Anträge auf Zuschußgewährung, die nach dem 15. Juli 1926 gestellt werden, können nicht mehr berücksichtigt werden.

Da diese Bekanntmachung reichlich spät kommt und viele Winzer sich schon bei Händlern mit Bekämpfungsmitteln eingedeckt haben, würden solche Winzer nach der Bekanntmachung von der Verbilligungsaktion ausgeschlossen sein. Dieser Benachteiligung Rechnung tragend, hat das Ministerium des Innern unter dem 29. April nachstehendes amtlich bekannt gemacht:

In der Bekanntmachung des Ministers des Innern vom 22. April 1926 über die Heu- und Sauerwurmbekämpfung (Nr. 93 des Staatsanzeigers) ist für die hauptsächlichsten Bekämpfungsmittel ein staatlicher Zuschuß bis zu 25 Proz. der Beschaffungskosten in Aussicht gestellt worden. In Winzerkreisen scheint die Auffassung zu bestehen, als werde der zur tatsächlichen Auszahlung gelangende Zuschuß wesentlich niedriger sein als 25 Proz. Wenn der für die Unterstützungsmaßnahmen verfügbare, erhebliche Betrag ausreicht, wird ein Zuschuß in der vollen Höhe von 25 Prozent gewährt. Sollten jedoch die Anforderungen, die sich im voraus auch nicht einigermaßen übersehen lassen, diesen Betrag überschreiten, so müßte allerdings eine Einschränkung des Zuschusses erfolgen. Eine erhebliche Kürzung wird jedoch aller Voraussicht nach nicht eintreten müssen. Der gemeinschaftliche Bezug der Bekämpfungsmittel ist im Interesse der Winzer, wegen der damit verbundenen geschäftsüblichen Preisermäßigung beim Großbezug vorgesehen. Einzelbeziehern, die nachweislich die Bekämpfungsmittel vor Erscheinen der Bekanntmachung vom 22. April 1926 bezogen haben, soll jedoch der Zuschuß ebenfalls gewährt werden. Wenn auch die Bekanntmachung einen Sammelbezug vorsieht, ist doch die Wahl des Lieferanten völlig freigestellt. Die beim Einzelhandel aufgetretenen Befürchtungen, als ob er von der Belieferung der Winzer ausgeschlossen sei, sind deshalb nicht zutreffend.

Beiratssitzung des Badischen Weinbauinstituts.

Am 27. April tagte der Beirat des Badischen Weinbauinstituts unter dem Vorsitz des Institutsdirektors Dr. Müller. Als Vertreter des Ministeriums waren Ministerialrat Rein und Oberregierungsrat Cronberger erschienen. Der Vorsitzende berichtete zuerst über die Ausführung der bisherigen Wünsche und Anträge des Beirats und erstattete darauf einen kurzen Bericht über die Tätigkeit des Instituts im letzten Jahre. Im Namen des Ministeriums dankte Ministerialrat Rein dem Weinbauinstitut für die geleistete Arbeit und brachte seine Freude über die gute Entwickelung des Instituts zum Ausdruck. Im Namen des Beirats schloß sich Herr Generaldirektor Dr. Angenheister den Dankesworten des Regierungsvertreters an.

Weinbauoberinspektor Dümmler berichtete darauf über den augenblicklichen Stand der Maßnahmen zur Bekämpfung der Reblaus, vor allem über die neuangelegten und in nächster Zeit noch entstehenden Amerikanermuttergärten und über die badischen Rebenveredelungsstationen, von welchen fünf schon den Betrieb aufgenommen haben. Weiterhin wurde, eingeleitet durch ein Referat von Regierungsbotaniker Dr. Kotte, die Organisation des Pflanzenschutzmeldedienstes besprochen und von Weinbauinspektor Röder ein Antrag vorgelegt, der die Einordnung der Weinbauinspektoren in die Besoldungsgruppe der Fachlehrer bezweckt.

An die einzelnen Referate knüpfte sich eine lebhafte Aussprache, an der sich die anwesenden Vertreter des badischen Weinbaus und die Regierungsvertreter beteiligten. Allgemein wurde die vermehrte Herstellung von Pfropfreben durch den Staat gebilligt. Die Pfropfreben sind überall im Lande sehr begehrt. Da die Edelreiser nur von sorgfältig selektionierten Reben unter Ausschaltung geringwertiger Rebsorten genommen werden, bedeutet die staatliche Rebenveredelung gleichzeitig eine Hebung der Rebenqualität des Landes. Eingehend wurde die Frage des Hybridenanbaus besprochen. Die große Nachfrage nach Hybriden zeigt, daß an vielen Orten vom Anbau der Hybriden große wirtschaftliche Vorteile erwartet werden. Wenn auch anerkannt werden muß, daß die Hybriden durch den hohen Ertrag und leichtere Bearbeitung eine befriedigende Ausnutzung von Lagen erlauben, in denen Edelreben nicht mit Vorteil gebaut werden können und wenn auch die neueren Hybriden erheblich bessere Produkte liefern als die bisher gebauten, so darf doch die große Gefahr für den Ruf des badischen Weines nicht verkannt werden, der in dem stark zunehmenden Hybridenanbau liegt. Die Versammlung nahm deshalb eine Entschließung folgenden Wortlauts an.

„Der Beirat des Bad. Weinbauinstituts warnt vor einem zu weit gehenden Anbau von Hybridenreben, da die Gefahr besteht, daß ein zu umfangreicher Hybridenanbau den guten Ruf des bad. Qualitätsweinbaus zu gefährden in der Lage ist."

Aus der Mitte des Beirats wurde der Wunsch geäußert, daß die Fassade des Peterhofes, die stark zerfallen ist, erneuert und in einen der Bedeutung des Weinbauinstituts entsprechenden Zustand versetzt werden möge. Im Anschluß daran wurde auf einige dringende Bedürfnisse in Bezug auf die Unterbringung des Instituts hingewiesen. Die Lage im Zentrum der Stadt, die ein bedeutender Vorteil für das Institut ist, bringt den Nachteil mit sich, daß die Arbeit in den biologischen Laboratorien sehr behindert ist. Zudem ist bereits jetzt ein sehr fühlbarer Mangel an Raum eingetreten, der die Erweiterung des Arbeitsgebietes und den Ausbau des Lehrmuseums verhindert. Ein Erweiterungsbau ist damit zu einem dringenden Bedürfnis geworden. Ein Beiratsmitglied stellte deshalb den Antrag, an das Ministerium des Innern die dringende Bitte zu richten:

1. dem Weinbauinstitut durch Verbesserung der Fassade des Peterhofes auch nach außen hin ein würdiges Aussehen zu verschaffen,

2. für die durch Vergrößerung des Instituts notwendig gewordene Verbesserung und Erweiterung der Räumlichkeiten Sorge zu tragen.

Die Vertreter der Stadt und der Regierung stellten ihre Fürsprache in Aussicht.

Nachdem zum Schlusse noch über die Ausführung der staatlichen Verbilligungsaktion für die Heuwurmbekämpfung und über die Möglichkeit, die Kalifrachten für die Badische Landwirtschaft herabzusetzen, verhandelt worden war, konnte der Vorsitzende nach 4½stündiger Beratung die Sitzung, die recht wertvolle Anregungen gebracht hat, schließen. Ein Rundgang durch das Weinbauinstitut und die Kellerräume, sowie ein gemeinsames Abendessen im Hotel Falken schloß sich an.

Am nächsten Morgen besichtigten die Beiratsmitglieder den neuen, vom Weinbauinstitut in Emmendingen angelegten 1,5 ha großen Amerikanermuttergarten.

St. Urbansgrün.

Nachdem die Wirksamkeit des Kupferacetatarsenit (Schweinfurter Grün) gegen fressende Insektenschädlinge erwiesen war, bemühte sich

Digitized by Google

die chemische Industrie, dieses Präparat in eine Form zu bringen, in der es für den Pflanzenschutz besonders geeignet war. Vor allem mußte es sehr feinkörnig hergestellt werden, damit sich das ziemlich schwere Pulver nicht zu schnell absetzte und Ungleichmäßigkeiten in der Konzentration der Spritzbrühe vermieden wurden. Diese Aufgabe haben einige im Handel befindliche Präparate befriedigend gelöst. Urania- und Silesiagrün haben sich in den Versuchen des Bad. Weinbauinstituts ebenso wie an anderen Orten bei der Heu- und Sauerwurmbekämpfung gut bewährt. Als gleichwertig mit ihnen kann das St. Urbansgrün der Firma Herkommer & Bangerter, Stuttgart, bezeichnet werden. Bei der Prüfung an verschiedenen staatlichen Weinbau-Anstalten und in Privatbetrieben hat es sich an Wirksamkeit den anderen Schweinfurtergrünpräparaten gleich gezeigt; nachteilige Eigenschaften wurden nicht beobachtet. Auf diese günstigen Ergebnisse hin wurde das Mittel vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbau-Verbandes unter die empfehlenswerten Rebschädlingsmittel aufgenommen. St. Urbansgrün kann also zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms dem Winzer durchaus empfohlen werden.

Kotte.

Weinpropaganda.

Nachdem von der Reichsregierung und den Landesregierungen Maßnahmen zur weitgehendsten Unterstützung der notleidenden Winzer ergriffen worden sind, ergibt es sich von selbst, daß auch Wege zur Selbsthilfe beschritten werden müssen. Tiefgehende, weit fortgeschrittene Erkrankungen am Körper der Volkswirtschaft sind nicht durch einzelne äußerliche Mittel kurzerhand zu beseitigen, es müssen auch bitterschmeckende Medizinen eingenommen werden, wozu noch der Wille des Patienten gehört, aus sich selbst heraus soviel als möglich zur Gesundung mit beizutragen. Am Rhein hat man dazu den Anfang gemacht. Unter dem Vorsitz des Oberpräsidenten der Rheinprovinz fanden Besprechungen zwischen Vertretern der Weinbauverbände, der Weinhandelsverbände, Verkehrsverbände, Kommunalverbände, der Landwirtschaftskammern und der Handelskammern der weinbautreibenden Gebiete der Regierungsbezirke Trier, Koblenz und Wiesbaden statt, um für Förderung des Weinabsatzes durch geeignete Mittel Sorge zu tragen. Als Ergebnis der Besprechung wurde ein „Propagandaverband preußischer Weinbaugebiete e. V." gegründet, mit dem Sitz in Bonn. 40 anwesende Vertreter der genannten Vereinigungen traten sofort als Mitglieder bei. Auch erklärte sich in einem Schreiben der Provinzialverband Rheinland des Deutschen Gastwirteverbandes bereit, tatkräftig mitzuarbeiten, vor allem nach der Richtung hin, die Verkaufspreise den Einkaufspreisen anzupassen und nur preiswerte gute Weine in Glas und Flasche feilzubieten. Die vorläufig aufgestellten Satzungen haben zum Ziele: Plakatpropaganda mit dem Motto: „Trinkt deutschen Wein, besucht die naturschönen deutschen Weinbaugebiete" außerdem Filmpropaganda, Postpropaganda, Zeitungsreklame und örtliche Verkehrspropaganda. Ein engstes Zusammenarbeiten mit dem Deutschen Weinbauverband — der hoffentlich auch die übrigen deutschen Weinbaugebiete zu gleicher Initiative anspornen wird — ist vorgesehen.

Dlr.

Errichtung eines Arbeitsausschusses für die Weinpropaganda.

Auf Einladung des Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft fand am 23. April ds. Js. in Würzburg eine Beratung mit Vertretern der Länderregierungen, des Deutschen Weinbauverbandes und des deutschen Weinhandels statt, um die nötigen Maßnahmen zur Einleitung der vom Reichstag beschlossenen allgemeinen Propaganda für die Hebung des Absatzes deutscher Weine in die Wege zu leiten. Es wurde beschlossen, einen Arbeitsausschuß einzusetzen, der aus je einem Vertreter der Reichsregierung, der preußischen, bayerischen und hessischen Landesregierung und je 5 Vertreter des Weinbaus und des Weinhandels besteht. Vorsitzender des Ausschusses ist Herr Präsident Dr. Müller, Karlsruhe, stellvertretender Vorsitzender Herr Kommerzienrat Richard Unger, Berlin. Mit der Geschäftsführung wurden die Herren Dr. Fahrnschon, Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes, und Dr. Neumann, Generalsekretär der Geschäftsstelle Deutscher Weinhandelsverbände, betraut. Als Sitz der Geschäftsstelle wurde aus Zweckmäßigkeitsgründen Berlin gewählt. Mit Zustimmung der Vertreter der Länderregierungen wurde vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft aus den zur Verfügung stehenden Weinsteuergeldern ein ausreichend erscheinender Betrag für Propagandamaßnahmen in Aussicht gestellt. Auch wurde von dem Ausschuß bereits eine Reihe von bestimmten Werbemaßnahmen ins Auge gefaßt, über deren Durchführung naturgemäß mit den in Betracht kommenden Unternehmern noch weiter verhandelt werden muß. Es kann damit gerechnet werden, daß die Weinpropaganda schon in kurzer Zeit sichtbar in die Erscheinung treten wird. Einigkeit herrscht darüber, daß sie von einer Stelle aus zentral geleitet werden muß und etwaige Werbemaßnahmen einzelner Länder oder Weinbaugebiete daneben nur ergänzenden Charakter tragen dürfen.

Weinmarkt in Müllheim.

Am 16. April hielt die Stadt Müllheim ihren diesjährigen Weinmarkt ab, der mit 88 Markgräfler Weinen aus den Jahrgängen 1921 – 1925 beschickt war. Die Preise, die nach Ansicht der Händler und Kommissionäre teilweise zu hoch angesetzt waren, schwankten bei den 1921er Gewächsen zwischen 100 — 160, bei den 1922ern zwischen 60 und 70 Mk. pro hl. 1923er Weine waren mit 75 — 190, 1924er mit 55 — 130 Mk. pro hl angeboten. Für 1925er wurden 70 — 180 Mk. pro hl gefordert. Die Preise für Flaschenweine, von denen auch einige Posten angeboten waren, bewegten sich zwischen 1.60 — 2.20 Mk. pro Flasche. Der Weinmarkt erfreute sich eines guten Besuches. Der Geschäftsgang entsprach und übertraf sogar die Erwartungen, sodaß es sich auch in Zukunft lohnt, die Veranstaltung beizubehalten. — Lobend hervorgehoben werden muß die Art und Weise, in der die Weine aufgestellt waren und zum Verkosten gelangten. Die einheitliche Form der Flaschen, deren einfache aber ansprechende Aufmachung, die Übersichtlichkeit der Anordnung und der Ausschank der Proben durch junge Küferburschen und Markgräflerinnen in Tracht zeigten, daß man bestrebt war, modernen Verhältnissen sich anzupassen und fachmännischen Ansprüchen Rechnung zu tragen. Das Rauchverbot, das man bei gleichen und ähnlichen Gelegenheiten stets durchführen sollte, fiel angenehm auf.— Die Weine waren in der Qualität z. T. sehr gut. Doch waren auch Proben vorhanden, die zu wünschen übrig ließen und der jetzigen Geschmacksrichtung, die rezente Weine verlangt, nicht voll entsprachen. Vor allem erstreckt sich diese Beobachtung auf die 1925er-Gewächse, die schon etwas abgelebt waren und die nötige Frische, „das Süffige," vermissen ließen. An dieser Erscheinung mag teilweise der geringe Herbst und die halbvollen Fässer die Schuld tragen. Es möge das ein Anlaß sein, die großen Fässer umschaffen zu lassen und den Wein künftig in kleineren Gebinden auszubauen.

Geßner.

Landesweinprämiierung und Landesweinkostprobe in Baden.

Auf Veranlassung der Badischen Landwirtschaftskammer fand am 18. April in Karlsruhe eine Prämiierung badischer Weine statt. Zu dieser Veranstaltung wurden überaus zahlreiche Weine eingesandt, die fast durchweg eine pflegliche Behandlung aufwiesen, sodaß eine größere Anzahl von 1., 2. und 3. Preisen verteilt werden konnten, bestehend in Diplomen, Apparaten für Weinbau und Kellerwirtschaft, in Büchern, Geldspenden usw. Es wurden 31 erste Preise, 40 zweite, 47 dritte Preise, 5 Anerkennungen und 8 Ehrenpreise zuerkannt. Leider fehlt hier der Platz, um die Namen der Preisträger mitteilen zu können.

Am Sonntag den 2. Mai fand dann in Offenburg eine Kostprobe von 51 badischen Weinen statt, die aus der Zahl der prämiierten Weine ausgewählt waren. Leider war der Raum, der für die Kostprobe zur Verfügung stand, äußerst ungeeignet und störte den Genuß. Im übrigen waren unter den dargereichten Proben sehr schöne und sauber behandelte Sachen verschiedenster Lagen, sodaß jeder Geschmack auf seine Kosten kam. Besonders schöne Weine waren z. B. 1925er Blankenhornsberger Riesling-Auslese, Ihringer Winklerberg, Ruländer von Stigler-Freiburg, Amselberger Traminer Spätlese von Lang-Binzmatt, Durbacher Clevner von Frhr. von Neveu, Durbacher Weißer Bordeaux von Frhr. Zorn von Bulach und unter den Rotweinen 1924er Waldulmer Pfarrberg Spätburgunder von der Landwirtschaftskammer. Die Veranstaltung hat nicht nur gezeigt, welche kellerwirtschaftlichen Fortschritte seit wenigen Jahren in Baden gemacht wurden, sondern sie hat wiederum bestätigt, daß in Baden eine ganz prachtvolle Sammlung der schönsten Weine wächst. Es ist nun nur noch notwendig, auch außerbadische Kreise für diese Weine zu interessieren.

Digitized by Google

Rundschau

Deutschland.

Buchführungspflicht auf Grund des Weingesetzes. Es besteht Veranlassung, darauf hinzuweisen, daß mit der Aufhebung der Weinsteuer wohl die Buchführungspflicht, soweit sie durch das Weinsteuergesetz vorgeschrieben war, hinfällig wurde, nicht dagegen auch die Buchführungspflicht auf Grund des § 19 des Weingesetzes vom 7. April 1909. Um sich vor unliebsamen Weiterungen zu schützen, werden die beteiligten Kreise gut daran tun, dies zu beachten.

Bei den deutsch-spanischen Handelsvertragsverhandlungen wird statt des deutschen Botschafters in Madrid in Zukunft Staatssekretär Hagedorn die Verhandlungen in Madrid leiten. Man erhofft vom Eintreten dieses erprobten Verwaltungsbeamten einen Vorteil für den deutschen Weinbau.

Zinsloses Zahlungsziel für Schädlingsbekämpfungsmittel. Die J. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft, Höchst a. M. gewährt für alle Lieferungen von Nosprasen, Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst", Nosperal und Solbar ein zinsloses Zahlungsziel bis zum 1. November 1926.

Die Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Trier ist am 1. Mai aus technischen und finanziellen Gründen nach Berncastel-Cues verlegt worden. Dort hat der Reichsfiskus bereits vor mehreren Monaten ein eigenes Gebäude für die Zweigstelle, welches inzwischen entsprechend umgeändert ist, sowie 21000 Weinstöcke zu Versuchszwecken erworben. Als Anschrift genügt: Biologische Reichsanstalt, Zweigstelle Berncastel a. d. Mosel.

Fragen und Antworten

Herr **O. B. in W.** Die Beobachtung, daß mit Nosperalkalkbrühe bespritzte Reben 1925 nicht so ausgereiftes Holz geliefert hätten, wie solche, die mit Kupferkalkbrühe behandelt worden waren, haben wir nicht gemacht. Auch sind uns aus dem Lande bisher keine Klagen über irgendwelche Reifeverzögerungen zugegangen, die durch Nosperal oder Nosprasen bedingt gewesen wären, obwohl Tausende von Winzern im Anschluß an die nahezu 90 in den letzten Monaten über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung gehaltenen Vorträgen Gelegenheit gehabt hätten, derartige Wahrnehmungen mitzuteilen. In unseren eigenen Anlagen ist der Reifegrad gleich gut. Der Grund für die teilweise tauben Büglinge muß anderswo zu suchen sein und läßt sich heute kaum mehr entscheiden. Im Jahre 1922 glaubte man im Moselgebiet, Reifeverzögerungen, wie sie von Ihnen geschildert werden, dem Kurtakol zuschreiben zu müssen, da mit Nosperal- und Kupferkalkbrühe bespritzte Weinberge einen geringeren Prozentsatz an tauben Büglingen aufwiesen. Indessen zeigten damals die mit Kurtakol behandelten Parzellen unserer Anlagen bei weitem den besten Stand. Siehe Weinbau u. Kellerwirtschaft 1923, S. 118. Geßner.

Personalia

Hofrat Ferd. Reckendorfer, der 37 Jahre den Spitzenorganisationen des österreichischen Weinbaus angehörte und jetzt Präsident des Hauptverbandes der Weinbautreibenden Österreichs ist, legt seine Ehrenämter nieder, einmal aus Gesundheitsrücksichten, dann aber, weil er sich mit der Lösung der Weinzollfrage im Handelsabkommen mit Ungarn nicht einverstanden erklärt und die Mitverantwortung für diesen Handelsvertrag nicht tragen will. Der Zentralausschuß der Landesverbände hat Hofrat Reckendorfer sein vollstes Vertrauen ausgesprochen und ihn gebeten, sein Amt wenigstens noch für die Zeit der bevorstehenden kritischen Lage der Weinbautreibenden beizubehalten.

Der österreichisch Ökonomierat, Direktor Franz Wenisch, früher Geschäftsführer des Hauptverbandes der Weinbautreibenden Österreichs, feierte am 26. Januar 1926 seinen 70. Geburtstag.

Ökonomierat Dr. Müller, geschäftsführender Direktor der Badischen Landwirtschaftskammer, hat seine Absicht kundgegeben, von diesem Amte zurückzutreten. Er steht seit Gründung der Kammer an deren Spitze und hat sie durch seine hervorragenden geistigen Gaben zu einem bedeutungsvollen Unternehmen emporgeführt.

Bekanntmachungen

Sachverständige für die kolonnenmäßige Reblausuntersuchung.

Für die diesjährige amtliche Reblausuntersuchung, die in der Zeit vom 1. Juli bis Ende August am Kaiserstuhl stattfindet, ist eine größere Anzahl von Reblaussachverständigen nötig, deren Tätigkeit in der genauen Untersuchung der von Arbeitern ausgegrabenen Rebwurzeln auf Vorhandensein von Rebläusen besteht.

Die Arbeitszeit beträgt täglich 8 Stunden, Stundenvergütung RM. 0.60. Dazu tritt für diejenigen, die nicht zu Hause übernachten können, ein Übernachtungsgeld von RM. 3.50.

Diejenigen Sachverständigen, die bisher an den Arbeiten noch nicht teilgenommen haben, werden an einem noch festzusetzenden Tage in Freiburg theoretisch und im Reblausgebiet praktisch unterwiesen.

Als Reblaussachverständige kommen nur rüstige junge Leute, in erster Linie aus dem Winzerstande, die das 18. Lebensjahr überschritten und eine landwirtschaftliche Winterschule besucht haben, in Betracht. Meldungen sind unter Beifügung eines Leumundzeugnisses hierher zu richten.

Freiburg i. Br., den 30. April 1926.

Badisches Weinbauinstitut.

Schluß des redaktionellen Teils.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Julius Zähringer in Heitersheim über Spar-Zerstäuber „Patent Karch", sowie ein zweiter Prospekt der Firma Otto Hinsberg über das Arsen-Verstäubungsmittel „1922" bei, welchen wir den Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. B.

Likörfabrik-, Obstbrennerei- und Kelterei-Einrichtung

ferner **500,000 Liter Lagerfässer** zu 2 bis 5000 Liter

ganz oder in Teilen **zu verkaufen evtl. zu verpachten.** Zahlungsbedingungen 1/4 sofort in bar, Rest in 1/4jährl. Raten. Offerte unter Nr. **45** an den Verlag dieses Blattes. 45

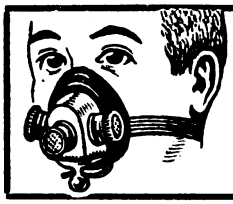
Digitized by Google

Für jeden fortschrittlichen Winzer unentbehrlich!

Rebschädlinge und ihre neuzeitl. Bekämpfung
von Direktor Dr. Karl Müller
Preis gebunden 6.– RM, geheftet 5.– RM.

Der Weinbau mit Amerikanerreben
von Weinbauinsp. Dümmler
Preis gebunden 7.– RM., geheftet 6.– RM.

Zu beziehen durch die Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins Freiburg i. Br.



Respirator „Lungenheil"
schützt die Gesundheit beim Bestäuben der Weinberge, Kunstdüngerstreuen, Düngen usw. Behördlich geprüft. Prospekt umsonst.
Cloetta & Müller, Stuttgart 24.
Vertret. in Baden Jul. Zähringer, Heitersheim

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i Br.

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Düngemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Fässer
Heinr. Kappes, chem Faßfabrik, Eberbach.

Faßtürledichter
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.

Flaschenfüllmaschinen
Enzinger-Union-Werke A.-G., Mannheim

Flaschenspülmaschinen
Siegerin-Goldmann-Werke GmbH. Mannh.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Gärröhren-Gärspunden
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kaliumferrocyanid
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kellereimaschinen
Franz Frenay, Kellereimaschinen-Fabrik, Mainz.
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Kohlensaurer Kalk
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Meßinstrumente
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Paraffinieranlagen
Enzinger-Union-Werke A.-G. Mannheim.

Pfortendichte Mammut
Chemische Werke Marienfelde, A.-G., Berlin-Marienfelde.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Pumpen (Weinpumpen)
Fr. Frenay, Kellereimaschinenfabr., Mainz.
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Wilhelm Guth, Maschinenfabrik, Neustadt a. d. Haardt.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Rebspritzen
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Weinbergpflüge
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Weinhähne
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Weinpressen
Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins, e. G. m. b. H, Freiburg i. Br.

Weinschöne
Josef Heller, Kellereiartikel, Mainz.

Wein- und Mostwagen
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Arsenverstäubungsmittel „Höchst"
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Arsenverstäubungsmittel 1922
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Blatt- und Blutlaus-Florissol
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Erdfloh-Pulfat
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Obstzentrale u Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden)
Staatl. Sächs. Hütten- und Blaufarbenwerke, Handelsabtlg., Freiberg i Sa.

Nikotin
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Obstzentrale u Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nikotin-Quassiaseife
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Dr. Sturmsheu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Uraniagrün
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Zabulon
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Digitized by Google

Mit dem

CUPRODYL

der Abteilung für Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung der

Saccharin-Fabrik Aktiengesellschaft vorm. Fahlberg, List & Co.
Magdeburg Südost

erzielte Herr Prof. Dr. Stellwaag von der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Neustadt a. d. Haardt im Jahre 1924 bei Zeilenversuchen im Freiland gegen den Heuwurm folgendes Ergebnis:

„Am 14. Juni, einem wolkenlosen, windstillen Tage wurden 50 Stöcke der Sorte Riesling und 50 Stöcke der Sorte Österreicher gepulvert. Die Haftfähigkeit und Feinheit war befriedigend. Am 23. Juni fand die Nachprüfung statt. In 100 Gescheinen wurden 18 Würmer gefunden, während bei der gleichen Anzahl Gescheine im unbehandelten Stück sich 83 Würmer vorfanden. Die Abtötung war demnach ausreichend. Bei der Kontrolle war von dem Pulver auf den Rebenstöcken nichts zu bemerken. Blattbeschädigungen traten nirgends auf."

Bei Großversuchen in Mußbach gegen den Heuwurm auf 1/4 ha wurde derselbe Erfolg, wie bei den Zeilenversuchen, erzielt.

Herr Dr. Kotte berichtet in Heft 1, Jahrgang 1926 dieser Zeitschrift über Abtötungsversuche mit unserem Cuprodyl im Vergleich zu anderen Mitteln, und stellte folgende Zahlen fest:

Tabelle I:

	300 Gescheine		100 Gescheine		50 Gescheine		10 Gescheine	
	lebende Raupen	abgetötet %	lebende Raupen	abgetötet %	lebende Raupen	abgetötet %	lebende Raupen	abgetötet %
Kontrolle B	366	—	116—126	—	38—86	—	2—29	—
Silesia-Zerstäubungsm. .	220	40	67—80	31—47	30—43	0—65	3—15	0—90
Sturmsches Mittel	185	49	40—73	37—67	18—44	0—79	0—12	0—100
Cuprodyl	150	59	46—54	53—63	17—37	3—80	1—14	0—97

Tabelle II:

Kontrolle B	366	—	121—124	—	53—70	—	5—22	—
Silesia-Zerstäubungsm. .	220	40	66—79	35—47	33—40	25—53	3—15	0—86
Sturmsches Mittel	185	49	49—72	41—61	24—42	21—66	2—10	0—90
Cuprodyl	150	59	35—61	50—72	17—32	40—76	0—12	0—100

Wir empfehlen deshalb das Mittel zur ausgiebigen Verwendung.

Nähere Auskünfte durch unsere Abteilung für Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung oder durch unseren Vertreter für Württemberg, Baden und die Pfalz, Herrn Ökonomierat Otto Vielhauer, Karlsruhe i. B., Kaiserstr. 116/III.

Zum Schwefeln der Weine empfehlen wir unser **Kaliummetabisulfit** (Kaliumpyrosulfit), das nach der Verordnung des Reichsminister des Innern, vom 23. März 1923 zum Einschwefeln der Weine auch in Deutschland verwendet werden darf.

Für 100 Liter Most verwendet man 15 g,
für 100 Liter Wein 5—10 g Kaliummetabisulfit.

Weitere Auskünfte mit Preisangabe durch uns direkt.

Saccharin-Fabrik Aktiengesellschaft vorm. Fahlberg, List & Co.
Magdeburg Südost.

Digitized by Google

Pulver- und **Schwefel-zerstäuber**
Rebenspritzen
Füllpumpen
für Hand- und Motorbetrieb
Batteriespritzen
Sie können nichts Solideres und Besseres kaufen.
Gebr. Holder
Maschinenfabrik
Metzingen (Württbg.)
Man verlange Preisliste Nr. 35.
39

Etiketten
in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl
GEBRÜDER JLLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU
MUSTERKOLLEKTION GRATIS.
9

Ia. „Saxonia"-Kupfervitriol
liefern die Erzeuger
Staatl. Sächs. Hütten- und Blaufarbenwerke
Handelsabteilung
Freiberg in Sachsen.
41

Beim Einkauf berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes.

»SILESIA-GRÜN«
und Verstäubungsmittel
»SILESIA«
die **billigen** und **bestens bewährten** Mittel gegen den
»Heu- und Sauerwurm.«
Vom Schädlingsausschuß des Deutschen Weinbauverbandes empfohlen.
Gutachten und Prospekte kostenlos.
42
Güttler & Co., G. m. b. H., Hamburg 18, Schulstr. 2.
Hauptvertreter: **A. GANTER, Staufen i. Baden**
Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Bad. Bauernvereins und bei der Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel in Karlsruhe

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 20. Mai 1926 | Nr. 10

Inhalt: Grüneberg, Vorschläge zur Hilfe für den deutschen Winzer S. 93; K. Müller, Die Lage in der Schädlingsbekämpfung S. 96; Kotte, Horsts Kupferstäubemittel in der Schweiz S. 96; K. Müller, Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes S. 97; Kleine Mitteilungen S. 98; Rundschau S. 102; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 103; Fragen und Antworten S. 104; Bücherbesprechungen S. 104; Personalia S. 104; Bekanntmachung S. 104.

Vorschläge zur Hilfe für den deutschen Winzer.

Von Wilhelm Grüneberg in Grünberg in Schlesien.

Wenn an einem Wirtschaftskörper ein Glied erkrankt ist, dann ist es erste Pflicht derer, die berufen oder unberufen ihre Hilfe anbieten, vor allen Dingen festzustellen, wo die Ursache des Übels sitzt. Daß der deutsche Winzerstand in dringendster Not sich befindet, das pfeifen alle Spatzen von den Dächern, aber warum? Ja, um dieses „warum" handelt es sich eben! Was nützen Kredite, was soll gar der Vorschlag nutzen, der Staat solle die unverkäuflichen Weine aufkaufen, billig natürlich, so wie die brasilianische Kaffeevalorisation oder der Korinthenmord in Griechenland. Die sichere Folge eines solchen Verfahrens würde sein, daß man in wenigen Jahren dem deutschen Weinbau die Lebensfähigkeit abspräche. Aber das wollen wir doch gerade verhüten. Ich stelle hier die Frage: Wie ist es möglich, daß ein Volk von 60 Millionen, das doch vorläufig noch nicht trocken gelegt ist, mit einem Male nicht mehr eine Weinernte von höchstens 4 Millionen Hektoliter* verbrauchen kann? In Folgendem werde ich die Antwort auf diese Frage geben.

1. Schuld an der Notlage trägt zu einem, aber zu einem nur sehr kleinen Teil, die allgemeine Wirtschaftskrise, mit der wir nun so langsam und allmählich fertig zu werden anfangen.
2. Schuld hat die Aufeinanderfolge mehrerer schlechter Weinjahre, von denen uns das ungesegnete Jahr 1922 noch dazu eine verhältnismäßig große Ernte brachte.
3. Schuld trägt die Umstellung des Geschmacks der Konsumenten.
4. Die größte Schuld trägt die übermäßige Einfuhr ausländischer Süß- und Dessertweine, die die Geschmacksumstellung der Konsumenten wesentlich fördert.

Ich werde jeden Punkt ausführlich erläutern:

Zu 1. Daß die deutsche Wirtschaftskrise konsumeinschränkend gewirkt hat, ist ohne weiteres verständlich, daß das aber in Bezug auf Wein nicht in dem Maße der Fall ist, daß allein daraus die Weinkrise hätte erwachsen können, das werden die Einfuhrzahlen beweisen, die ich zu 4 bringen werde.

Zu 2. Die Ernteergebnisse der letzten Jahre zeigen, daß unsere kleinen deutschen Weine, und ich betone hier ausdrücklich — nicht nur die der Mosel, nicht den Anforderungen der heutigen Konsumenten angepaßt werden können durch eine Verbesserung im Rahmen des Weingesetzes von 1909. Mit dem kohlensauren Kalk, der allein in einem mir bekannten Weinhandelsbetrieb in den letzten Jahren verbraucht worden ist, könnte man ein Zweifamilienhaus gebaut haben, und da wäre er wohl besser am Platz gewesen. Ich selbst habe von einer sehr berufenen Stelle einst das Wort gehört: „So töricht werden Sie doch nicht sein, daß Sie mit Entsäuerung arbeiten." Das lag allerdings um Jahre früher, als die ersten Ideen zum Weingesetz von 1909.

Zu 3. und 4. Die lange Hungerkur, zu der unser Volk in den Kriegsjahren und später noch gezwungen war, hat ohne jeden Zweifel eine gewaltige Geschmacksverschiebung hervorgerufen. Wir sind noch lange nicht so übersättigt mit allem Guten, das uns so billig angeboten wurde, wie in unserer Friedenszeit. Unser Einkommen ist schmaler wie damals und erst recht schmaler, wenn wir täglich fühlen müssen, daß Alles, was wir begehren, so sehr viel teurer geworden ist. Wir verlangen heute etwas für unser Geld und es paßt nicht in unsere Rechnung, wenn wir nach dem Genuß eines guten, aber leichten und säuerlichen deutschen Weines einen Höllenhunger kriegen und nun auch noch tapfer auf die Speisekarte losziehen müssen, soll der Genuß vollkommen sein. So ist es hier in Ost- und in Norddeutschland. Sollte es im Westen und Süden soviel anders sein? Ich bin lange nicht dort gewesen, aber was ich früher in diesen schönen Weinbaugebieten unseres deutschen Vaterlandes gesehen habe, läßt mich darauf schließen, daß es dort so sehr viel anders bestellt sei. Der Konsument muß heute, mit Rücksicht auf seinen Geldbeutel, weniger zu sich nehmen, wie früher, aber er will mit diesem Wenigen dasselbe Maß von Behagen und Anregung erkaufen, wie früher mit der größeren Menge. Daher das stetige Wachsen des Verbrauchs von ausländischen Weinen. Zur Zeit des Weingesetzes von 1901 war es Sitte, nach heutigen Begriffen müssen wir Unsitte sagen, geworden, kleine Weine so weit aufzuzuckern, daß sie in ihren Gehaltszahlen denen der deutschen Hochgewächse ziemlich gleich kamen. Das führte zu einer Beunruhigung der Erzeuger von Qualitätsweinen und letzten Endes zum Weingesetz von 1909. Aber damals wurden in unseren Gegenden diese hochgezuckerten Weine gern und

* Der Durchschnittsertrag der letzten 5 Jahre betrug in Deutschland sogar nur 1,8 Millionen hl (Die Schriftleitung).

Digitized by Google

in großen Mengen getrunken. Wir dürfen nicht vergessen, daß wir hier doch vor 50 Jahren noch in wirklichen und sogenannten Ungarweinen sozusagen schwammen und noch heute gibt es Leute genug, die mit dem Begriff Wein auch den Begriff süß untrennbar verknüpfen. Und die wollen auch Wein trinken, aber er muß natürlich ihrem Geschmack angepaßt sein. Nun sind wir jetzt bestens damit beschäftigt, Handelsverträge abzuschließen. Das ist doch immer eine kritische Stunde für den deutschen Weinbau gewesen. Ich erinnere nur an den Traubenzoll von vier Mark und seine unheilvollen Folgen. Unsere deutsche Industrie will auch leben! Was hat uns das Ausland zu bieten? Südfrüchte und Weine: Also niedrige Weinzölle. Und nun kommt dazu, daß wir gerade die Weinfabrikate zu verhältnismäßig billigen Zollsätzen auf unsern Markt geworfen bekommen, die ja gerade von unserem Konsumenten so stark begehrt werden. — Ich sage ausdrücklich „Weinfabrikate". Ich will diese Weine weder herabsetzen noch schelten, aber im Sinne unseres Weingesetzes sind das doch keine Naturweine, nicht mal Weine. — Diese Weine bedeuten einen Umwandlungsprozeß in der Art, wie der „Saft der Traube" zu verwerten ist, nämlich nicht nur ausschließlich zur Herstellung von Wein, sondern von alkoholischen Getränken, die aus Most und Wein hergestellt werden. Alles fließt unter der Sonne. Auch die Geschmacksrichtungen. Sehen wir nun, in welchem Ausmaß sich die niederen Zölle und die veränderte Geschmacksrichtung der Konsumenten für den deutschen Wein bemerkbar gemacht haben: Laut deutscher Weinzeitung vom 26. Februar 1926 betrug im Jahre 1925 der Weinimport aus Spanien 698483 dz, aus Portugal 50492 dz, aus Griechenland 52034 dz. Die Importe aus Griechenland und Portugal betreffen sicher fast ausschließlich Dessertweine. Der Import aus Spanien mindestens zur Hälfte. Frankreich importierte zur gleichen Zeit 139112 dz und es wird bescheiden gerechnet sein, wenn wir ein Zehntel davon als „süße Weißweine" ansprechen, die als Sauternes usw. auf den deutschen Markt kommen. Das alles zusammen gerechnet gibt etwa einen Import von 450000 dz Süß- und Dessertwein im Jahre 1925.

Unsere deutschen Weinerten beziffern sich, wie schon gesagt, auf höchstens 4 Millionen Hektoliter (im Durchschnitt 1,8 Millionen Hektoliter, die Schriftleitung) eine geradezu lächerlich geringe Menge, verglichen an den Ernten der anderen europäischen Weinbauländer: Frankreich ca. 50 Millionen, Spanien 30 Millionen, Italien 25 Millionen Hektoliter.

Würden in Deutschland jährlich nur 200000 Hektoliter Naturmost oder Naturwein zu „deutschen Süßwein" verarbeitet, d. h. also nur etwa die Hälfte von dem, was von diesen Weinen jetzt eingeführt wird, wäre das nicht eine Hilfe für unseren deutschen Weinbau, wie sie sicherer, zweckentsprechender, allen, aber auch allen Interessenten gleichmäßig dienender überhaupt nicht gefunden werden kann. Deutschland hätte die billigen Einfuhrzölle, im Interesse seiner Industrie, das Ausland hätte die Importmöglichkeit für seine Weinfabrikate und der deutsche Winzer hätte auch in schlechten Jahren, ja gerade in diesen, sichere Absatzmöglichkeit für seine Säuerlinge!

Gibt es einen hirnverbrannteren Blödsinn als diesen: Wir haben für unsere eigenen Weine keinen Absatz, weil sie zu einem beträchtlichen Teil unter den Normen des Weingesetzes von 1909 nicht so umgewandelt werden dürfen — ich sage ausdrücklich umgewandelt — denn hier handelt es sich nicht mehr um eine Verbesserung im Sinne des Gesetzes von 1909. Wir gehen weit darüber hinaus — wie es notwendig ist, um sie heutigem Geschmack entsprechend konsumfähig zu machen. Wir müssen zusehen wie ausländische Weinfabrikate unseren Weinen den Markt abgraben, wir haben die Möglichkeit unseren Wein so umzugestalten, daß sie die Konkurrenz mit diesen Auslandsprodukten wohl aufnehmen können, aber wir können uns nicht entschließen ein Gesetz umzugestalten, das, alle Segnungen die es uns gebracht hat unbestritten, doch heute den wirtschaftlichen Verhältnissen gegenüber unbedingt einer gewissen Umänderung bedarf, wenn unser Weinbau, diese uralte deutsche Kultur, an der doch wahrhaftig noch so viel mehr hängt, als nur wirtschaftliches Gedeihen, nicht unrettbar dem Untergang verfallen soll?

Aus diesen Erwägungen fordere ich:

„Die Herstellung von Süßwein aus deutschem Naturmost und Naturwein."

1. Diese Herstellung darf nur stattfinden in den Weinbaugebieten, denen das Recht auf Zuckerung zusteht.
2. Die Verwendung von ausl. Weinen, ausl. konzentrierten oder anderen Mosten, sowie von Alkohol in irgend einer Form ist verboten.
3. Die Herstellung dieser Süßweine darf nur erfolgen aus deutschem Moste oder Wein und deutschem Zucker in wässriger Lösung.
4. Besondere Bestimmungen über die Beschaffenheit des Südweines.

Man sagt mir dagegen:

1. Die deutschen Qualitätsweine werden unter dem Wettbewerb dieser Weine leiden.

Ich sage nein, und nochmal nein! Man kann die deutschen Süßweine unter einen Deklarationszwang stellen. Wozu haben wir denn die Kellerkontrolle, den Buchführungszwang? Man kann ein Etikett vorschreiben, Farbe, Form, Größe, Text, da steht „Deutscher Süßwein, halbsüß, vollsüß" und die Firma des Herstellers. Kein anderes Wort ist gestattet. Man kann vorschreiben, daß diese Weine, entgegen unserer Gepflogenheit, nur auf Rotweinflaschen gefüllt werden dürfen, wie es ja auch Gebrauch ist bei den französischen süßen Weißweinen. Man kann vorschreiben, daß diese Weine einen Gehalt von unvergorenen Zucker haben, der über das hinausgeht, was unsere Edelgewächse je zeigen können. Man wird sie dadurch sofort kenntlich machen, als das, was sie sein sollen: „Deutsche Süßweine!" Dann sagt man, das so segensreich wirkende Weingesetz von 1909 müßte geändert werden. Ich sage: Ein Gesetz, das heute, wohlverstanden heute, einen großen Teil des deutschen Weinbaues dem sicheren Untergang zuführt, das muß allerdings geändert werden. Wirtschaftliche Gesetze sind keine Evangelien. Sie müssen sich ihren Zwecken anpassen. Haben wir nicht das Weingesetz schon an vielen Stellen durchbrochen? Haben wir nicht auch für die Weine von 1925 die zeitliche Zuckerungsgrenze hinausgeschoben? Diese zeitliche Zuckerungsgrenze, die der Tendenz des Gesetzes

Digitized by Google

geradezu ins Gesicht schlägt. Das Weingesetz will, daß die Vermehrung des Weins durch Zuckerung auf das unumgänglich notwendigste Maß beschränkt wird. Es beachtet nicht, daß der Säureabbau der Naturweine in der Hauptsache in den Wintermonaten nach der jeweiligen Ernte eintritt. Daß sehr oft eine Zuckerung im Januar danach, einen geringeren Wasserzusatz erfordern würde, wie im Herbst beim Most oder im Winter beim Jungwein notwendig war. Schon klopft die Mosel mit kräftiger Faust an die Tore und verlangt auch eine Erweiterung der räumlichen Begrenzung der Zuckerung. Sind wir schon mal dabei zu ändern, dann kommt es wirklich nicht darauf an, noch einen Zusatzparagraphen für deutsche Süßweine zu schaffen. Vergessen wir doch nicht, daß auch die Wissenschaft, diese treue Bahnbrecherin der Praxis heute, wohl ohne es direkt zu wollen, uns immer mehr dahin drängt, in dem Saft der Traube ein Rohprodukt zu sehen, bestimmt zur Herstellung edler alkoholischer Getränke. In Frankreich werden heute Moste einem Gefrierverfahren ausgesetzt, dann geschönt, danach filtriert, sodaß auch nicht eine Spur ihrer Eigenart ihnen verbleibt, danach mit Reinhefe vergoren. Ich frage: Würde ein so in Deutschland hergestellter Wein dem Sinne nach unserem Weingesetz von 1909 entsprechen?

Man sagt mir, diese deutschen Süßweine würden unharmonisch sein. Waren die Moselweine, die unter dem Gesetz von 1901 hergestellt wurden und denen man nachsagte, daß sie dem deutschen Qualitätsbau Abbruch täten, vielleicht harmonisch? Nein, wer sie so oft bei der Kundschaft zu trinken gezwungen war, wie ich, dem läuft noch heute ein Schauer über den Rücken. Ich denke an die 1909er. Aber getrunken wurden sie in Nord- und Ostdeutschland doch, weil sie süß waren. Aber unsere Süßweine werden nicht unharmonisch sein, ich bürge dafür! Man sagt: Die mittleren Gewächse würden in diesen Strudel hineingezogen werden und um diese wäre es „schade". Ich kann dieses Wort an dieser Stelle nicht gelten lassen, hier und heute handelt es sich um nichts anderes, als um die große Sache: Absatz für unsere deutschen Weine! Wie und in welcher Form darf garnicht in Frage kommen. Andere Zeiten, andere Sitten. Besinnt sich unser Konsument wieder darauf, daß ein guter deutscher Weißwein doch ein viel edleres Getränk ist, wie so ein Süßwein, gut, dann werden diese Süßweine von selbst wieder vom Markt verschwinden, oder ein neues Gesetz wird ihre Herstellung wieder verbieten. Jedes Genußmittel, und ein solches ist in Deutschland der Wein, muß sich unbedingt der Geschmacksrichtung der Verzehrer anpassen oder es ist nicht marktfähig. Der Konsument ist unerbittlich. Wenn ich Leberwurst essen will, dann kaufe ich keine Cervelatwurst. Und wenn einer Süßwein trinken will, dann kauft er keinen sauren deutschen Weißwein.

Man sagt ferner, diese deutschen Süßweine werden im Preise den Wettbewerb mit den ausländischen Weinen ähnlicher Art nicht aufnehmen können. Sie werden diesen Wettbewerb sehr gut aufnehmen können und wenn durch die Herstellung von deutschem Süßwein der Preis der deutschen Naturweine dauernd so hoch gehalten werden sollte, daß der Süßweinpreis dem Preis des Auslandsweins sehr nahe kommt, dann erfüllen diese deutschen Süßweine ja erst recht ihren Zweck, indem sie dauernd den Markt der deutschen Naturweine nach oben beeinflussen. Bei einem Grundpreis von 40 Mk. werden ausländische Süßweine und Dessertweine sich auf etwa 110 Mk. pro Hektoliter stellen, ohne Fracht und dergleichen. Bei dem gleichen Grundpreis von 40 Mk. werden deutsche Süßweine etwa 46 Mk. kosten.

Was man immer gegen meine deutschen Süßweine anführen mag, es hält nicht Stich gegen die einfache, unwiderlegbare Tatsache, daß der deutsche Süßwein ein Mittel darstellt, der deutschen Weinkrise ein Ende zu machen, wie es ein besseres bis zum heutigen Tage nicht gibt.

So mögen alle am Schicksal des deutschen Weines interessierten Kreise dazu beitragen, daß ihm die Aufmerksamkeit zu teil werde, die er verdient.

Winzer! An zahlreichen Stellen tritt, begünstigt durch den Wachstumsstillstand der Reben, die Kurzknotigkeit (Kräuselmilbe) **auf. Spritzt solche Reben mit 1%iger Sobarlösung.**

Schon gibt es wieder einzelne Winzer, die glauben, das Spritzen noch hinausschieben zu können. Das Risiko ist aber zu groß, darum **spritzt die Reben in der Woche vor Pfingsten.**

Achtet weiter genau auf den Mottenflug. Einige Tage nach starkem Mottenflug, jeweils die Gescheine mit einem Arsenverstäubungsmittel leicht stäuben.

Die sachgemäße Schädlingsbekämpfung ist nicht durchführbar, wenn nicht eine sachgemäße Laubarbeit am Weinstock vorangegangen ist.

Verwendet nur wirklich gut ausgeprobte Bekämpfungsmittel. Es ist nicht Sache der Winzer mit Mitteln herumzuproben, deren Wirksamkeit noch nicht einwandfrei bewiesen ist.

Das kühle Wetter gestattet, das Unkraut im Weinberg niederzuhalten, hackt oder pflügt deshalb die Reben zu gegebener Zeit, damit das Unkraut nicht hoch kommt.

Achtet auf die Bekanntmachung auf S. 104 dieser Nummer.

Weine, die auf die Flasche kommen sollen, können, wenn sie richtig ausgebaut sind, jetzt schon abgezogen werden, bevor die Keller warm werden.

Haltet die Fässer spundvoll und die Außenseite der Fässer sauber.

Digitized by Google

Die Lage in der Schädlingsbekämpfung.

Als die Reben von Mitte April ab bei einer hohen Sommertemperatur rasch ihre Triebe entwickelten, durfte man glauben, schon im 1. Drittel des Monats Mai mit Peronosporaausbrüchen an den Reben rechnen zu dürfen, denn die Entwicklung der Reben war gegen normale Jahre um 2—3 Wochen voraus. Aber die seit Anfang Mai in Verbindung mit reichlichen z. T. wolkenbruchartigen Niederschlägen und Schneefällen im Gebirge einsetzende Abkühlung, die in Südbaden die Temperatur vom 3.—10. Mai nur wenige Stunden über 10° steigen ließ, brachte das Wachstum zum Stillstand. Nachts traten Abkühlungen ein, die nahe am Nullpunkt lagen und nach der Nacht vom 9. auf 10. Mai wurden sogar in niederen Lagen des badischen Oberlandes, des Kaiserstuhls, im Rheingau, in Hessen, an der Nahe und in Franken Frostschäden an den Reben beobachtet, die aber glücklicherweise keinen erheblichen Umfang annahmen.

Die starke Abkühlung verhinderte auch in unserem Klima einen Peronosporaausbruch, während in Südfrankreich im Anschluß an die starken Regenfälle am 1. Mai, die sich bei uns vom 2. Mai ab einstellten, die Peronospora schon festgestellt wurde.

Die kühle Witterung hielt die meisten Winzer auch davon ab, die erste Bespritzung bis zum 10. Mai auszuführen, und zwar mit Recht, denn ein Peronosporaausbruch ist ja nur möglich, wenn bei Temperaturen über 13° Regenfälle niedergehen. Da aber vom 2.—7. Mai fast täglich starke Regenfälle niedergingen und Infektionen durch den in den Blattresten am Boden überwinternden Peronosporapilz schon bei Temperaturen von 8° C ab möglich sind, muß bei der herrschenden kühlen Witterung, die eine etwas längere als normale Inkubationszeit des Pilzes bedingt, mit einem Peronosporaausbruch nach dem 20. Mai gerechnet werden. Bis dahin sollten darum alle Reben, auch die der späten Lagen gespritzt sein. Dieser Spritztermin kommt dem normalen schon ziemlich nahe. Der Vorsprung, den die Rebe in ihrer Entwicklung genommen hat, ist damit schon wieder nahezu ausgeglichen.

Die Wachstumsstockung hat die Ausbreitung der Kurzknotigkeit sehr begünstigt, die in diesem Jahre in den Befallgebieten offenbar sehr stark auftritt. Wo Anzeichen für das Kurzbleiben der Rebtriebe, verursacht durch winzig kleine Milben, festzustellen sind, muß sofort mit 1%iger Solbarbrühe gespritzt werden. Zweckmäßig läßt man aber zwischen dieser Solbarbespritzung und der Kupferbespritzung einige Tage verstreichen, weil sich sonst der Schwefel mit dem Kupfer zu schwarzem Schwefelkupfer verbindet.

Die Heuwurmmotten flogen schon von Mitte April ab. Infolgedessen haben vorsichtige Winzer auch schon Ende April mit einer leichten Bestäubung der Gescheine mit arsenhaltigen Pulvern begonnen. Wo man im ersten Maidrittel mit Nospraſen oder mit Kupferkalk-Uraniagrünbrühe, oder auch nur mit 1%iger Kupferkalkbrühe spritzte, wurden mitunter, zumal bei sehr intensiver Bespritzung, leichte Verbrennungen an den jüngsten Blättchen festgestellt. Erfahrungsgemäß erscheinen diese Verbrennungen in den ersten Tagen schlimmer als sie später sind.

Die Verbilligungsaktion für Mittel zur Traubenwicklerbekämpfung ist nun in allen deutschen Weinbauländern durchgeführt, in jedem Lande nach anderen Grundsätzen. Die Pfalz ging voran, es folgten Württemberg, Baden, Hessen und Preußen. So ist zu hoffen, daß die Winzer, trotz der Notlage in der sie sich befinden, doch die nötigen Schädlingsbekämpfungsmittel aufbringen. Es möge aber bei jeder Bekämpfungsarbeit immer darüber Klarheit herrschen, daß der Wirkungswert der Mittel gleichlaufend ist mit der Gründlichkeit der Bekämpfungsarbeit. Wer flüchtig arbeitet, wird niemals den Erfolg haben, den man bei gründlicher Arbeit haben kann. K. Müller.

✣

Horsts Kupferstäubemittel in der Schweiz.

Das Jahr 1925 zeichnete sich in Deutschland durch das fast vollständige Fehlen der Peronospora aus, es konnten also über das vielerwähnte Horstsche Kupferstaubmittel fast keine Erfahrungen gesammelt werden. Um so wichtiger ist es daher, daß in der Schweiz die Krankheit auftrat, wenn auch nicht in sehr starkem Maße. In der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau, berichtet Dr. Osterwalder von der Versuchsanstalt in Wädenswil über Versuche, die auf Veranlassung dieses Instituts mit dem Horstschen Mittel angestellt wurden. In Maienfeld wurde ein etwa 60 Ar großes Stück, mit Klevner bestanden, im Lauf des Sommers fünfmal gestäubt, eine gleich große Parzelle wurde zur gleichen Zeit mit Kupferkalkbrühe behandelt. Ende Juli stellten sich in dem „gehorsteten" Stück Lederbeeren ein und auch an den Blättern wurden Pilzflecken beobachtet. Dazu kam noch ein Befall von Rotem Brenner und auffällige Verbrennungsschäden, die das Mittel an den Blättern verursacht hatte. Im Gegensatz dazu, war die mit Kupferkalkbrühe behandelte Parzelle wesentlich besser gegen Peronospora und Roten Brenner geschützt und frei von Verbrennungsschäden. Der Gesundheitszustand der gespritzten Reben war also erheblich besser als der der gestäubten. Ein zweiter, kleinerer aber zuverläßiger Versuch in Arenenberg hatte ganz das gleiche Ergebnis. Günstig waren die Erfahrungen mit dem Horstschen Mittel in einem Fall, in dem Burgunderreben zuerst gespritzt und dann sechsmal gestäubt wurden. Hier war das gleiche Ergebnis erzielt worden, wie bei fünfmaliger Spritzung. Als Ergänzung zur Spritzung hat sich also hier das Horstsche Staubmittel gut bewährt aber — wohlgemerkt! — in einem Jahr ohne sonderlich starke Peronosporagefahr.

Die Bemühungen der Hersteller des Horstschen Mittels, ein brauchbares Kupferstäubemittel zu schaffen, verdienen gewiß Anerkennung, leider zwingt aber die aufdringliche Reklame, die für das noch sehr verbesserungsbedürftige Präparat gemacht wird, überall die staatlichen Versuchsstationen dazu, vor seiner Anwendung in größerem Maßstabe zu warnen. Trotz eines Inserates in der gleichen Nummer der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau, das auf „glänzende Gutachten der Schweiz" hinweist, rät Dr. Osterwalder den Winzern dringend, nur in kleinen Versuchen mit dem Horstschen Mittel zu arbeiten und für

Digitized by Google

die Hauptmenge ihres Rebbesitzes unter keinen Umständen von der altbewährten Spritzung abzugehen. Der Bericht des bekannten schweizerischen Fachmannes bestätigt klar die Erfahrungen des Badischen Weinbauinstituts und anderer Weinbauanstalten mit dem Horstschen Mittel und seine Ratschläge an die Winzer decken sich völlig mit der Stellungnahme der verantwortlichen deutschen Stellen.

Kotte.

❖

Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes.

Kurz vor Beginn der Schädlingsbekämpfung hielt der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes in Mainz eine zahlreich aus allen deutschen Weinbaugebieten besuchte Sitzung unter dem Vorsitz von Direktor Dr. K. Müller-Freiburg ab.

Als erster Punkt der Tagesordnung wurde über die Ausführung früherer Beschlüsse des Unterausschusses verhandelt.

In der Sitzung am 5. September 1925 wurde der Antrag gestellt, der Deutsche Weinbauverband möchte Mittel zur Verfügung stellen, um den Fachbeamten zu ermöglichen, jährlich einmal zu einer Aussprache über Schädlingsbekämpfung zusammen zu kommen. Da bisher die Reisen nur den Mitgliedern des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung bezahlt wurden, einigte man sich dahin, der D.W.V. möchte die einzelnen Dienststellen ersuchen, die Kosten für derartige Reisen zu übernehmen und möge dort wo das abgelehnt wird selbst für die Kosten aufkommen.

Dann wurde gewünscht, ein einheitliches Schema für die Durchführung und Auswertung der Versuche mit Rebschädlingsmitteln vorzulegen. Regierungsbotaniker Dr. Kotte-Freiburg berichtet hierzu und legt einen Entwurf vor, der einstimmig angenommen wurde. Er hat folgenden Wortlaut:

Richtlinien für die Durchführung von Versuchen mit vorgeprüften Rebschädlingsmitteln.

A. Mittel gegen Peronospora:

1. Die Versuchsparzellen sollen mindestens 2 Ar groß sein, der Form nach möglichst quadratisch.
2. Sie sollen möglichst gleichartig sein in Bezug auf Lage, Rebsorte und Erziehungsart.
3. Eine Kontrollparzelle ist mit 1%iger Kupferkalkbrühe zu behandeln, eine zweite ist gänzlich unbehandelt zu lassen. Die letztere kann kleiner als 2 Ar sein, doch nicht kleiner als etwa 1 Ar. Sie soll etwa quadratische Form haben. Ueber den Stand des Peronospora-Auftretens in den beiden Kontrollparzellen im Laufe des Sommers müssen in dem Bericht Angaben gemacht werden.
4. Die Behandlung mehrerer Versuchsparzellen darf nicht von einem Regenfall unterbrochen sein.
5. Die zu prüfenden Spritzmittel sind gleich oft anzuwenden. Stäubemittel können häufiger verarbeitet werden, doch in einem Maße, das die Grenzen der Wirtschaftlichkeit nicht übersteigt.
6. Die Wirksamkeit der Mittel soll nach dem Augenschein beurteilt werden. Auch ist eine Zählung der Lederbeeren in 100 Trauben durchzuführen.

B. Mittel gegen Heu- und Sauerwurm:

1. Die Versuchsparzellen sollten mindestens 2 Ar groß sein, etwa quadratisch geformt, möglichst gleichmäßig in Bezug auf Lage, Rebsorte und Erziehungsart.
2. Zur Kontrolle ist eine Parzelle mit Uraniagrün-Kupferkalkbrühe (0,15—0,20% Uraniagrün) zu behandeln. Mehrere unbehandelte Kontrollparzellen von etwa 2 Ar Größe sollten zwischen die Versuchsparzellen gelegt werden.
3. Spritzmittel sind gleich oft anzuwenden. Stäubemittel können häufiger angewendet werden, aber innerhalb der Grenze der Wirtschaftlichkeit.
4. Zur Beurteilung der Wirksamkeit sollte der Prozentsatz der durch das Mittel abgetöteten Raupen angegeben werden. Zur Errechnung dieser Zahl sollten in jeder Versuchsparzelle und in den unbehandelten Kontrollparzellen mindestens 200 Gescheine bezw. Trauben auf ihren Befall an Raupen ausgezählt werden, und zwar so, daß man den Behang einer genügend großen Anzahl von Rebstöcken — gleichmäßig über die Versuchsparzelle verteilt — vollständig auszählt. Von der Zählung toter Raupen und von der Verwertung von Erntegewichten, Mostgewicht und Säuregehalt zur Beurteilung der Mittel wird empfohlen, Abstand zu nehmen.

Zu dem früher von Weinbauoberinspektor Dümmler-Freiburg gestellten Antrag, die Ausgaben, die für die Schädlingsbekämpfung in den einzelnen Ländern erwachsen, festzustellen, um einen Überblick zu erhalten, ob die intensive Schädlingsbekämpfung noch lohnend ist, teilt der Vorsitzende die Zahlen mit, die nach den für die Steuerveranlagungen berechneten Baukosten sich in den einzelnen Weinbaugebieten ergeben haben. Sie lauten für:

Mosel, Saal und Ruwer .	181.50 RM.
Mittelrhein	107.70 „
Hessen I. Klasse	105.— „
„ II. „	90.— „
„ III. „	84.— „
Oberpfalz	82.75 „
Mittelpfalz	112.25 „
Nordpfalz	62.75 „
Württemberg	130.75 „
Baden	200.— „
Sachsen	81.50 „

Diese Zahlen setzen sich aus den Preisen für Schädlingsbekämpfungsmittel, Arbeitslöhnen und Fuhrlöhnen zusammen.

Als nächster Punkt der Tagesordnung kam Stellungnahme zum Vorgehen der Biologischen Reichsanstalt und Lehranstalt Neustadt a. H. bezüglich Nosprasen an die Reihe.

Der Unterausschuß hatte seinerzeit einen Beschluß gefaßt, wonach die Weinbaustellen in der Empfehlung von Mitteln einheitlich vorgehen sollen. In Frankfurt wurde die Grundlage zu einer einheitlichen Empfehlung geschaffen und Nosprasen ohne Widerspruch irgend einer Stelle als brauchbar bezeichnet. Neustadt und die Biologische Reichsanstalt stellten sich aber nachträglich auf den Standpunkt, es handle sich um ein neues Mittel, weil der Arsengehalt im Nosprasen im Jahre 1926 etwas erhöht worden sei, das infolgedessen noch nicht empfohlen werden könne. Der Vorsitzende berichtet

Digitized by Google

über den hierüber gelegentlich der Sitzung des Deutschen Pflanzenschutzdienstes in Dahlem entstandenen Meinungsaustausch und betont besonders, daß wenn Mittel, die im Arsengehalt erhöht worden sind, als neue Mittel aufgefaßt würden, man dann umsomehr Mittel deren, Arsengehalt herabgesetzt wurde, ebenfalls als neu ansehen und neu ausproben müsse. Das letztere sei aber nicht geschehen. Er berichtete ferner über eine Vereinbarung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung mit der Biologischen Anstalt zwecks Zusammenarbeit auf dem Gebiete der Begutachtung der Schädlingsbekämpfungsmittel. Darnach soll im Anschluß an die Herbstversammlung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung, bei welcher Gelegenheit die Wirkungswerte der verschiedenen Mittel besprochen werden, ein Ausschuß, bestehend aus Herren der Weinbauanstalten in Freiburg, Geisenheim, Neustadt, Oppenheim, Veitshöchheim und Weinsberg sich mit Vertretern der Biologischen Reichsanstalt über die Brauchbarkeit der Mittel beraten, damit eine einheitliche Bewertung der Mittel durch beide Stellen ermöglicht werde.

Schließlich setzt der Vorsitzende den Unterausschuß noch davon in Kenntnis, daß das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft den Wunsch ausgesprochen habe, technische Fragen des Weinbaus möchten nicht vom Deutschen Weinbauverband erledigt werden. Er bemerkt aber dazu, daß der D. W. V. auf diese Tätigkeit kaum verzichten könne.

Dann folgte die Beratung über Großversuche mit Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926. Hierunter seien gemeinsame auf größeren Flächen durchgeführte Versuche mit bereits an zahlreichen Stellen bewährten Bekämpfungsmitteln zu verstehen. Es sollen nur solche Mittel in Betracht kommen, deren Anwendung wirtschaftliche Vorteile erwarten lassen, über deren Brauchbarkeit aber noch Meinungsverschiedenheiten herrschen. Etwa 8—10 Stellen haben sich bereit erklärt, solche Versuche durchzuführen. Ausgeprobt sollen werden: Nosprasen, Stäubemittel gegen Peronospora, Pyrethrum gegen Heu- und Sauerwurm, Bleiarseniate und eine Kombination von einem Stäubemittel und einem Spritzmittel.

Als letzten Punkt sah die Tagesordnung eine Aussprache vor über Untersuchungsmethoden zur Ermittelung der Giftigkeit von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln.

Dr. Kotte Freiburg führte hierzu aus es, sei nötig, die Wirkung der wichtigsten Schädlingsmittel im Laboratoriumversuch zahlenmäßig zu erfassen. Vor allen bei den Arsenmitteln seien solche Laboratoriumsversuche dringend erwünscht, da die chemische Untersuchung nichts Sicheres über die biologische Wirksamkeit aussagen könne. Bisher sei eine Methode zur exakten Ermittelung der Giftigkeit nur für Arsen-Stäubemittel von R. Janisch Hamburg ausgearbeitet worden, es sei notwendig, daß diejenigen Stellen, die über die nötigen Hilfsmittel verfügten, auch für Spritzmittel eine allgemeine brauchbare Methode der Laboratoriumsprüfung ausarbeiteten. — Die Versammlung stellte, im Anschluß an das Referat, ein allgemeines Bedürfnis nach einer exakten Laboratoriumsmethode zur biologischen Prüfung von Schädlings-Mitteln fest. Nachdem noch einige Wünsche der Teilnehmer geltend gemacht waren, konnte der Vorsitzende nach 3½-stündiger Beratung die Versammlung schließen. K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Deutsch-spanischer Handelsvertrag.

Am 8. Mai 1926 abends 7 Uhr wurde in Madrid der deutsch-spanische Handelsvertrag unterzeichnet. Es ist den deutschen Delegierten gelungen, für spanischen Wein die Zollsätze des italienisch-deutschen Handelsvertrags durchzusetzen. Nur für rote Verschnittweine sind die Zollsätze des früheren Provisoriums beibehalten worden. Es gelten somit für die wichtigsten Weinarten folgende Zollsätze: für Weißweine Mk. 45—, für Rotweine Mk. 32—, für rote Verschnittweine Mk. 20—. Süßweine mit Alkoholgehalt von 140—180 g Alkohol im l Mk. 32—. Der neue Vertrag dauert unbestimmte Zeit, mindestens aber ein Jahr und hat vierteljährliche Kündigungsfrist.

Ablehnung des Gemeindebestimmungsrechts.

Der Reichstag hat in seiner Sitzung vom 11. Mai, den kommunistischen und sozialdemokratischen Antrag auf Einführung des Gemeindebestimmungsrechts mit 241 gegen 163 Stimmen bei 6 Stimmenthaltungen abgelehnt. Die große Zahl der Stimmen, die sich für das Gemeindebestimmungsrecht einsetzten, läßt vermuten, daß die Abstinenten nun versuchen werden, mit erhöhter Energie den Kampf aufzunehmen. Deshalb muß auch hier der Weinbau auf dem Posten sein.

Antrag auf Abänderung der §§ 3 und 7 des Weingesetzes.

Die Industrie- und Handelskammer Trier hat in einer Eingabe an die Reichsregierung für das Gebiet der Mosel und Saar, eine Erhöhung der Zuckerungsgrenze über die bisherigen 20 Prozent hinaus, bis zu mindestens 25 Prozent beantragt; ebenso die Abänderung des Absatz 1 des Verschnittparagraphen 7, der für Verschnitte von inländischem mit ausländischem Weißwein einen ähnlichen Deklarationszwang vorschreiben soll, wie ein solcher nach § 8 bereits für Verschnitte von Weiß- und Rotwein besteht. Dümmler.

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat unter dem 11. Mai folgendes bekannt gegeben: Der seit Anfang Mai eingetretene Temperatur-Rückfall, hat die Rebenentwicklung und auch die Entwicklung des Peronosporapilzes zurückgehalten. Die reichen Regenfälle vom 2. Mai ab dürften aber Peronosporainfektionen herbeigeführt haben, die unter den obwaltenden Witterungsbedingungen einen Ausbruch um den 20. Mai erwarten lassen. Bis dahin sollten darum alle Weinberge, auch die späteren Lagen bespritzt sein. Man verwendet zu dieser Bespritzung 1%ige Kupferkalkbrühe mit 150 g Uraniagrün (Silesiagrün, Urbansgrün) -Zusatz oder 1,5% Nosprasenkalkbrühe.

Kellergeruch.

Der französische Prof. Mathieu macht in einer Notiz auf den eigenartigen Geruch aufmerksam, der in manchen Kellern, selbst in solchen mit ganz wertvollen Weinen anzutreffen ist und durch Feuchtigkeit, geringe Luftzirkulation, zu reiche Schimmelbildung usw. entsteht. Er sagt zum Schluß: „Ich bin deshalb weit davon entfernt, mich für jene Keller mit solchen Schimmelbildungen zu begeistern, auf die ihre Besitzer in der Regel ebenso stolz sind, als auf die verstaubten Flaschen. Diese sind zwar der eklatanteste Beweis eines ehrwürdigen Alters des betreffenden Weines, aber sie werden auch sehr oft zur Quelle ausgeprägter Weingeschmacksabweichungen und zur Ursache schneller Abnutzung der Kellereinrichtungen. Kurz zusammengefaßt: Für mich ist ein Keller nie sauber genug."

Auch bei uns in Deutschland kann eine empfindliche Nase selbst in Kellern mit ganz besonders guten Weinen, oft durch die unangenehme Kellerluft beleidigt werden. Wer tagtäglich solche Keller besucht, merkt diesen Geruch gar nicht, erst dem Fremden fällt er auf. K. M.

Digitized by Google

Schönen mit Ferrozyankalium.

Ferrozyankalium wird in der Kellerwirtschaft zur Beseitigung des weißen und des schwarzen Bruches verwendet (Blauschönung nach Dr. Möslinger). Beide Trübungen kommen überaus häufig vor und haben ihre Ursache darin, daß die im Wein gelösten Eisenverbindungen allmählich in unlösliche Form übergehen und in äußerst feiner Verteilung zur Abscheidung gelangen. Durch Filtrieren oder durch Schönen mit Hausenblase, lassen sich diese Trübungen im allgemeinen nicht beseitigen. Auch Anwendung von Tannin und Gelatine führt in den meisten Fällen nicht zum Ziel, da eine völlige Ausfällung der Eisenverbindungen mit diesen Mitteln nicht erreicht wird. Setzt man dagegen dem Wein eine vorher genau bestimmte Menge Ferrozyankalium zu, so wird das gesamte Eisen in eine unlösliche, rasch ausflockende Verbindung überführt und auf diese Weise sicher aus dem Wein entfernt. Auch Kupfer und Zink, die auf irgend welchem Wege in den Wein gelangt sind, werden durch Ferrozyankalium ausgefällt. Das Verfahren ist in zahllosen Versuchen erprobt. Es beeinträchtigt bei richtiger Durchführung die Güte des Weines nicht.

Da der Eisengehalt der Weine großen Schwankungen unterliegt, ist es notwendig, jeden zu schönenden Wein untersuchen zu lassen. Die als Ergebnis dieser Untersuchung mitgeteilte Menge Ferrozyankalium (g pro hl), gilt nur für den untersuchten Wein und darf keinenfalls auf einen andern Wein, ja nicht einmal auf ein anderes Faß des gleichen Weines übertragen werden, da es unbedingt vermieden werden muß, daß mehr Ferrozyankalium in den Wein gelangt, als zur Ausfällung des darin enthaltenen Eisens eben erforderlich ist. Überschönte Weine entsprechen nicht mehr den gesetzlichen Vorschriften; sie werden als gesundheitsschädlich beanstandet und sind, da sie überdies einen fremdartigen Beigeschmack erhalten, als verloren anzusehen.

Bei der Schönung mit Ferrozyankalium verfährt man folgendermaßen: Die für jedes Faß genau berechnete und genau abgewogene Menge Ferrozyankalium wird zunächst in wenig Wasser aufgelöst, dann einer Stütze voll Wein beigemischt und sofort in's Faß gegeben. Hierauf ist der Wein gründlichst durchzurühren oder durchzupumpen. Das Faß wird dann verspundet und 3—4 Tage lang täglich ein- oder zweimal mit dem Holzhammer abgeklopft. Sobald der Wein sich völlig geklärt hat (nach 5—10 Tagen), kann er vom Schönungstrub genommen und unter Verwendung von sehr feinfaserigem Asbest filtriert werden. Er muß dann glanzhell sein und darf sich nicht mehr verändern. „Nachtrübungen" beruhen fast stets auf irgend einem Versehen, in den meisten Fällen auf mangelhafter Filtration. Es wird viel zu wenig beachtet, daß besonders beim Filtrieren unter Druck die Asbestschicht des Filters von Zeit zu Zeit erneuert werden muß. Wird zu lange mit der gleichen Asbestfüllung filtriert, so wandern die feinen Teilchen des blauen Niederschlages allmählich durch die Faserschicht hindurch. Der filtrierte Wein ist dann wieder trüb, obwohl er anfangs klar durchs Filter lief und alles in bester Ordnung zu sein schien.

Ist ein gutes Asbestfilter nicht vorhanden und nicht zu beschaffen, so kann unter Beachtung besonderer Vorsicht die Schönung mit Ferrozyankalium doch angewendet werden. Der Wein wird dann am besten erst nach 14 Tagen vom Trub abgelassen und mit Hausenblase oder mit Tannin und Gelatine nachgeschönt. Wie viele praktische Versuche gezeigt haben, wird der Wein auch bei diesem Verfahren glanzhell und verändert sich nicht mehr.

Soll aus irgend welchen Gründen, z. B. weil die Beschaffenheit des Weines es erfordert, mit der Blauschönung eine Schönung mit Tannin und Gelatine gleich verbunden werden, so gibt man zuerst das gelöste Tannin in den Wein, etwa 24 Stunden später die Ferrozyankaliumlösung und einige Stunden später die Gelatinelösung. Nach jedesmaligem Zusatz ist der Wein gründlich durchzurühren. Die Schönung geht rasch durch. Der Schönungstrub setzt sich fest zusammen. In allen Fällen ist es ratsam, eine kleine Probe des geschönten Weines dem Chemiker zur Nachprüfung einzusenden. Diese Untersuchung wird im allgemeinen kostenlos ausgeführt.

Fässer, in denen eine Schönung mit Ferrozyankalium vorgenommen wurde, müssen von dem festhaftenden blauen Trub aufs gründlichste gesäubert werden. Zweckmäßig verwendet man hierzu 1%ige Natronlauge (Lösung von Seifenstein) oder 3%ige heiße Sodalösung, durch die der blaue Trub rasch zersetzt wird. Nach einigen Stunden wird das Faß mehrmals mit heißem Wasser ausgebrüht und mit kaltem Wasser ausgeschwenkt. Am sichersten beseitigt man die Laugenreste durch Nachspülen mit ½%iger Schwefelsäurelösung und darauf folgendem Ausspülen mit reinem Wasser.

Der bei der Schönung anfallende blaue Trub darf keine weitere Verwendung finden. Auf keinen Fall darf der Trub gebrannt werden, da sich beim Erhitzen hochgiftiges Blausäuregas (Zyanwasserstoff) daraus entwickeln würde. Dr. Vogt

Die Traubenweinausstellung auf der Breslauer Wanderausstellung.

Während der Ausstellung der D. d. G. in Breslau vom 31. Mai bis 6. Juni, wurden in der Traubenweinkosthalle deutsche Weine glas- und flaschenweise ausgeschenkt. Sämtliche deutsche Weinbaugebiete sind dort vertreten und zwar insgesamt mit 130 Weiß- und 16 Rotweinen. Besonders sei auch auf die ausgestellten Rotweine hingewiesen. Die Weinbaugebiete zeigen in diesen 16 Nummern, auf welch hoher Stufe der deutsche Rotweinbau steht und erbringen den Beweis, daß ihre Weine den besten französischen Rotweinen nicht nur gleichkommen, sondern ihren Durchschnitt, wie ihn der deutsche Verbraucher gewöhnt ist, erheblich übertreffen.

Von Jahrgängen sind sämtliche von 1920 bis 1925 vertreten. Man findet gute, reine und preiswerte Konsumweine in großer Anzahl. Schon zum Preise von 1 RM. die Flasche werden solche Weine in der Kosthalle abgegeben und auch bessere Weine sind von dieser Preislage ab ansteigend reichlich vertreten. Besonders erfreulich ist es, daß der 1921er Jahrgang, ein Jahrgang, wie er seit Menschengedenken uns von der Natur noch nicht beschert worden ist, in ganz hervorragender Weise mit nicht weniger als 49 Weiß- und 3 Rotweinen angeliefert worden ist. Bei den äußerst niedrigen Preisen, ist jeder Ausstellungsbesucher in der Lage, sich von der Güte dieses Jahrganges zu überzeugen.

Ähnlich zusammengesetzt, wie in der Kosthalle als solcher, ist das Sortiment für die fachmännische Weinprobe. Auf keine andere Weise ist für den Besucher eine bessere Gelegenheit gegeben, sich ein Bild von den Erzeugnissen des deutschen Weinbaues zu machen, als bei dieser Fachprobe. Hier sind gerade die hochfeinen Weine der verschiedensten Jahrgänge, besonders aber der 1921er, am Platze. Der Kenner wird überrascht sein, von der großen Zahl edler Qualitätsweine, die ihm bei dieser Kostprobe vorgesetzt werden. Am ersten Probetage, Dienstag den 1. Juni, werden die Weine aus dem mittel- und ostdeutschen Weinbaugebiete, Rheinhessen, Nahetal, Mosel, Saar und Ruwer, sowie die Rotweine ausgegeben. Am folgenden Tage kommen die Weine aus Württemberg, Baden, Franken, der bayerischen Pfalz und dem Rheingau zur Verkostung. Für den ersten Probetag sind 54 Nummern, für den zweiten Tag 51 Nummern fest angemeldet. Einlaßkarten für die Proben sind in der Weinkosthalle zum Preise von 3 RM. für jeden Tag erhältlich.

Verwendung arsenhaltiger Mittel in der Schweiz.

Durch Staatsratbeschluß vom 31. März 1926 ist für den Kanton Wallis der Verkauf und die Anwendung von Arsenmitteln (Blei- und Natriumarsenat) zugelassen worden. Die Packungen müssen aus Eisenblech bestehen und dürfen keine größere Dosis enthalten, als für 100 l Spritzbrühe erforderlich ist. Sie müssen mit einer weißen Etikette versehen sein, die in roten Buchstaben die Worte „lebensgefährliches Gift" trägt. Ferner muß eine Etikette mit Totenkopf darauf angebracht sein, die den Arsengehalt in Prozenten angibt.

Die Arsenmittel dürfen angewendet werden bei Reben und Obstbäumen bis Ende der Blütezeit, bei Rüben bis zu einem Monat nach der Verpflanzung, bei Kartoffeln bis zu einer Woche vor der Ernte, bei Weiden zu jeder Zeit. Wo Unterkulturen wie Erdbeeren, Gemüse, Futterpflanzen bestehen, ist die Anwendung von Arsenmitteln nicht zulässig.

Der Verkauf der Arsenmittel ist den öffentlichen Apotheken, Drogerien, landwirtschaftlichen Gesellschaften und Gemeinden vorbehalten; doch können auch Personen, die nicht mit Lebensmitteln handeln und die vom Gesundheitsamt geforderten Garantien bieten, damit betraut werden. Vogt.

Pyrethrum-Kulturen im Kanton Wallis.

Der Staatsrat des Kanton Wallis hat beschlossen, die Anpflanzung der Pyrethrumpflanze dadurch zu fördern, daß je qm Kulturfläche eine Beisteuer von 10 Rappen gewährt wird. Die angebaute Fläche muß

Digitized by Google

mindestens eine Größe von 100 qm haben und darf nicht weniger als 3—400 Pflanzen enthalten, die wenigstens 5 Jahre lang sorgfältig gepflegt werden müssen. Die Staatsverwaltung behält sich das Recht der Überwachung vor. Vogt.

Anbau und Verwendungsmöglichkeit von Pyrethrum cinerariaefolium.

Auf Grund der guten Erfolge mit Pyrethrumseifenbrühen in der Schweiz und in Frankreich ist man auch im Elsaß zum versuchsweisen Anbau der Pflanze übergegangen, um festzustellen, ob hier in den Blüten dieselben insektentötenden Stoffe entwickelt werden wie in Dalmatien. Als Pflanzstätte sind sonnige, möglichst frostfreie Lagen zu wählen. Frühe Aussaat ist anzustreben, um die Pflanzen im Sommer noch so zeitig aussetzen zu können, daß vor Eintreten von Herbstfrösten ein sicheres Anwachsen gewährleistet ist. Eine auf das Saatbeet gebrachte Schicht von Laub oder verrottetem Stalldünger begünstigt die ersten Entwicklungsstadien. Beim Setzen wird zur leichteren Bearbeitung eine Gassenweite von 60—75 cm, eine Entfernung von Pflanze zu Pflanze von 40—60 cm angegeben.

Pyrethrum ist kalkliebend und wenig anspruchsvoll. Düngung während der Kulturdauer scheint nicht nötig zu sein. Holzasche wirkt nachteilig. Nasse Böden sagen der Pflanze nicht zu. Im Durchschnitt wird man mit einer 10jährigen Dauer einer Pyrethrumkultur rechnen können. Die Ernte der gerade geöffneten Blüten soll bei günstigem Wetter geschehen. Für die Herstellung feiner Insektenpulver benützt man nur Blüten. Pro Ar erntet man im allgemeinen 27 kg trockene Stengelblumen.

Da die käuflichen Pyrethrumseifenbrühen sehr teuer sind, empfiehlt die Versuchsstation Kolmar den Winzern folgende Herstellungsweise: Nach vollkommenem Trocknen der Blüten mit den Stengeln werden beide fein gemahlen und gut verschlossen aufbewahrt. Zur Bereitung von 100 l Brühe löst man 2 kg gute Schmierseife in etwas Wasser auf und verdünnt auf 50 l. Weiches Wasser verdient vor hartem den Vorzug. Sodann gibt man 3—3½ kg Pyrethrumpulver zu, läßt 3—4 Tage auslaugen und trennt die Brühe von den groben Bestandteilen. Nach weiterer Verdünnung auf 100 l ist die Brühe gebrauchsfertig. Geßner.

Gesetzlicher Zwang zur Traubenwicklerbekämpfung.

Der Staatsrat des Kantons Wallis (Schweiz) hat eine Verordnung herausgegeben, wonach der Kampf gegen den Traubenwickler obligatorisch erklärt werden kann. Hierzu wird eine Unterstützung von höchstens 20000 Fr. gewährt. Ein Rebbesitzer kann für 1000 qm Reben, unter der Voraussetzung, daß die Gemeinden dieselbe Summe besteuern, 1,50 Fr. vom Kanton erhalten. Die Gemeinden kontrollieren die Durchführung der Bekämpfung. Die zu verwendenden Bekämpfungsmittel bestimmt das Departement des Innern. Wer der Aufforderung nicht nachkommt, macht sich strafbar. Die Strafe kann bis 100 Fr. für je 1000 qm der nicht behandelten Rebfläche betragen. K. Müller.

Die Beurteilung der Wirksamkeit von Insektenfraßgiften.

Eine der dringlichsten Aufgaben auf dem Gebiet der Schädlingsbekämpfung ist es zur Zeit, die verschiedenen Mittel zahlenmäßig in Bezug auf ihre Wirksamkeit zu erfassen. Besondere Schwierigkeiten bieten hierbei die Insektengifte, wofür die stark schwankenden Angaben über die Brauchbarkeit der Heu- und Sauerwurmmittel Zeugnis ablegen.

Das Ziel, dem man zustrebt, ist: im Laboratoriumsversuch die Wirksamkeit der Mittel zahlenmäßig miteinander vergleichen zu können. R. Janisch hat neuerdings in sehr verdienstlicher Weise versucht, sich diesem Ziel zu nähern; er berichtet über seine Versuche im „Nachrichtenblatt für den deutschen Pflanzenschutzdienst."

Es wurden vorerst nur staubförmige Fraßgifte in Bezug auf ihre Wirksamkeit miteinander verglichen. Als Versuchstiere wurden Kohlweißlingraupen, als Futter Kohlblattstücke verwendet. Durch Wägungen und Messungen wurde versucht, die von den Tieren gefressene Futter- und Giftmenge zu ermitteln, ferner wurde die Zeit gemessen, die bis zur Einstellung des Fraßes verstrich. In einigen Versuchen wurden die Gifte, wie in der Schädlings-Fabrikation üblich, mit einem ungiftigen, nicht reaktionsfähigen Stoff (Kieselgur) verdünnt.

Eine ganze Reihe der geprüften Verbindungen ist aus verschiedenen Gründen zur Schädlingsbekämpfung nicht brauchbar, von denjenigen, die zu diesem Zweck verwendbar sind, seien hier die wichtigsten erwähnt: das Bleiarsenat erwies sich als die giftigste der schwerlöslichen Arsenverbindungen, es übertraf das Kalziumarsenat um fast das siebenfache an Wirksamkeit (0,080 : 0,549). In der Mitte zwischen beiden stand das Schweinfurter Grün (0,356). Erheblich geringer, praktisch gewiß ungenügend, war die Giftigkeit der Bariumverbindungen (Bariumkarbonat: 3,556; Bariumsulfat: 4,179) und der Fluoride (Natriumfluorid: 1,655, Bariumfluorid: 4,639).

Die Untersuchung von R. Janisch stellt einen sehr erfreulichen Anfang dar, zahlenmäßige Werte für die Wirksamkeit von Fraßgiften im Laboratorium zu gewinnen. Es ist zu wünschen, daß die von ihm angewendete Methodik weiter ausgebaut und insbesondere bald auf Spritzmittel übertragen wird. Von solchen schnell und billig auszuführenden Versuchen ist gewiß noch manche Förderung der Schädlingsbekämpfung zu erwarten. Kotte.

Verdienen die Amseln noch den Schutz des Gesetzes?

Unter dieser Überschrift hat Kurt Wagner, Sebnitz, in Nr. 4 von „Die kranke Pflanze" eine Abhandlung veröffentlicht, in welcher er der Amsel wohl alles ihr zukommende Lob spendet, zugleich aber auch auf die gewaltigen Schädigungen hinweist, welches dieses rassige, von einem ständigen Riesenhunger getriebene gefiederte Geschöpf im Wein-, Obst- und Gartenbau als Früchteverderber und -vertilger verursacht. Aber auch die für den Menschen so nützlichen Regenwürmer — die Schöpfer und Erhalter der Dammerde — würden sie allezeit in erstaunlichen Mengen gierig verschlingen. Und selbst als Nesträuber sei die Amsel unliebsam bekannt, wie auch dafür, daß sie auf Futterplätzen in ihrer zänkischen Art keine anderen Vögel neben sich leide und diese aus respektvoller Entfernung begehrenden Blickes beobachten müßten, wie dieser Nimmersatt alles für sich allein beanspruche. Verminderung der Kleinvögel und damit Hand in Hand gehend Erschwerung der Bekämpfung des Ungeziefers, sei die Folge. Alle diese Feststellungen rechtfertigen die in der Überschrift aufgeworfene Frage, umsomehr als sich die Amsel in außergewöhnlichem Maße vermehrt. Kurt Wagner, sowohl wie auch die Schriftleitung der Monatsblätter, fordern zwecks weiterer Klärung zur Mitteilung von Beobachtungen auf, denn wenn es sich zumeist ergeben sollte, daß die Amsel in ihren Schäden ihren Nutzen bei weitem übertrifft, dann müßte die Gesetzgebung ihre Folgerungen daraus ziehen und Maßnahmen zur Verminderung der natürlichen Überzahl zulassen.

Es ist dankenswert, daß diese Amselfrage einmal angeschnitten worden ist. Die Amsel und ihr Verhalten vor allem auch gegenüber dem Weinbau muß einmal einer gründlichen Überprüfung unterzogen werden. Auch wir können in mancher unserer Rebanlagen zur Zeit der Traubenreife, namentlich bei blauen Sorten, ein böses Liedlein über diesen allezeit fröhlichen und unbekümmerten Frühlingsverkünder singen. Scheuchen hilft nichts, sondern lediglich Pulver und Schrot. Das ist aber gesetzlich untersagt und deshalb bitten auch wir unsere Leser um Mitteilung von Beobachtungen mit näherer Beschreibung der Einzelfälle. Dümmler.

Stimulation bei Rebenpfropfungen.

Wie Josef Löschnig in „Die Landwirtschaft" (Nr. 7, Jahrgang 1926) berichtet, hat die n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer zur Feststellung, ob und inwieweit die Anwachsprozente beim Veredeln von Reben durch das Stimulieren gesteigert werden können, verschiedene umfassende Versuche durchgeführt. In 100 l Wasser wurden 3 kg Chlormagnesium aufgelöst und in dieser Lösung einerseits die Unterlags-Schnittreben zu je 100 Stück 6, 12, 18, 24, 48 und 60 Stunden eingelegt und die Edelreiser 6, 12, 24 und 48 Stunden. Es wurden dann behandelte Unterlagsreben mit nicht behandelten Edelreisern bezw. stärker behandelte Unterlagen mit schwächer behandelten Edelreisern gepfropft. Daneben wurden selbstverständlich auch völlig unbehandelte Kontrollreben einbezogen. Die ganze Versuchsreihe wurde gleichzeitig an 12 verschiedenen Orten durchgeführt. Die Resultate wurden nach dem Herausnehmen aus der Rebschule auf Grund der Anwachsprozente ermittelt. Eine besondere Förderung über das Normale

Digitized by Google

hinaus, erhielten die gepfropften Reben durch das Stimulieren nicht. Es wurde festgestellt:

1. daß die Stimulation auf das Gelingen der Rebenveredlung einen gewissen Einfluß auszuüben vermag;
2. daß der Einfluß der Stimulation um so größer zu sein scheint, je ausgetrockneter und beschädigter das Unterlagsrebenmaterial und die Edelreiser sind(!);
3. daß der Stimulation der Unterlagen größere Bedeutung als jener der Edelreiser zuzumessen ist;
4. daß die einzelnen Unterlagssorten sich gegen Stimulation ziemlich einheitlich verhalten;
5. daß die Stimulation im allgemeinen eine geringe Kallusbildung hervorruft, daß der gebildete Kallus aber sehr gleichmäßig verteilt ist.

Ob eine andere Stimulation, Konzentration und Stimulationszeit, event. andere Stimulationsmittel zweckmäßiger sind, müßte durch weitere Versuche ermittelt werden.[1] Dümmler.

Amerikanische Unterlagsreben in Südafrika.

In einer Arbeit über die Brauchbarkeit verschiedener Unterlagsreben in Südafrika kommt Du Plessis zu einem Ergebnis, das auch für uns von Interesse ist. Bewährt haben sich die Unterlagsreben Riparia×rupestris 101 14, Riparia×rupestris 3306 und 3309. Diese Sorten sind gegen die Reblaus sehr widerstandsfähig und für die meisten Weinbergböden geeignet. Sie gehören zu den besten heute gebräuchlichen Unterlagsreben des Landes. — Die Sorten 101 14 und 3309 hält man bekanntlich auch in Deutschland für die besten Unterlagen neben Berlandieri×riparia Teleki 5BB, die in Südafrika noch nicht ausgeprobt ist. K. M.

Bebauungskosten der Reben in Spanien.

Nach einer Berechnung seitens eines Winzers aus der Provinz Saragossa stellen sich die Bebauungskosten ungefähr wie folgt: per ha

Winterarbeiten, Rebschnitt usw., 5 Tagl. à 4 Pesetas	=	20.—
Pflügen, Doppelgespann 2½ Tage	„	57.50
Graben zum Einlagen 7 Tage	„	28.—
Düngung	„	250.—
Kupfervitriol, Spritzen und Fuhrlohn	„	60.—
Schwefeln	„	20.—
Sommerarbeiten, Erbrechen	„	20.—
Sommerpflügen und Instandhalten der Stöcke	„	85.50
Unkrautentfernung	„	8.—
Herbsten nebst Fuhrwerk	„	100.—
Summa Pesetas		649.—
An Steuern p. ha 40—65 Pesetas Durchschnitt	„	50.—
Zusammen Pesetas		699.—

Als Ertrag von einem ha wird nach dem Durchschnitt der letzen fünf Jahre eine Gesammtmenge von 5000 kg Trauben angenommen, die bei dem Durchschnittspreis von Pesetas 15.— p. 100 kg Pesetas 750.— einbringen. Dem Winzer verbleiben demnach im ganzen Pesetas 51.— = RM. 32.— p. Hektar, womit er wohl kaum seine Existenz fristen kann! Obige Kostenaufstellung beweist, daß der spanische Weinbau auffallend billig arbeitet; schon aus diesem Grund ist für den deutschen Weinbau, soll er nicht gänzlich verschwinden, eine beträchtliche Erhöhung der Zollsätze nötig. W.

Weinfach-Ausstellung.

Aus Anlaß des Süddeutschen Küfertages und der Tagungen verschiedener Fachverbände des Weinbaus und Weinhandels wird vom 18. — 25. Juli in Neustadt a. d. H., der Zentrale des pfälz. Weinbaugebietes, eine große Weinfach-Ausstellung veranstaltet. Die näheren Ausstellungsbedingungen sind durch die dortige Geschäftsstelle oder durch den Fachverband der pfälz. Küfermeister in Neustadt zu erhalten.

Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereins.

Am 24. April fand die alljährliche Weinprämiierung des oberbadischen Weinbauvereines statt, und zwar diesmal zum ersten Male statt wie bisher in Müllheim in der größten Kaiserstühler Rebgemeinde, in Ihringen. Ausgestellt waren gegen 120 Weine des 1925er Jahrganges, teilweise herrliche Gewächse, die jeden Wettbewerb mit Weinen anderer deutscher Weinbaugebiete aushalten können. In Anbetracht der Verschiedenartigkeit der Weine wurden Markgräfler und Kaiserstühler für sich bewertet, und, um eine gerechte Beurteilung durchführen zu können, die beiden großen Rebgebiete untergeteilt und in Lagen ersten, zweiten und dritten Grades eingestuft. Die Bewertung erfolgte ferner getrennt nach reinem und gemischtem Satz, sodaß der Eigenart und dem Werte eines jeden Weines Rechnung getragen war. Denn letzten Endes sollen nicht nur Qualitätsweine vorgeführt werden, sondern vielmehr gezeigt werden, daß auch in mittleren Lagen schöne harmonische Gewächse erzielt werden können.

Während des gemeinsamen Mittagessens begrüßte Herr Altbürgermeister Güntert-Laufen die erschienenen Gäste und Vereinsmitglieder. Bürgermeister Bärmann-Merdingen würdigte die Tatsache, daß der oberbadische Weinbauverein zum ersten Male seit seinem 52jährigen Bestehen eine Prämiierung am Kaiserstuhl abgehalten habe, während der frühere Landtagsabgeordnete Hagin-Ebringen auf die Notlage des Winzerstandes abhob und auf die Antialkoholbewegung hinwies, deren Bedeutung nicht unterschätzt werden dürfe.

Die Bewertungen einzeln aufzuführen ist nicht möglich. Erste Preise erhielten: Fritz Bolanz-Auggen, Hermann Blankenhorn-Müllheim, Emil Marget-Hügelheim, Fritz Hanser-Leutersberg-Wolfenweiler, Adolf Frey-St. Georgen, Karl Zöllin-Auggen, F. Fischer, zur Sonne-Badenweiler, Heiliggeistspital-Freiburg, Fritz Trautwein-Bickensohl, Gebr. Hüglin-Freiburg, H. Steiert-Oberrotweil, J. Stigler-Freiburg, Franz Pyhrr-Freiburg, H. Ihringer, zum Falken-Freiburg, Christian Sexauer-Ihringen, Fritz Binz-Hochstetten, E. Unverzagt-Ihringen, K. Bercher-Burkheim, H. Pflüger & Comp.-Ihringen.

Mit zweiten Preisen wurden ausgezeichnet: Heinrich Mehlin-Weil, Hermann Pfunder-Auggen, Altbürgermeister Güntert-Laufen, W. Lämmlin, zur Krone-Mauchen, Firma A. H. Hanser-Wolfenweiler, Karl Kiefer-St. Georgen, Krafft Söhne-Auggen, Hermann Blankenhorn-Müllheim, Hermann Strecker-Glottertal, H. Steiert-Oberrotweil, Fritz Trautwein-Bickensohl, Fritz Bühler Söhne-Freiburg, H. Ihringer, zum Falken-Freiburg, Landwirtschaftskammer-Blankenhornsberg, Albert Abril-Bischoffingen, Gebr. Hüglin-Freiburg, Winzergenossenschaft-Ihringen, Christian Sexauer-Ihringen, Heinrich Senn-Oberrotweil, Wilhelm Linsing-Bischoffingen, Franz Keller-Oberbergen, Winzerverein-Jechtingen, J. Stigler-Freiburg. Geßner.

Preisausschreiben des Reichsausschusses für Weinpropaganda.

Der von Weinbau und Weinhandel eingesetzte Reichsausschuß für Weinpropaganda hat in einer Sitzung vom 9. Mai in Mainz eine Reihe von Maßnahmen zur Hebung des Absatzes deutscher Weine beschlossen. Unter anderem soll ein Preisausschreiben erlassen werden, um eine möglichst große Anzahl von Gedichten, kleinen Erzählungen, humoristischen Aufsätzen, Anekdoten, Sprüchen usw. zu erhalten, die geeignet sind, eine dem Weingenuß freundliche Stimmung zu erwecken. Für die Preisverteilung stehen bis zu 10000 Mk. zur Verfügung. Die näheren Bedingungen erhalten alle Interessenten gegen Einsendung eines frankierten Briefumschlages an den Reichsausschuß für Weinpropaganda (Berlin N. 24, Friedrichstr. 136).

Von den übrigen Beschlüssen sei erwähnt, daß der Abschluß eines Vertrages mit der Ufa über eine umfangreiche Filmpropaganda genehmigt wurde. Weiterhin soll in allen deutschen Zeitschriften ein mindestens 6 Monate währender Inseratenfeldzug eingeleitet werden. Für die Gewinnung eines guten Plakates wird ein weiteres Preisausschreiben erlassen. Das Plakat soll in allen deutschen Bahnhöfen und — in verkleinerter Form — auch in den Eisenbahnwagen zum Aushang kommen.

Badische Naturweinversteigerungen.

Die am 3. und 4. Mai in Offenburg stattgefundenen Naturweinversteigerungen waren nur sehr schlecht besucht, infolgedessen war auch die Nachfrage gering und die Preise bewegten sich in so tiefem Niveau, daß die Mehrzahl der Weine zurückgezogen werden mußten. Es wurden fast nur Posten zu 300 l gesteigert, 600 l Posten gingen kaum ab. Zugeschlagen wurde Blankenhornsberger Weißherbst zu Mk. 88 und zu Mk. 101—120 je hl, Muskateller Mk. 85, Gutedel Mk. 87—88 Schloß Staufenberger Bergwein zu Mk. 87—88, Durbacher Weißherbst

[1] Wir haben bereits im Jahre 1925, in Nr. 24 dieser Zeitschrift S. 228, über günstigere Erfolge in der Stimulation mit Uspulun berichtet!

Digitized by Google

Mk. 121—123, dto. Zorn von Bulach Mk. 140–146, Affentaler Rotwein Mk. 131, Zeller Rotwein Mk. 122—125. Am zweiten Tag wurde für Durbacher Gewächse Mk. 100—168 erzielt, für Blankenhornsberger Ruländer Mk. 100. Im ganzen wurden etwa 150 hl von 675 hl angebotenem Wein versteigert.

Die Versteigerung zeigte im verstärktem Maße die früher von den Käufern schon angewandte Unsitte, bei der Versteigerung mit dem Angebot zurückzuhalten und dann, wenn der Wein zurückgezogen ist, ihn hintenherum doch zu kaufen. Hiergegen müßte die Versteigerungsleitung in Zukunft mit allen Mitteln ankämpfen und Weine, die nachträglich noch gewünscht werden, nochmals ausbieten lassen. K M.

„Kirschgunder"!

Der Vertrieb der Vierka-Hefen in Gotha gibt seit kurzem eine eigene Zeitschrift „Die Vierkaburg" heraus, mit dem Motto „Gut Gör"! Es werden darin nicht nur alle Vorzüge der Vierka-Hefen gepriesen, Vorschriften über die Herstellung von Rheinweinen aus Hagebutten, Feigen und anderen süßen Früchten angegeben, sondern auch „Yoghurt-Lymphe" (!) und „Energieprimchen" in der Westentasche als Proviantersatz für Bergtouren empfohlen. Als würdige Bezeichnungen für seine Gärprodukte schlägt Herr Sauer aus guten Gründen Phantasienamen vor, wie z. B. „Kieler Eisfeld", „Rentners Sonnenschein", „Stammhalter", „Kirschgunder", „Frucdeaux" (!) usw. Man könnte versucht sein, über diese fast unglaublichen Geschmacklosigkeiten mit einem Lächeln hinwegzugehen, wenn nicht die Gefahr bestünde, daß alle diese Weinsurrogate, die zum größten Teil zu recht zweifelhafter Güte geraten dürften, allmählich den Geschmack des Publikums verderben und dem so schon schwer um seine Existenz ringenden Winzerstande, besonders in Nord- und Mitteldeutschland, eine leider recht ernst zu nehmende Konkurrenz bereiten. V.

Ausfuhr von Portwein aus Portugal.

Abnehmer von Portweine sind fast alle Länder der Erde. Den ersten Rang nach der Größe der Abnahme nimmt Großbritanien ein, dem sich Norwegen in weitem Abstand anschließt. Die dritte Stelle nimmt Deutschland ein. Auch Brasilien, Frankreich und Belgien gehören zu den Hauptabnehmern. Über die Mengen, die von den vorgenannten Ländern in den Jahren 1924 und in den ersten neun Monaten des Jahres 1925 abgenommen wurden, gibt folgende Zusammenstellung Auskunft.

Länder	1924	Erste neun Monate 1925
	in Hektolitern	
Großbritannien .	392 146	287 402
Norwegen . . .	48 348	50 933
Deutschland . . .	28 839	16 314
Frankreich . . .	4 847	39 705
Belgien	19 850	9 297
Brasilien	28 376	17 287

Ba.

Weinernte in den Vereinigten Staaten.

Die Traubenernte der Vereinigten Staaten brachte im Jahre 1925 17 845 780 Doppelztr. gegen 16 124 320 Doppelztr. im Jahre 1924. Gegenüber dem Vorjahr hat die Ernte 1925 10,7 % mehr geliefert.

Weinbau und -Ernte im Gouvernement Viktoria.

Im Jahre 1924/25 wurden nach den statistischen Aufzeichnungen im Departement Viktoria insgesamt 42 467 Acres mit Wein bepflanzt, und zwar lieferten 31 723 Acres einen Ertrag und 10 744 Acres keinen Ertrag. Beschäftigung fanden damit 2999 Pflanzer. Die größte Ausdehnung des Weinbaues im australischen Departement Viktoria hatte derjenige im Bezirk Mildura, in welchem von 1692 Pflanzern 26 104 Acres mit Wein bepflanzt wurden. Die Weinlese brachte insgesamt einen Ertrag von 2 142 349 Cwt (1 Cwt = 50,8 kg). Der größte Teil, nämlich 1 872 514 Cwt, wurde getrocknet, 216 390 Cwt wurden zu Wein verarbeitet und 53 445 Ctw wurden zum Rohessen verwendet. Die zu Wein verarbeiteten Trauben lieferten 1 368 765 Gallonen Wein und die getrockneten Früchte ergaben 70 695 Cwt gewöhnliche Rosinen, 296 304 Cwt Sultanienen und 104 948 Cwt kleine Rosinen. Der Anbau und die Ernte der letzten sechs Jahre läßt sich am besten aus folgender Zusammenstellung ersehen:

Jahr	Anzahl der Pflanzer.	Anbaufläche in Acre mit Ertrag	Anbaufläche in Acre ohne Ertrag	Gesamt-Traubenernte in Cwt	Weinfabrikation in Gallonen	Getrocknete Ware in Cwt gewöhnl. Rosinen	Getrocknete Ware in Cwt Sultanienen	Getrocknete Ware in Cwt kleine Rosinen
1924/25	2999	31 723	10 744	2 142 349	1 368 765	70 695	296 304	104 948
1923/24	3047	29 558	13 041	2 707 729	2 177 127	71 993	366 834	150 867
1922/23	2775	27 550	11 342	1 879 964	1 717 490	67 850	217 670	98 081
1921/22	2442	24 627	8548	1 314 839	1 335 066	49 080	141 371	75 042
1920/21	2066	22 871	6384	1 072 767	2 222 306	33 160	83 737	62 919
1919/20	1919	20 804	6637	1 324 437	1 634 680	54 470	156 837	55 661

Ba.

Ein polnisches Spirituskontingent für Danzig.

Danzig und Polen bilden zwar ein Zollgebiet; aber zwei Wirtschaftsgebiete, und es dürfen Waren und Güter aus dem einen Wirtschaftsgebiet nicht ohne weiteres in das andere befördert werden. In Polen besteht z. B. das Branntweinmonopol, in Danzig nicht. Spirituosen dürfen also aus einem Staat in den andern nicht gebracht werden. Im Freistaat gibt es 13 landwirtschaftliche Spiritusbrennereien, welche jährlich etwa eine Million Liter Brennspiritus (94,8 bis 96 Gewichts %) und 2½ Millionen Liter Sprit (92,6 Gewichts %) erzeugen. Die Verbrauchsabgabe beträgt für jedes Liter reinen Alkohols vier Gulden. Da viel veredelter Trinkbranntwein (Likör) aus dem Freistaat geht, so erklärte ein kleiner Kreis von Destillateuren, daß es an Sprit fehle. Der Staat wurde deshalb ersucht, die Einfuhr polnischer Sprites nach Danzig zu genehmigen. Das ist geschehen, und es werden jetzt auf ein paar Jahre probenweise jährlich 200 000 Liter polnischer Sprit hereingelassen. Der Landwirtschaft des Freistaates wird dadurch natürlich Konkurrenz bereitet. Kommt doch von nun ab etwa ein Fünftel des Spritbedarfs aus Polen, sodaß die Erzeugung in Danzig vermindert werden muß. Natürlich unterliegt der polnische Sprit auf der Danziger Steuer. Für 100 000 Liter werden je Liter 4 Gulden, für die anderen 100 000 Liter je 4,50 Gulden erhoben. H. M.

Rundschau

Schweiz.

Winterfrostschutz. Auf Grund der Beobachtung, daß durch auf ihrer Nordseite errichtete Mauern Weinberge seltener unter Winterfrostschäden leiden, empfiehlt man jetzt bewegliche Wände (Matten aus Schilf oder Stroh, ca. 5 m lang und ca. 1 m hoch), zur Zeit, wenn Frost zu erwarten ist, in gefährdeten Weinbergen aufzustellen, lediglich unter Anlehnung an die Rebstecken. Da eine solchergestalt gezogene Wand aber nicht ausreicht, den Nordwind für den ganzen Weinberg aufzuhalten, so wären nach je 6–8 Zeilen weitere Wände innerhalb des Grundstückes zu errichten.

Alkoholfreie Weine und — Geschäftsabschluß. Die in Meilen und Oppligen bestehende Aktiengesellschaft für die Herstellung alkoholfreier Weine weist in ihrem Geschäftsabschluß für das Jahr 1925 ein Defizit von 83,000 Franken nach.

Elsaß.

Der Rückgang der elsäßischen Weinbaufläche ist durch die große französische Konkurrenz unaufhaltbar. Die Verminderung beträgt vom Jahre 1910 (29 176,9 ha) bis zum Jahre 1925 (16 650 ha) 57 Prozent.

Frankreich.

Ein internationales Weinamt wird in Paris errichtet, an dem Frankreich, Spanien, Italien, Portugal, Griechenland, Österreich, Chile, Ungarn, Luxemburg, Mexiko und Tunis sich beteiligen werden.

Italien.

Zur Propaganda der italienischen Weine sollen die großen Weine auf Eisenbahnstationen und in den Speisewagen zum Ausschank gelangen.

Spanien.

Große Reblausverseuchungen in der Provinz Guavalajara nötigte die Regierung die betroffenen Winzer finanziell zu unterstützen.

Portugal.

Die Garantie der Echtheit des Weines durch den Staat verlangt ein der Kammer vorgelegter Gesetzentwurf, der den

Digitized by Google

Weinhandel und den Export betrifft. Auch soll eine Institution unter dem Namen „Portugiesisches Haus" ins Leben gerufen werden, die im Auslande Propaganda für den portugiesischen Wein machen soll.

Türkei.

Ein Alkoholmonopol hat die Türkei mit dem 1. Juni ab eingeführt. Von da ab ist jede Herstellung alkoholischer Getränke für den Inlandsverbrauch Staatsmonopol.

Norwegen.

Aufhebung des Alkoholverbotes? In einer Volksabstimmung soll am 17. Juni ds. Js. entschieden werden, ob das bestehende Alkoholverbot aufgehoben werden soll.

Mexiko.

Prohibition in Aussicht. In Vorbereitung befindliche Gesetzentwürfe sollen auch hier die gänzliche Trockenlegung anbahnen. Als Auftakt hierzu soll vorerst der Verkauf von Wein und Spirituosen nur beschränkt werden.

Südamerika.

Mochileras wird hier ein Wein genannt, den man aus dem Safte einer besonderen Art honigsammelnder Ameisen durch zerdrücken derselben gewinnt und der infolge seiner spritzigen Art und wegen seiner anregenden Wirkungen gern getrunken wird.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Der für die jetzige Jahreszeit ungewöhnlich starke Frost vom 8. auf den 9. Mai hat so ziemlich in allen Weinbaugebieten in den Weinbergen mehr oder weniger Schaden angerichtet. Solche Frostschäden sind zu verzeichnen in Rheinhessen, Rheingau, Pfalz, Nahe und anderwärts, wo hauptsächlich die tieferen Lagen schwer heimgesucht wurden. In den rheinhessischen Gemarkungen Nieder-Ingelheim, Gaulsheim, Büdesheim wurden hauptsächlich die Rotweinlagen schwer betroffen. In manchen Gemarkungen, in denen meistens Portugieserreben angepflanzt sind, muß man mit einer Mißernte rechnen. Dies trifft in der Gemarkung Büdesheim zu. In der Rheinpfalz wurden Frostschäden im oberen Haardtgebirge festgestellt und zwar in Albersweiler, Edenkoben, Neustadt u. a. Die Österreicher- und Rieslingreben haben dem Frost mehr Widerstand entgegengesetzt als die Elblinge, die fast vollständig vernichtet sind. Auch die Amerikanerrebe hat sich als sehr empfindlich gezeigt.

Die Reben stehen in schönstem Grün, kommen sichtlich voran und die Gescheine sind schon allenthalben festzustellen. Allerdings fliegen auch die Motten des Heuwurms und sie haben auch bereits schon ihre Eier abgelegt. Jedenfalls ist das eine sicher, daß es nötig ist, gegen den Heuwurm mit allem Nachdruck vorzugehen. Man wird vielleicht nicht überall gegen ihn allein vorgehen und ihn durch Anwendung von Spritzmitteln zu vernichten suchen, aber notwendig ist dieses Vorgehen unbedingt, auch wenn man den Heuwurm noch nicht sieht und wenn man den Mottenflug nicht beobachtet hat. Viel Heuwurm gibt auch viel Sauerwurm.

Das Weingeschäft ist auch weiter belebt. In der letzten Zeit haben die noch abgehaltenen Weinversteigerungen meist einen recht guten Verlauf genommen. Die meisten Versteigerungen fanden in dieser Zeit an der Mosel statt, wo die große Vereinigung in Trier viele Mosel-, Saar- und Ruwerweine von 1924 und 1921, aber auch 1923er zum Ausgebot brachte. Die Weine fanden durchweg Abnehmer. Auch an der Nahe und vor allem in Franken fanden Ausgebote statt und außerdem im Rheingau, wo auch die großen Weinversteigerungen des Vereins deutscher Naturweinversteigerer eingesetzt haben. Das freihändige Weingeschäft zeigte auch weiterhin Leben, auch haben die Preise verschiedentlich angezogen. Es kostete in Rheinhessen das Stück 1925er in Framersheim 500, Dolgesheim 525—550, Weinolsheim 500—530, Dahlheim bis 550, Mettenheim und Bechtheim 500—700 Mk.; in Nierstein 850—1200, Bechtolsheim 500—530, Oppenheim 1000—1100, Gau-Odernheim 500—600, Nackenheim 700—1000, Ockenheim 600 bis 650, Aspisheim 500, Horrweiler 500—550, Dromersheim 550—600 Mk., die 1200 Liter 1924er in Oppenheim 750—1500, Gau-Odernheim 630, Weinolsheim, Biebelnheim, Framersheim, Bechtolsheim und Umgebung etwa 630, Ockenheim 630—650 Mk. 1922er in Gau-Odernheim 700 Mk. In der Rheinpfalz wurde das Fuder von 1000 Liter 1925er zu 400—500—600—800—1000 Mk., Rotwein 420—450 Mk bewertet, während das Fuder 1924er Weißwein zu 530—1000 Mk. und höher abgesetzt wurde. Im Rheingau stellte sich das Stück zwischen Rüdesheim und Eltville, sowie landeinwärts auf 800—1000 bis 1200—1500—1800 Mk., in der Lorcher Gegend auf 700—800 Mk. 1924er im mittleren Rheingau auf 700—800 Mk., 1924er auf 740—900 Mk.

Baden. Der Austrieb der Reben setzte bereits in den ersten Apriltagen ein. Der anfängliche Wachstumsvorsprung von ungefähr drei Wochen ist durch die anhaltend kühle Witterung in der ersten Maihälfte gegenüber Normal nahezu wieder ausgeglichen. Die Gescheine sind überall zahlreich vorhanden, z. T. neigen diese zum vergabeln. Leider hat der in der Nacht vom 9. auf 10. Mai aufgetretene Nachtfrost an den Reben der tieferen Lagen manchen Schaden angerichtet. Auch hat am 2. Mai ein Hagelwetter die Rebgelände auf Gemarkung Dietlingen strichweise auf das Schwerste mitgenommen. Der Mottenflug, auch vom bekreuzten Wickler, wird nur noch von einzelnen Gemeinden mit stark bezeichnet, im übrigen scheint er sich seinem Ende zu nähern. Vereinzelt zeigt sich auch der Springwurmwickler. Von Pilzkrankheiten ist noch nichts zu beobachten. Für den Kampf ist man gut gerüstet. Nachdem man schon von Anfang Mai an vielfach vorbeugend gegen den Heuwurm gestäubt hat, wird die erste Hauptbekämpfung gegen Wurm und Peronospora in der Woche vom 17.—22. Mai durchgeführt werden. Geschäftlich ist es belebt, auch haben die Preise angezogen. Am Kaiserstuhl kauft man die kleinsten Sachen für 40 Mark, bessere Weine bis zu 80 Mark das Hektoliter. Im Markgräflerland ist der Bestand an lagernden Weinen wesentlich zurückgegangen. Die Preise bewegen sich hier zwischen 67—80 Mark für das Hektoliter. Die Produzenten sind in der Abgabe zurückhaltend, da man noch weitere Spätfrostschäden befürchtet.

Bahlingen a. K. Wie überall am Kaiserstuhl, so sind auch in Bahlingen in diesem Frühjahr verschiedene Drahtanlagen erstellt worden. Es ist anerkennenswert, daß der Winzer trotz seiner schlechten wirtschaftlichen Lage dadurch zeigt, daß er vorwärts strebt und durch Einführung neuzeitlichen Weinbaues sich lebensfähig erhalten will. Diesem mit finanziellen Opfern verknüpften Bestreben scheinen gewisse Individuen verständnislos gegenüber zu stehen, denn an einem Morgen waren die Drahtanlagen dreier Bahlinger Landwirte vollständig verwüstet. Zunächst fehlte jede Spur von den Frevlern. Die gute Spürnase eines Polizeihundes stellte aber einen Tag später zwei Missetäter, die nach einem Verhör ihre Tat gestanden. Wem drängt sich bei solcher Nachricht nicht der Wunsch auf, daß es noch Prügelstrafe und Schandpfahl geben möge! Nur die schärfsten Strafen sollten für derartige Frevler in Anwendung kommen.

Österreich. Die Aussichten für den kommenden Herbst sind vorläufig günstig. Geschäftlich ist es ruhig, Preise unverändert. Gekauft wird von 60—70 Groschen aufwärts.

Ungarn. Der gegenwärtige Stand der Weingärten ist befriedigend, trotzdem Winterfrostschäden sichtbar sind. Im Weinhandel sieht es noch recht trüb aus. Die Produzentenkeller sind noch mit Weinen der 1925er Ernte gefüllt. Die Preise bewegen sich zwischen 4000 und 12000 Kronen für das Liter.

Jugoslawien. Die Weingärten stehen gut. Die Winterfrostschäden sind weniger groß, als man anfänglich befürchtete. Geringe Belebung im Weingeschäft ist teilweise zu beobachten. Das Hektoliter wird zu 500—1000 Dinar gekauft.

Frankreich. Es wird berichtet, daß bereits Anfang April im Süden die Vegetation um 15 Tage bis 1 Monat voraus war. — Frostschäden haben sich bereits eingestellt in den Departements Aude und Hérault, aber in den meisten Fällen von geringer Bedeutung. Angesichts der Unsicherheit hinsichtlich der Witterung sind Verkäufer fest in ihren Forderungen, weshalb die Geschäftstätigkeit in engen Grenzen blieb.

Béziers-Rotweine	Fr. 7.50	— 8.25	per Grad hl	
Montpellier-Rotweine, 8—10°,	Fr. 60.—	bis 80.—	per hl	
„ „ 10½—11°,	„ 80.—	„ 90.—	„ „	
Touraine- „	„ 50.—	„ 60.—	„ „	
„ Weißwein	„ 90.—	„ 120.—	„ „	

französische Francs ab Eigentümer.

Digitized by Google

Italien. Im allgemeinen hat sich das Geschäft in den letzten Wochen befriedigend entwickeln können. — Die Nachfrage nach einwandfreien Qualitäten, die vielfach zur Neige gehen, ist zeitweise sehr lebhaft; aber auch leicht beschädigte Weine sind gesucht und gehen bei steigenden Preisen aus dem Markt. —

Da die Witterung sich bisher sehr unregelmäßig erwies, so will man einstweilen noch die weitere Entwicklung der Vegetation abwarten, ehe man größere Partien abstößt. —

Aus San Severo wird dieserhalb berichtet, daß zahlreiche Anfragen vorliegen, aber wegen übermäßiger Forderung nicht gedeckt werden können. — Auch herrscht z. Z. Mangel an Reservoirs, sodaß die sämtlichen Märzkäufe noch in den Kellern liegen. —

Von den zuletzt betätigten Käufen in San Severo sind folgende Preise bekannt geworden:

Weißweine	10°	Lire 100.—	per hl ab Keller.
„	11°	„ 115.—	
„	12°	„ 125.—	
Montopulciano rot	12°	„ 170.—	

Spanien. Wie vorauszusehen war, hat die Lage bis jetzt keine Besserung erfahren. Sowohl das Inland wie der Export halten, trotz der niedrigen Preise, mit Käufen zurück, bis hinsichtlich der Verhandlungen über das neue Weingesetz — Restriktion in der Verwendung des industriellen Alkohols — und über die Handelsverträge eine Entscheidung erfolgt. — Auch die Produktion drängt nicht auf Verkauf, da sie angesichts dieser schwebenden Umstände und mit der Möglichkeit ungünstiger Temperatureinwirkungen auf die Vegetation rechnend, der Meinung ist, daß die ruinösen Preise über kurzem eine Besserung erfahren können. — Soviel steht fest, die Lage des Weinfachs in Spanien ist außerordentlich ernst, da die Winzerschaft mit über vier Millionen Köpfen den Haupterwerbszweig darstellt und die Notlage in allen Gebieten ohne Unterschied besteht.

Fragen und Antworten

Herrn **Fr. G.** in **H. a. B.** Soweit sich aus Ihrer Schilderung entnehmen läßt, handelt es sich bei dem Befall der Reben um die Schildlausart Lecanium vini. Die von Ihnen als verkapselte Puppen angesprochenen braunen, halbkugelförmigen Gebilde sind die Schilde, die von jedem Muttertier im Laufe der Entwicklung gebildet werden und unter denen die Eiablage stattfindet. Bis nach der zweiten Häutung bleiben die aus dem Ei geschlüpften Tiere unter dem schützenden Schild und verstreuen sich dann erst über den Rebstock. Der von der Rebenschildlaus angerichtete Schaden wird nur bei starkem Auftreten bedeutend. Zur wirksamen Bekämpfung empfiehlt es sich, die Befallstellen abzureiben und mit Seifenwasser oder Kresolseifenlösung nachzubürsten, damit auch die Jungläuse abgetötet werden. Ein Anstrich mit Eisenvitriollösung oder Kalkmilch wird nicht viel nützen. Geßner.

Herrn **K. W.** in **E.** Das wirksamste Mittel, Engerlinge zu bekämpfen, ist Schwefelkohlenstoff. Jedoch ist das Verfahren, wenn der Schädling auf großen Flächen auftritt, ziemlich kostspielig und bedarf außerdem wegen der Feuergefährlichkeit und Explosionsfähigkeit des Mittels bei der Durchführung einer großen Vorsicht der Arbeiter. Bei Reben dürfen höchstensfalls 20 ccm pro qm gegeben werden, die auf 4 Löcher von etwa 25—30 cm Tiefe zu verteilen sind. Bei Verwendung größerer als die angegebenen Mengen pro qm besteht Gefahr, daß die Reben geschädigt werden. Die Maßnahmen werden am besten entweder im frühen Herbst oder im Frühjahr (März—April) vorgenommen. Es kann aber auch während der Vegetationsperiode geschehen. Neuerdings wurden in der Engerlingsbekämpfung auch mit starker Kalkstickstoffdüngung Erfolge erzielt. Geßner.

Herrn **M. L.** in **E.** Der zur Untersuchung eingesandte Weißwein besitzt einen leichten Beigeschmack, der von zu langem Liegen auf fauliger Hefe herrührt. Es würde vielleicht gelingen, den Beigeschmack durch Behandeln mit Eponit, einer sehr fein verteilten Pflanzenkohle zu beseitigen. Durch eine derartige Behandlung wird aber den Weinen auch von den normalen Geruchs- und Geschmacksstoffen meist soviel genommen, daß sie erheblich an Wert und Wohlgeschmack verlieren. Da Ihr Wein im übrigen gesund ist, wird es sich empfehlen von einer Eponitbehandlung abzusehen, und den Geschmacksfehler dadurch zu beseitigen, daß Sie den Wein mit 8 g Kaliumpyrosulfit pro hl einschwefeln und dann in ein gesundes sauberes Faß abziehen. Hierbei ist der Wein gründlich mit Luft in Berührung zu bringen. D.

Herrn **E. O. in E.** (Niederösterreich). Nikotin ist zur Heuwurmbekämpfung brauchbar, aber sehr teuer. Es ist anzuwenden in einer Brühe mit 0,15% Nikotin. Sie müssen also von 10%igem Nikotinextrakt auf 100 l Wasser (oder Kupferkalkbrühe) 1,5 kg, von 6%igem 2,5 kg usw. nehmen. Ein Zusatz von 0,5% Schmierseife ist empfehlenswert. Verbrennungen sind nicht zu befürchten, dagegen ist Vorsicht geboten wegen der Giftigkeit der Dämpfe der Spritzbrühe.

Billiger und gleich gut sind Arsen-Spritzmittel. Mit Nikotin gespritztes Laub kann, wenn genügende Zeit nach der Spritzung verstrichen ist, verfüttert werden. Mit Arsenmitteln behandelte Triebe sind giftig für das Vieh. K.

Bücherbesprechungen

Werner B. Universal- und Weinhändler-Adreßbuch. 13. Auflage, 1926 bis 1928. Bd. I Deutschland. 495 Seiten. Verlag Auskunftei Werner, Berlin SW 11, Hallesche Str. 15. Preis geb. RM. 40.—.

Seit 50 Jahren erscheint in dreijährigem nur durch den Krieg unterbrochenen Zwischenraum das Universal- und Weinhändler-Adreßbuch, das in der eben erschienenen 13. Auflage gegen 50000 Adressen aufweist und durch seine Reichhaltigkeit und Zuverlässigkeit bei allen Kreisen, die sich für Weinhändler-Adressen interessieren, Anklang gefunden hat. Angeschlossen ist ein Verzeichnis der Likörfabriken, Sektkellereien und Wein-Brennereien. Im Herbst 1926 soll der Bd. II (Ausland) erscheinen. K. M.

Personalia

Nach langem Leiden verschied Weingutsbesitzer und Weinhändler Max Fünfgeld in Buggingen (Baden).

Landwirtschaftsrat Dr. Herberg, bisher Lehrer der Naturwissenschaften an der Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim am Rhein, wurde zum Direktor der Weinbauschule in Trier gewählt.

Bekanntmachungen

Der Inkubationskalender des Badischen Weinbauinstituts zur Vorausbestimmung der Zeitpunkte zur Peronosporabekämpfung ist in neuer (IV.) Auflage erschienen und kann zum Preise von 10 Pfennig je Stück vom Weinbauinstitut wieder bezogen werden.

An die Bürgermeisterämter der Weinbaugebiete wurden 20000 Exemplare der Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung verteilt. Sie können von Interessenten dort kostenlos abgeholt werden.

Freiburg, den 18. Mai 1926. Der Direktor des Badischen Weinbauinstituts.

Flaschengroßhandlung

A. Fröhlich / Köln

Theobaldsgasse 54 — Telefon Anno 6090

37

Großes Lager in gebrauchten Flaschen:
Rhein- und Moselweinflaschen / Bordeauxflaschen
Kognakflaschen / Burgunderflaschen / Fachmännisch
sortiert / Waggonweise, sowie kleinere Quantitäten

Sämtliche Flaschen garantiert rein.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 3. Juni 1926 | Nr. 11

Inhalt: J. Röder, Die Behandlung der durch Frühjahrsfröste und Hagel beschädigten Reben S. 105; K. Müller, Die Lage in der Schädlingsbekämpfung S. 106; Dümmler, Großer Ausschuß für Reblausbekämpfung des deutschen Weinbauverbandes in Mainz und Oppenheim S. 106; Kleine Mitteilungen S. 109; Rundschau S. 110; Fragen und Antworten S. 111; Personalia S. 111; Bekanntmachungen S. 111; Vorträge und Versammlungen S. 111; Geschäftliche Mitteilung S. 112.

Die Behandlung der durch Frühjahrsfröste und Hagel beschädigten Reben.

Von Weinbauinspektor J. Röder in Freiburg.
(Mitteilung Nr. 126 des Badischen Weinbauinstituts.)

Durch das Auftreten von Strahlfrösten im ersten Drittel des Monats Mai sind in verschiedenen Gegenden die Reben stark beschädigt worden. Die Behandlung frostbeschädigter Reben wurde bereits in Nr. 8, Seite 69 des vorigen Jahrgangs dieser Zeitschrift behandelt. Darum seien hier nur jene Arbeiten erwähnt, denen jetzt und im Laufe des Sommers besondere Beachtung zu schenken ist.

Das Hauptaugenmerk ist auf die Heranzucht guten Ersatzholzes für des nächste Jahr zu richten. Dies wird nicht immer leicht sein, da die Reben schon stark getrieben und infolgedessen viele Reservenährstoffe aufgezehrt hatten. Aus letzterem Grunde ist die Zahl der nachtreibenden Schosse dem Kraftzustand des Stockes anzupassen. Gesunde Triebe mit Gescheinen (Samen) kann man stehen lassen, um auch in diesem Jahre einen Ertrag zu haben. Bei schwachen Stöcken sollte aber auch auf solche zu Gunsten der Entwicklung des Ersatzholzes verzichtet werden. Nur dann kann bei günstiger Sommerwitterung mit der Veranlagung fruchtbringender Knospen am Ersatzholz für das nächste Jahr gerechnet werden. Dem Ausbrechen hat zur gegebenen Zeit das Einkürzen zu folgen. Den Laubarbeiten ist also unter Berücksichtigung des Ernährungszustandes der Reben besondere Sorgfalt zu schenken. Je geringer z. B. in gut gedüngten Reben die Anzahl der neu austreibenden Schosse ist, desto mehr wilde Triebe wird man den Stöcken belassen müssen, um eine dem Wurzelwerk entsprechende Blattfläche zu erhalten. Alle erwähnten Arbeiten sollen das Wachstum des Stockes so beeinflussen, daß er auch für die Zukunft in ertragsfähigem Zustande bleibt. Dieses Bestreben wird durch eine zweckmäßige Düngung wesentlich unterstützt. Je mehr Nährstoffe dem Stocke im Boden zur Verfügung stehen, umso schneller und besser kann die Ausbildung der neu entstehenden Triebe vor sich gehen. Bei schlecht gedüngten Reben gebe man daher so bald als möglich je Ar 4 kg 40%iges Kali, 2,5 kg Superphosphat und 5 kg schwefelsaures Ammoniak oder 6 kg Natronsalpeter, letzteren in zwei Gaben. Bei gut gedüngten Reben genügt die Hälfte vorgenannter Mengen.

Sollten in Junganlagen Frostschäden entstanden sein, so muß auf die Heranzucht von ein oder zwei entwicklungsfähigen Trieben gesehen werden.

Alle Arbeiten haben nur dann Erfolg, wenn durch eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung die grünen Triebe des Stockes gesund erhalten werden.

An verschiedenen Orten ging in der letzten Maiwoche starker Hagel nieder, der die grünen Triebe fast sämtlicher Blätter und Gescheine beraubte. Obwohl in solchen Fällen der diesjährige Herbst vernichtet ist, darf der schon ohnehin um seine Existenz kämpfende Rebbauer nicht den Mut vollends verlieren, sondern er muß die Reben mit erhöhter Sorgfalt pflegen, wenn sich der Schaden nicht auf mehrere Jahre hinaus erstrecken soll. Zunächst sind die Reben gründlich zu spritzen und evtl. auch zu schwefeln. Alle stark verhagelten Triebe müssen bis auf zwei oder drei am Grunde des Bogens befindliche entfernt werden und diese kürzt man auf etwa 2—3 Augen ein. Der Rebstock wird dadurch zur Bildung kräftiger Ersatztriebe angeregt, die entweder aus den Augen der eingekürzten Schosse des Bogens oder Zapfens, oder aus schlafenden Augen des alten Holzes entstehen können. Das Entfernen der verhagelten Schosse oder auch des Vorbogens wird manchem schwer fallen, besonders, wenn hier und da noch ein weniger geschädigtes Geschein steht. Geschieht es aber nicht, so ist die Rebe gezwungen, die zur Verfügung stehenden Nährstoffe auf eine große Anzahl kleinerer Triebe zu verteilen In diesem Falle würde man weder genügend starkes Holz für das nächste Jahr, noch einen nennenswerten Ertrag in diesem Jahr erhalten. Um dem Rebstock die nötige Triebkraft zu verleihen, ist eine raschwirkende Düngung erforderlich. Wo Jauche angefahren werden kann, stellt sie das billigste Düngemittel dar und sie ist auch bei öfterer Anwendung von guter Wirkung. Handelsdünger können in ähnlichen Mengen gegeben werden, wie es bei der Düngung frostgeschädigter Reben angeführt ist. Bei gut gedüngten Reben kann man sich auch auf die Gabe schnellwirkender Stickstoffdünger beschränken. In Junganlagen gilt das bei der Behandlung frostbeschädigter Jungreben Gesagte. Nach diesen Arbeiten ist der durch die Hagelkörner festgeschlagene Boden gründlich zu lockern.

Nur wenig verhagelte Reben bedürfen außer sofortigen Spritzens ebenso wie nur wenig frostgeschädigte Reben keiner besonderen Pflege.

Digitized by Google

Die Lage in der Schädlingsbekämpfung.

Der Monat Mai ist wesentlich kühler ausgefallen als sonst. Infolgedessen ist der Vegetationsvorsprung, den die Rebe Anfang Mai gehabt hat, nun gänzlich verloren gegangen, denn es wird immer noch 14 Tage dauern bis die die Rebblüte beginnt, sodaß die allgemeine Rebblüte nicht vor dem 10.—14. Mai zustande kommen wird, wenn auch Ende Mai schon vereinzelte Stücke in bevorzugten Lagen blühten. Die starke Abkühlung vom 9. auf 10. Mai hat doch größere Frostschäden in den deutschen Weinbergen hervorgerufen, als man ursprünglich annahm. Baden ist zwar ohne größere Schäden davongekommen, dagegen scheinen in Württemberg und vor allem in Franken erheblichere Frostschäden aufgetreten zu sein, die stellenweise den ganzen Ertrag für dieses Jahr vernichteten. Infolgedessen haben die Regierungen auch schon von Abgeordneten und Vereinen Anfragen erhalten, was sie zu tun gedenken, um die Winzer, die sich ja sowieso in einer großen Notlage befinden, zu unterstützen.

Eigenartig waren die Frostbeschädigungen, die wir in Baden an manchen Reben beobachten konnten. Die Beschädigung verteilte sich hier nicht gleichmäßig auf den ganzen Rebstock, sondern beschränkte sich auf einzelne Blätter und diese Blätter waren auch nicht wie sonst an ihren Spitzen erfroren, sondern die Mitte der Blattspreite, wo diese am Stiel angewachsen ist, war teilweise glasig, teilweise ganz erfroren. Infolgedessen verkümmern jetzt die Blätter und werden bald abfallen. Kleinere Blättchen haben unter dem Frost weniger gelitten als solche, die ungefähr 5—7 cm im Durchmesser hatten.

Große Schädigungen sind auch schon durch Hagelschlag angerichtet worden und zwar am 2. Mai auf der Gemarkung Dietlingen bei Pforzheim und am 22. Mai vor allem in Kippenheim und Nachbarortschaften im Breisgau. An diesen Stellen sind die Reben fast ganz zusammengeschlagen, sodaß die Winzer danach trachten müssen, durch entsprechende Behandlung der Reben einigermaßen brauchbares Holz für das nächste Jahr zu erhalten.

Die Blattfallkrankheit trat in Baden, wie wir vorausgesagt haben, am 22. und 23. Mai im Breisgau und in der Ortenau an drei Stellen auf. Es ist eigenartig, daß trotz der vielen Niederschläge nicht mehr Peronosporaausbrüche bisher gemeldet wurden. Auch in der Pfalz wurden Ölflecken (die Vorläufer des Peronosporaausbruches) am 24. Mai beobachtet. Daß die Infektionen nicht stärker waren, trotz der vielen Regenfälle im Monat Mai, hängt einmal mit dem geringen Auftreten der Peronospora im Vorjahre und dann vor allem mit der niedrigen Temperatur, bei welcher die Niederschäge niedergingen, zusammen. Diese niedrige Temperatur verhinderte die Wintersporen auszukeimen. Wir sind ja zwar nicht genau darüber unterrichtet bei welcher Temperatur die Wintersporen ihre Keimung am besten vollziehen, doch dürften Zahlen, wie wir sie für die Entwicklung der weißen Pilzflecken auf den Reblättern festgestellt haben, wohl auch für die Keimung der Wintersporen in Betracht kommen. Zur Klärung dieser Frage ist darum das diesjährige Frühjahr besonders wertvoll. Da nun Ende Mai die Temperatur wesentlich höher wurde, dürften in den allernächsten Tagen weitere vereinzelte Ausbrüche im ganzen Lande zu erwarten sein, die dann eine zweite Bespritzung der Peronospora vor dem 12. Juni als vor Beginn der Rebblüte nötig machen. Auch bei dieser zweiten Bespritzung wird man der 1%igen Kupferkalkbrühe wieder Uraniagrün usw. zumengen, diesmal 200 g auf 100 l Brühe oder man wird mit Nosprasenbrühe spritzen.

Auch der Mehltau hat sich an einzelnen Stellen des Landes schon bemerkbar gemacht. Vor allem in der Ortenau bei Freiburg und am südlichen Kaiserstuhl am Elbling. Es wird deshalb angebracht sein, überall dort, wo man Spuren des Mehltaues beobachtet hat, eine Schwefelung vorzunehmen.

Der durch die Kräuselmilbe vor allem an Gutedel und Burgunder angerichtete Schaden, bestehend im Kurzknotigbleiben der Triebe, hat sich nach Bespritzung mit 1%iger Solbarlösung und nachdem das Wetter wärmer geworden ist, einigermaßen verwachsen, denn die so behandelten Reben fangen nun kräftig an zu treiben. Merkwürdigeweise trat der Rebstichler und der Springwurm in diesem Jahre nur ganz schwach auf, das hängt offenbar mit der immer mehr umsichgreifenden Arsenbehandlung der Reben zusammen.

Der Heuwurmmottenflug, der Ende April sehr stark war, hat offenbar infolge des Witterungssturzes Anfang Mai zu keinem Heuwurmschaden geführt, denn bis jetzt ließen sich Heuwürmchen noch nirgends nachweisen. Gegen Ende Mai setzte nun allerdings der Mottenflug erneut, aber nicht mehr sehr stark ein und zwar jedesmal, wenn etwas wärmere Tage folgten, wie am 21., 22. und 30. Mai. Um den dadurch entstehenden Schaden fernzuhalten, wird man, wie schon oben erwähnt, auch bei der zweiten Bespritzung Arsenmittel zugeben. K. Müller.

❖

Großer Ausschuß für Reblausbekämpfung des deutschen Weinbauverbandes in Mainz und Oppenheim

am 7. und 8. Mai 1926.

Auf der vorjährigen zweiten Tagung des Reichs-Ausschusses für Reblausbekämpfung am 5. September 1925 in Koblenz, hatte der vorliegende umfangreiche Stoff wegen Zeitmangels nicht bewältigt werden können. Es mußte damals vor allem eine Diskussion über die von den technischen und wissenschaftlichen Arbeitsgemeinschaften erstatteten Berichte unterbleiben, was nunmehr in der diesjährigen Sitzung in Mainz unter Vorsitz von Weingutsbesitzer Biermann-Bingerbrück in ausgiebiger Weise nachgeholt wurde. Dabei erhielten die einzelnen aufgeworfenen Fragen die in nachstehendem ausgeführte Beantwortung:

1. Soll Amerikaner-Unterlagsholz für die inländische Rebenveredlung aus dem Auslande eingeführt werden?

Ja, vorläufig, so lange solches im Inlande noch nicht in ausreichendem Maße selbst herangezogen wird. Die Kosten für das ausländische Holz sind ungefähr gleich hoch wie für das selbst herangezogene Holz. Nur der auf dem Auslandsholz liegende hohe Inlandszoll von ungefähr 1½ Pfennige pro Blindrebe, verteuere diese in unangemessener Weise. Es

Digitized by Google

wurde deshalb ein Antrag an das Reichsfinanzministerium formuliert, in welchem dieses um das Fallenlassen des Zolles ersucht wird. – Bezüglich der Bezugsquellen für Auslandsholz wurde noch darauf hingewiesen, nicht nur die Schweiz, Österreich und Ungarn, sondern auch die Siebenbürger Deutschen in Rumänien zu berücksichtigen. Auch herrschte Einstimmigkeit darüber, daß nur der Staat bezw. staatlicherseits beauftragte Stellen mit der Einfuhr von Auslandsrebholz beauftragt sein dürften.

2. Soll das eingeführte Auslandsholz lediglich für Veredlungszwecke oder auch zur Anlage von Muttergärten Verwendung finden und welche Vorsichtsmaßnahmen sind in beiden Fällen zur Verhinderung der Einschleppung der Reblaus zu treffen?

Eine einheitliche Stellungnahme wurde hier nicht erzielt. Es wurde auf einen früheren Beschluß des deutschen Weinbauverbandes hingewiesen, der bereits die Anlage von Muttergärten aus Auslandsholz für notwendig erachtete. Auch glaubte man das Auslandsholz direkt zur Anpflanzung der Muttergärten verwenden zu können, ohne es vorher in einer Sperrstelle in die Rebschule zur Bewurzelung und einjährigen Beobachtung einzulegen. Die Sperrstellen wünschte man einerseits lediglich in Nichtweinbaugebieten oder in bereits reblausverseuchten Gegenden, andererseits hielt man die Anlage von Sperrstellen auch in nicht verseuchten Weinbaugebieten für tunlich, sofern diese wenigstens 200 m vom eigentlichen Rebgelände entfernt blieben und in einfacher Weise eingezäumt würden. Vor zu sorglosem Vorgehen wurde gewarnt. Vor allem gehöre das für Muttergärten bestimmte Auslandsholz vorerst in Sperrstellen außerhalb des Weinbaugebietes. Wenn hier trotz vorgängiger Desinfektion mit eingeschleppte lebensfähige Wintereier der Auslandsreblaus (vitifolii) – gegen welche unsere für die einheimische Reblaus (vastatrix) immunen Sorten nicht immun seien – schlüpften, dann würden die hieraus hervorkommenden Blattläuse die jungen inzwischen erschienenen Triebe infizieren, was leicht im Laufe des Sommers (Juli-August) an den Blattgallen erkannt werden kann. Bei den gepfropften Reben wäre das Durchkommen eines Wintereies infolge der zahlreichen an den Unterlagen vorzunehmenden Manipulationen (Desinfektion, Entäugen, Waschen, Pfropfen, Vortreiben usw.) weniger anzunehmen, sodaß man hier bezüglich der Auswahl von Sperrstellen etwas nachsichtiger sein könnte. Würden in den Sperrstellen Blattgallen nicht gefunden, ergäbe auch eine Wurzeluntersuchung nichts Belastendes, so stünde nach einer einjährigen Beobachtung einer Abgabe dieser Reben nichts entgegen. Der badische Standpunkt wurde dahin

---

Winzer! Nur gründliches Vorgehen bei jeder Bekämpfungsmaßnahme sichert den Herbst — flüchtige Behandlungen sind völlig wertlos.

Wer das unsichere **Horst'sche Stäubemittel** zur Bekämpfung der Peronospora benützt, darf für einen **Mißerfolg** nicht andere anklagen.

Spritzt Neuanlagen im ersten Jahr und Rebschulen alle 8—10 Tage bis Anfang August — erstmalig, wenn die Triebchen 3 cm über dem Boden herausschauen. **Blattunterseiten gründlich spritzen.**

Laßt Düten und Schachteln von Giftmitteln nicht am Wege liegen — denkt an spielende Kinder, die sich durch solche Unachtsamkeit leicht vergiften können.

Bei vom Frühjahrsfrost und vom Hagel beschädigten Reben beachtet das auf S. 105 Gesagte.

Haltet Neuanlagen und Rebschulen unkrautfrei, sonst erhöhte Peronosporagefahr.

Heftet in Junganlagen rechtzeitig auf, laßt die Triebe nicht auf dem Boden herumliegen, sonst erhöhte Peronosporagefahr.

Bei frisch gepflanzten Reben ist der aufgebrachte Erdhügel sorgfältig zu erhalten. Bei starker Verkrustung, bei noch nicht hervorgekommenen Trieben, vorsichtig die Kruste zerbrechen.

Beseitigt unnötige größere Rebtriebe durch Rückschnitt auf ein Blatt — sonst beim Ausbrechen zu große Verwundung des Stockes.

Das erste Heften nicht zu lange hinausschieben — eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung ist sonst unmöglich.

Beim Heften Bänder locker anlegen, nicht fest; **keine Blätter einbinden.**

Häufigere Bodenbearbeitungen als üblich, lassen die Reben besser gedeihen — größere Erträgnisse — erhöhte Qualität.

Mit wärmerer Witterung treibt der Wein im Keller, darum Faßspunden lockern. Spundvollhalten der Fässer mit gesundem gutem Füllwein ist kellerwirtschaftliche Grundbedingung!

Viele Abnehmer unserer Zeitschrift wissen noch nicht, daß sie beim Ausbleiben einer Nummer bei der Post Beschwerde einlegen müssen. Alle Mitteilungen für die Zeitschrift, Berichte, Bücher usw., sind **an den Herausgeber,** nicht an den Verlag **zu senden.**

Digitized by Google

präzisiert, daß Auslandsholz nur zur Herstellung von Veredlungen – die ein Jahr in Sperrstellen einzulegen sind – Verwendung findet, während zur Vermehrung der Muttergärten lediglich Holz von den seit langen Jahren im Inlande vorhandenen und staatlicherseits gut ausprobierten Sorten von Amerikaner-Unterlagsreben genommen wird.

3. Wer kommt für die Anlage von Amerikaner-Muttergärten und für die Ausführung der Rebenveredlung in Frage – der Staat oder der Rebbauer?

Während man es einesteils als Idealzustand ansehen zu müssen glaubte, wenn baldmöglichst – nach und nach – die ganze Organisation vom Staate auf den rebbautreibenden Landwirt überginge, wollte man andernteils diese restlos beim Staate belassen, oder den Rebbauer nur mit zur Veredlung heranziehen und ihm die Anlage von Muttergärten nicht zu gestatten. Das Ergebnis der Aussprache wurde dahin zusammengefaßt, daß es notwendig erscheine, die Rebenveredlung, vor allem in verseuchten Gebieten, baldmöglichst in die Hände der Winzer zu legen. Da bei der Heranzucht von Unterlagsholz Vorsicht geboten erscheine, wäre die Anlage kleinerer Muttergärten bei Winzern weniger zu empfehlen. Die Holzlieferung sollte vielmehr in erster Linie von staatlichen oder staatlicherseits beauftragten Stellen erfolgen. Die Staatskontrolle dürfte auch im übrigen nicht aussetzen und wären die für die Rebenveredlung in Frage kommenden Winzer entsprechend zu belehren.

4. Was ist bezüglich der Edelreiser zu bemerken?

Mit Rücksicht auf ihre außerordentliche Bedeutung erfuhr diese Frage leider nur eine verhältnismäßig kurze Behandlung. Es wurde vor allem darauf hingewiesen, möglichst nur Qualitätssorten zu pfropfen, damit vermittels der Rebenveredlung der Quantitätsbau in Deutschland möglichst zurückgedrückt würde. Die Notwendigkeit der Entnahme der Edelreiser von nur selektionierten Stöcken wurde ebenfalls betont.

5. Sprechen die Ergebnisse der angestellten Stimulierungsversuche bei der Pfropfung von Reben für die Einführung der Stimulation in die Praxis?

Nein! Nur eine Stimme erhob sich zugunsten des Reiz- und Beizmittels „Uspulun", welches in der Rebschule ein besseres Durchkommen der damit behandelten Reben in trockenen Jahren bewirkt hätte, sowie einen Schutz gegen den Befall mit Grauschimmel. Im übrigen sprach man aber dem Uspulun jegliche günstige Wirkung ab und berichtete sogar von schädlichen Einflüssen. Man müßte die Reizwirkung des Uspulun bei der Rebenpfropfung in Zweifel ziehen und dürfte vielleicht nur eine Beiz- bezw. desinfizierende Wirkung desselben gelten lassen. Diesen Zweck erfülle aber schon das bei den Kistenpackungen zumeist verwendete Sägemehl, dem man – wenn es sich um Tannensägemehl handle – Torfmull beimischen könne und dies in vermehrtem Maße am Fuße sich schwer bewurzelnder Unterlagsreben.

Die Frage der Stimulation von gepfropften Reben soll nur wissenschaftlich weiter behandelt werden.

6. Besteht die Möglichkeit Rebsorten, vor allem Amerikaner-Unterlagsreben und Amerikaner-Direktträgerreben an Hand weniger Merkmale in einfachster Weise auf ihre Sortenechtheit zu prüfen?

Mit dieser Frage wurde der Finger in eine offene Wunde in der Rebenveredlung gelegt. Die Kenntnisse, jedenfalls in der Erkennung der wichtigsten Amerikaner-Unterlagsreben, sind in der Praxis gleich Null, und dies zu einer Zeit, wo man nach jahrzentelangen Versuchen nunmehr mit der Erneuerung unseres gesamten Weinbaues auf Amerikanerfuß beginnt. Wer Amerikaner-Muttergärten anlegt, muß auf unbedingte Sortenechtheit und Sortenreinhalt halten und jeder Rebbauer, der gepfropfte Reben pflanzt, muß sich selbst überzeugen können, ob er von den mit der Zeit sich vermehrenden zahlreichen Bezugsquellen die für seine Verhältnisse passende Unterlagssorte auch wirklich erhält. Die vorhandenen Sortenbeschreibungen sind gut, aber zu umfangreich, um in der Praxis nützlich zu sein. Es wurde in Aussicht gestellt, daß in Bälde eine Bestimmungstabelle für sämtliche überhaupt existierenden Rebsorten der Öffentlichkeit übergeben würde. An diese Mitteilung wurde die Bitte geknüpft, diese Bestimmungstabelle in zwei Teilen erscheinen zu lassen, wovon der erste Teil das für die Praxis Wesentliche umfassen sollte.

7. Welche Erfahrungen liegen mit der Oberflächenentseuchung in Reblausherden vor?

Um während der Vegetationszeit aufgedeckte Reblausherde zur Rettung des in Aussicht stehenden Herbstes nicht vernichten zu müssen und sich doch vor Weiterschleppung der in der Nähe der Bodenoberfläche befindlichen Rebläuse zu sichern, wird eine den eigentlichen Sanierungsmaßnahmen vorausgehende oberflächliche Entseuchung des Bodens vorgenommen. Ebenso unterwirft man in gleicher Weise in manchen Gegenden den Rebenschutzgürtel herausgehauener Reblausherde einer alljährlichen Schutzbehandlung. Man hat für die Oberflächenentseuchung Kresolseifenbrühe verwendet, die man wegen der ungünstigen geschmacklichen Beeinflussung der von solchen Flächen stammenden Trauben und Weinen bald wieder fallen ließ. Andere zur Anwendung gelangende Mittel (Schwefelkohlenstoff, Grethersche Schutzgallerte, Sulfoergetan, Horlin) ließen nach der einen oder anderen Richtung ebenfalls zu wünschen übrig. Prof. Krömer-Geisenheim ist es nun gelungen, den Schwefelkohlenstoff zur Emulsion zu bringen. Das Fabrikat, welches mit „Sapicat-Schwefelkohlenstoff" bezeichnet und von der Chemischen Fabrik Nördlinger in Flörsheim hergestellt wird, läßt sich gut mit Wasser mischen. 10%ige Mischungen genügen schon, besser aber 20%ige, die für die Oberflächenentseuchung mit einer Gießkanne verteilt werden müssen. Die Vorteile sind, neben einer genügenden Wirksamkeit auf die Rebläuse, gute Dosierung, herabgesetzte Verdunstungsfähigkeit des Schwefelkohlenstoffes und damit im Zusammenhange geringe Explosivgefahr, geringere Schäden durch die Nachwirkung in den Nachbarweinbergen, da Sapicat-Schwefelkohlenstoff im Boden nicht abfließt, und Vermeidung von Beschädigungen der Rebstöcke selbst, die durch die Bodendesinfektion eher günstig bezüglich des Austriebes beeinflußt

Digitized by Google

werden. Auch für das Kulturalverfahren käme der Sapicat-Schwefelkohlenstoff in Frage, wie möglicherweise auch für die Desinfektion von Setzreben. Tetrachlorkohlenstoff ließe sich mit gleichen Wirkungsmöglichkeiten emulsieren. Vom reinen Schwefelkohlenstoff kosteten gegenwärtig die 100 kg 40 Mark. Sapicatschwefelkohlenstoff habe dagegen einen Preis von 45,25 Mark. — Da die Wirksamkeit des Sapicatschwefelkohlenstoffes auch angezweifelt wurde, so müssen die Ergebnisse weiterer Versuche abgewartet werden.

8. Erscheint es angebracht, bei der Vernichtung von Reblausherden neben den herauszuschlagenden gesunden Stöcken auch schwach befallene Stöcke staatlicherseits zu entschädigen?

Diese Frage wurde gestellt in der Annahme, daß, wenn auch schwach befallene Stöcke entschädigt würden, die Winzer sich veranlaßt fühlen könnten, mehr als wie bisher bei der Aufdeckung von Reblausherden mitzuwirken. Diese Auffassung wurde rundweg abgelehnt und allgemein die Ansicht vertreten, daß hier eine Entschädigung eher einer Prämie für gewissenlose Verbreitung der Reblaus gleichkäme. Es wurde deshalb auch ein Beschluß gefaßt, daß man an dem bestehenden Reblausgesetz festhalte und eine Änderung über Nichtbezahlung der verseuchten Stöcke nicht in Frage komme. Eine Ausnahme wird von der preuß. Regierung bei den stark verseuchten Östricher Weinbergen gemacht, deren Besitzer in obigem Sinne aus einem besonderen Fonds entschädigt werden sollen, wodurch man einer festgestellten besonderen Notlage Rechnung trage, ohne doch das Gesetz ändern zu müssen.

9. Ist die Gründung einer wissenschaftlichen Wochen-, Monats- oder Vierteljahresbeilage zum Vereinsorgan bezw. Gründung einer wissenschaftlichen Verbandszeitschrift zweckmäßig?

Um die Erfahrungen des In- und Auslandes auf dem Gebiete der Reblausbekämpfung, wie auch auf dem gesamten weinbaulichen Gebiete ständig zu sammeln und sich zunutze zu machen, glaubt man verschiedentlich die gestellte Frage mit „Ja!" beantworten zu müssen. Über die Zweckmäßigkeit wurde sich der Unterausschuß nicht einig. Schon die bereits bestehende große Zahl an Fachzeitschriften, von denen die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" schon alles Wesentliche referiert, rief Bedenken bezügl. der Gründung eines neuen Organs hervor. Es sei dies vor allem auch eine Finanzfrage, die bei der prekären Lage des Vereins schwer ins Gewicht falle. Auch sprach man einerseits lediglich für eine periodisch zu veröffentlichende Literaturübersicht, andererseits für Abdruck ganzer Arbeiten oder von Referaten. Von Zeit zu Zeit sollten Sammelreferate in Broschürenform herauskommen, der Stoff getrennt nach Volkswirtschaft, Technik und Wissenschaft. Auch wurde der Hinweis gegeben, daß man am einfachsten solche Sammelreferate in dem Vereinsorgan veröffentlichen könne.

Ein Beschluß stellte schließlich fest, daß vorläufig nichts weiter erreichbar sei, als das vierteljährliche Erscheinen eines Literaturnachweises im Vereinsorgan. —

Damit war die Tagesordnung erschöpft. Anschließend wurden noch die Kellereien der Hessischen Weinbaudomänen-Verwaltung besichtigt, wie auch eine dort vorgeführte Veredlungsmaschine — Zahnveredlung nach Ing. Hengl — vermittels welcher es bei elektrischem Antrieb und bei Mitwirkung von drei Mann möglich sein soll, täglich 15000 Stück Veredlungen herzustellen. (Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat am 31. Mai folgende Notiz bekanntgegeben: Der auffallend starke Temperaturrückschlag im Mai hat die Peronospora nicht stark auftreten lassen. Immerhin ist sie, wie vorhergesagt, am 22. und 23. Mai im unteren Breisgau und in der Ortenau vereinzelt beobachtet worden. Die starken Regenfälle in der letzten Maiwoche werden weitere Ausbrüche vom 6. bis 12. Juni zur Folge haben. Darum müssen die Reben bis dahin erneut mit 1%iger Kupferkalkbrühe, der zur Bekämpfung des Heuwurms auf 1 hl je 200 g Uraniagrün (Silesiagrün, Urbansgrün) zugesetzt sind, gespritzt werden. Oder man spritzt mit 1,5%iger Nosprasenkalkbrühe. Da auch der Mehltau vom Kaiserstuhl und von der Ortenau gemeldet ist, muß überall dort, wo Spuren der Krankheit wahrgenommen werden im Anschluß an die Spritzung geschwefelt werden.

Das neue Weingesetz in Spanien.

Durch königl. Dekret ist eine Neuregelung des spanischen Weingesetzes erschienen, die am 20. Mai in Kraft getreten ist. Der erste Artikel enthält verschiedene für den Weinabsatz in Spanien zweifellos sehr wichtige Bestimmungen. Es dürfen z. B. für die Herstellung geistiger Getränke in Zukunft nur noch Weindestillate verwendet werden, dagegen kein Industrialkohol mehr. Wermut muß in Zukunft mindestens 75% Wein enthalten. Der Handel mit Weinprodukten unbekannter Zusammensetzung ist verboten. Verboten ist auch eine Neuanlage von Reben, um eine weitere Überproduktion zu vermeiden. Bauern, die bereit sind, den Weinbau durch Baumwollplantagen zu ersetzen, wird eine Steuerfreiheit auf zehn Jahre zugesagt. „Wein" wird als eine Flüssigkeit definiert, die ausschließlich durch alkoholische Gärung des Saftes frischer Trauben erzeugt wird. Ausnahmen sind nur gemacht bei den sogenannten „heißen Edelweinen". Diese dürfen aus durch Sonnenstrahlung zu Rosinen eingetrockneten Traubenbeeren hergestellt werden, wie die Weine Jerez, Malaga und analoge Weine. Die weiteren Artikel befassen sich mit der Erklärung und dem Verkauf der Erntebestände, mit der Errichtung önologischer Fachschulen im ganzen Lande, in welchen durch geschultes Fachpersonal Unterricht erteilt werden soll, mit der Kürzung der Konsumzölle auf die Hälfte und der Schlußartikel 7 mit der strengen Bestrafung für Vergehen gegen das Weingesetz. K. M.

Die „Mitropa" und der deutsche Wein.

Wir haben schon mehrfach Gelegenheit gehabt, uns mit der Speisenwagengesellschaft „Mitropa" zu befassen, vor allem mit ihrer Weinkarte. Wenn nun auch erreicht ist, daß auch badische Weine auf der Weinkarte stehen, so gibt ein neues Vorgehen der Gesellschaft Anlaß zur Kritik. Sie wünscht nämlich jetzt von ihren Kunden hohe Summen als Entgelt dafür, daß deren Weine auf der Weinkarte der Speisenwagen stehen, und glaubt dieses Vorgehen damit rechtfertigen zu können, daß sie für die Firmen eine bedeutende Reklame mache. Dieses Vorgehen ist ungewöhnlich und abzulehnen, denn es würde dazu führen, daß auch jedes größere Weinrestaurant in verkehrsreichen Städten mit dem gleichen Ansinnen an die Weinlieferanten herantreten könnte. K. M.

Vom Weinversteigerungs-Markt.

Die großen Trierer Frühjahrs-Weinversteigerungen des Trierer Vereins von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer haben mit dem 9. Tage ihren Abschluß gefunden. Die beiden letzten Tage, über die hier noch zu berichten ist, konnten nicht ganz befriedigen, denn an beiden Tagen gingen ansehnliche Mengen zurück. Am 8. Versteigerungtage wurden bei schlechtem Besuche von fünf Weingütern insgesamt 91 Fuder 1924er Mosel-, Saar- und Ruwerweine ausgeboten, von denen aber nur 35 Fuder zugeschlagen wurden. Es er-

Digitized by Google

zielten 1924er Mosel-, Saar- und Ruwerweine: 5 Fuder Piesporter 510—610—910 Mk., 2 Fuder Longuicher 460, 610 Mk., 2 Fuder Thörnicher 670, 690 Mk., 2 Fuder Trittenheimer 550, 770 Mk., 1 Fuder Neumagener 680 Mk., 1 Fuder Lieserer 660 Mk., 5 Fuder Thiergärtner 500—520 Mk, 2 Fuder Wiltinger 500, 510 Mk., 8 Fuder Maximin Staadter 460—480 Mk., 1 Fuder Ockfener 430 Mk., 2 Fuder Dom-Scharzberger 500, 590 Mk., je 1 Fuder Dom-Wiltinger 500 Mk., Dom-Scharzhofberger 770 Mk., 2 Fuder Caseler 520, 550 Mk. — Von dem Ausgebot des 9. Tages, bestehend aus 84½ Fuder 1923er und 1924er sowie 2150 Flaschen 1921er wurde eine Anzahl Fuder des Jahrganges 1924 nicht zugeschlagen bzw. nicht ausgeboten. Bezahlt wurden für 1924er Moselweine: für 4 Fuder Neumagener 560—670 Mk., 2 Fuder Dhroner 560,. 650 Mk., 2 Fuder Avelsbacher je 530 Mk., Saarweine: 19 Fuder Wiltinger 460—500—550—750—860 Mk., 8 Fuder Filzener 460—500 Mk., 14 Fuder Serriger 500—540—880—1310 Mk., 1923er Saarweine: für je 1 Fuder Wiltinger 1160 Mk., Ockfener 600 Mk., Serriger 660 Mk., Moselwein: 1 Halbfuder Avelsbacher 260 Mk., für die Flasche 1921er Filzener (Saar) 2.90—3.45 Mk.

Im Rheingau nahmen die großen Rheingauer Frühjahrs-Weinversteigerungen der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer (Verband deutscher Naturweinversteigerer) ihren Fortgang. Über ihren Verlauf läßt sich sagen, daß sie, von einigen Ausnahmen abgesehen, zufriedenstellten. Am 3. Tage versteigerten die Hermann von Mumm'sche Gutsverwaltung, Johannisberg und das Weingut Kommerzienrat Kraner Erben, Johannisberg insgesamt 30 Halbstück 1925er, 21 Halb- und 1 Viertelstück 1924er, 1 Halb- und 1 Viertelstück 1922er 400 Flaschen 1920er und 3650 Flaschen 1921er Naturweine. Nicht zugeschlagen wurden 12 Halbstück und 1 Viertelstück 1924er, 1 Viertelstück 1922er sowie 400 Flaschen 1921er. Es erlösten 35 Halbstück 1924er Johannisberger und Winkeler 330—400—500—570—620—960 Mk., 1 Viertelstück 1922er Winkeler 330 Mk., 4 Halbstück 1924er Johannisberger 400—440 Mk., die Flasche 1920er Johannisberger 3.80, 10.10 Mk., 1921er Winkeler und Johannisberger 3.00—4.40—6.60 Mk. — Der 4. Tag brachte das Ausgebot der Fürstlich von Metternich-Winneburg'schen Domäne, Schloß Johannisberg. Es handelte sich dabei um 40 Nummern 1921er, 1922er, 1923er, 1924er und 1925er Faß- und Flaschenweine. 400 Flaschen 1921er wurden zurückgezogen, alles andere fand glatten Absatz. Bezahlt wurden für 16 Halbstück 1925er Schloß Johannisberger 730—820—900—1190—1250—1810 Mk., 1 Halbstück 1923er Schloß Johannisberger 810 Mk., 13 Halbstück 1924er Schloß Johannisberger 460—580—620—740 Mk., 6 Halbstück 1922er Schloß Johannisberger 510—810 Mk., die Flasche 1922er Schloß Johannisberger 2.50 Mk., desgl. 1921er 4.50—7.60 Mk. — Das Ausgebot des 5. Tages, 54 Nummern 1921er, 1922er, 1923er, 1924er und 1925er Faß- und Flaschenweine ging bis auf 11 Halbstücke 1922er, 1923er und 1924er, ferner 600 Flaschen 1921 in anderen Besitz über. 10 Halbstücke 1924er wurden nicht ausgeboten. Es versteigerten: Gräfl. von Kanitz'sche vorm. von der Gröben'sche Verwaltung, Lorch a. Rh., K. und J. Schlitz, Geisenheim, W. Ostern, Geisenheim, Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, Jos. Burgeff Erben, Geisenheim, Gräfl. zu Ingelheim-Echter'sches Rentamt, Geisenheim. Erzielt wurden für 4 Halbstück 1922er Lorcher 310—370 Mk., 1 Halbstück 1923er Lorcher 560 Mk., 17 Halbstück 1924er Lorcher und Geisenheimer 390—420—510—630—790 Mk., 17 Halbstück 1925er Hochheimer, Geisenheimer und Rüdesheimer 550—610—780—930—1070—1330—1500—1990—2540 M., für die Flasche 1921er Geisenheimer 2.50—5.50 Mk. — Der 6. Tag zeitigte besonders bei den Spitzenweinen schöne Preise. Seitens des Weingutes Josef Heß Erben, Rüdesheim, der Gräfl. von Francken Sierstorpff'schen (vorm. Frhrl. v. Stumm-Halberg'schen) Verwaltung, Rüdesheim; des Weingutes Julius Espenschied, Rüdesheim und der Reichsfreiherrlich von Ritter zu Groeneſteyn'schen Renten- und Güter-Verwaltung, Rüdesheim a. Rh. wurden insgesamt 101 Nummern 1923er, 1924er und 1925er Faßweine sowie 2400 Flaschen 1921er zum Ausgebot gebracht. Davon wurden 5 Nummern 1923er und 1924er und 2000 Flaschen 1921er zurückgezogen. Es wurden erlöst für 4 Halbstück 1923er Rüdesheimer 430—560 Mk., 49 Halbstück 1924er Rüdesheimer und Kiedricher 400—430—510—570—790—820—980—1090—1410 Mk., 43 Halbstück 1925er Rüdesheimer und Kiedricher 500—550—760—900—1220—1560—1700—1870—1980—2230 Mk., Rüdesheimer Berg Mühlstein 2490 Mk., für die Flasche 1921er Rüdesheimer 4 Mk.

Eine Versteigerung von Moselweinen wurde seitens des Wein-Versteigerungs-Ringes Koblenz (Vereinigung von Weingutsbesitzern des Rheines, der Untermosel und der Ahr) in Koblenz abgehalten. Es wurden recht schöne Preise erzielt. Von den ausgebotenen 81 Nummern 1924er, 1922er und 1923er, die zum Teil naturrein waren, gingen 22 Nummern wegen Mindergebots zurück. Es wurden bezahlt für 1921er verbesserte (Trockenzuckerung) Weine: für 12 Fuder Edigerer 660—700—770—880 Mk., 16 Fuder Pommerner 650—770—850—900 Mk., 1 Fuder Dalwigberger 820 Mk., 1 Fuder Dalwiger 850 Mk., 2 Fuder Elierer 720, 810 Mk., 6 Fuder Rüberberger 710—810—870 Mk., 5 Fuder Mesenicher 600—820 Mk., 2 Fuder Condener 710, 720 Mk., 3 Fuder Bruttiger 580—650 Mk., 2 Fuder Clottener 910, 960 Mk., 1 Fuder Cocheme 710 Mk., 3 Fuder Cardener 830—890 Mk., 3 Fuder Winninger 680—820 Mk., 1922er naturreine Weine: für 1 Fuder Cochemer 1040 Mk., für die Flasche Dalwiger 1.65 Mk., Winninger 2 Mk., 1923er verbesserte Weine: für 1 Fuder Cochemer 930 Mk.. 1 Fuder Pommerner 630 Mk.

Die Rheinpfalz hatte drei Weinversteigerungen. Seitens der Weingüter Philipp Zumstein und Dr. Hugo Bischoff und Johann Georg Zumstein Bad Dürkheim wurden insgesamt 34 Fuder sowie 2650 Flaschen 1921er, 1922er, 1923er und 1924er ausgeboten, die zum weitaus größten Teile zu guten Preisen abgesetzt wurden. Es kosteten die 1000 Liter 1922er Dürkheimer und Ungsteiner 820—920—1080 Mk., 1923er Dürkheimer 820—1470 Mk., 1924er Dürkheimer und Ungsteiner 810—1010—1220—1440—1820—2000—3010 Mk., die Flasche 1921er Dürkheimer 2.00—7.00 Mk., 1922er Dürkheimer 2.10 Mk., 1923er Dürkheimer 2.50 Mk. — In der Weinversteigerung des Weingutes Dr. Dittrich Nachf., Bad Dürkheim wurden 1923er, 1924er und 1925er Weiß- und Rotweine ausgeboten. Es erzielten Weißweine: die 1000 Liter 1925er Forster, Dürkheimer, 820—910 Mk., 1924er Forster, Dürkheimer, Ungsteiner 900—1090—1440—2000—2600—2840 Mk., Rotweine: die 1000 Liter 1925er Dürkheimer 500—510 Mk. — Eine von den Vereinigten Weinbergsbesitzern von Dackenheim in Bad Dürkheim durchgeführte Weinversteigerung nahm keinen so guten Verlauf. Ausgeboten wurden 14 Fuder 1924er und 37½ Fuder 1925er, davon gingen 8½ Fuder 1924er und 15 Fuder 1925er zurück. Die Preisbewertungen für die 1925er können als zufriedenstellend bezeichnet werden. Es kosten die 1000 Liter 1924er Weißweine 500, 540 Mk., 1925er Weißweine 610—710—760 Mk. Die ausgebotenen Weine entstammen Lagen der Gemarkungen Dackenheim, Freinsheim und Herxheim a. B.

In Württemberg fand seitens der Weingärtnergenossenschaft Brackenheim eine Weinversteigerung mit negativem Erfolg statt. Ausgeboten wurden 80 Hektoliter 1925er Rotweine, auf die Gebote von 70, 72, 75 und 80 Mk., für die 100 Liter abgegeben wurden. Ein Zuschlag wurde jedoch nicht erteilt. Schm.

Weinbau in der Tschechoslowakei.

Nach den endgültigen Erhebungen wurden 1925 in der Tschechoslowakei 16695 ha mit Wein bebaut. In der ganzen Republik betrug die mit Wein bepflanzte Fläche 0,12% des Gesamtflächenausmaßes. Auf die einzelnen Länder entfallen 8697 ha auf die Slowakei, 4613 ha auf Mähren, 2964 ha auf Karpathorußland und 421 ha auf Böhmen.

Weinernte in Südkalifornien und Arizona.

Die Weinbeerenerzeugung betrug 1925 schätzungsweise 160000 Tonnen, die kleinste seit 1921. Auch die Vorräte sind äußerst stark zusammengeschmolzen. Der Versand an Weintrauben belief sich auf 75000 Wagenladungen, 15000 Waggon waren hiervon Tafeltrauben. Der Rest wurde meist in Traubensaft verwandelt.

Rundschau

Deutschland.

Gefängnis wegen Widerstand gegen das Reblausgesetz. Zwei Winzer von Hallgarten im Rheingau widersetzten sich der zur Schutzbehandlung der Reben entsandten Kommission und griffen dieselbe tätlich an. Das erweiterte Schöffengericht in Wiesbaden verurteilte sie wegen tätlichen Angriffs, Beleidigung, Körperverletzung, Bedrohung mit Totschlag, Widerstand gegen die Staatsgewalt zu je 4 und 3 Monaten Gefängnis.

Digitized by Google

Die ersten blühenden Gescheine wurden am 22. Mai am Winklerberg (Kaiserstuhl) an einem Burgunderstock festgestellt. Auch in Enkirch a. d. Mosel zeigten sich schon an Pfingsten an einer Hausrebe Blüten.

Peronospora. Die Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt an der Hardt teilt unter dem 27. V. mit: Mittwoch, den 26. d. Mts., ist an der Mittelhardt die Peronospora in Form der sogen. Oelflecken zum ersten Male in diesem Jahre festgestellt worden. Der nächste Regen wird die weißen Schimmelflecken auf der Unterseite der befallenen Blätter zur Entwicklung bringen und damit eine allgemeine Verbreitung des Peronospora-Pilzes bewirken. Wer unsere erste Mahnung zum Spritzen noch nicht befolgt hat, tue es jetzt sofort; es ist allerhöchste Zeit! Wer bereits vor längerer Zeit gespritzt hat, wiederhole die Spritzung, um die inzwischen nachgewachsenen grünen Rebteile zu schützen.

Jugoslavien.

Direktträgerernte in Jugoslavien. Nach einer Mitteilung der Zeitschrift „Alkohol" erwartet man in Jugoslavien in diesem Jahre eine Ernte von mindestens 1 Million hl Direktträgerwein; das ist 1/3 der gesamten dortigen Weinernte.

Schweiz.

Rekonstruktion. Im Jahre 1925 wurden 305 ha mit gepfropften Reben neu bepflanzt. Der Bundesbeitrag hierfür erreichte die Höhe von mahezu 580 000 Franken.

Ungarn.

Weinhäuser im Auslande. Die von ungarischen Agrarkreisen beabsichtigte Einrichtung von ungarischen Weinhäusern vornehmlich in den Großstädten der europäischen Länder wird jetzt in die Tat umgesetzt. In Wien ist ein solches bereits eröffnet worden; als nächste Niederlassung ist Kopenhagen in Aussicht genommen.

Fragen und Antworten

Herr **K. K. in A.** Es erscheint wohl angebracht die durch die Frostschäden geschwächten Reben durch eine entsprechende Düngung mit Kunstdüngern wieder zu kräftigen bezw. zu neuem Leben anzuregen. In erster Linie kommt hierfür das schwefelsaure Ammoniak oder noch besser Ammonsulfatsalpeter, welcher heutigen Tages ja unter dem Namen Leunasalpeter geht, inbetracht. Von dem einen oder von dem anderen sind pro a = 100 qm 3 kg zu nehmen. Neben diesem Stickstoffdünger, der ja nur Pflanzenmasse gibt, wäre zur Vervollkommnung desselben noch beizufügen Superphosphat 2,0 kg und 40 %iges Kalisalz 2 kg jeweils pro a. Sämtliche drei Düngemittel können kurz vor dem Ausstreuen miteinander gemischt werden. Vorsicht ist selbstverständlich beim Ausstreuen von Kunstdüngern in belaubten Reben nötig — es darf davon nichts auf die Blätter kommen! Ein sofortiges nachfolgendes flaches Hacken ist geboten. Stehen die Reben in einem allgemein günstigen Ernährungszustand, das heißt sind die Reben immer gut und sachgemäß gedüngt worden, so kann man sich auch bezüglich des Natronsalpeters — der ja die Stelle des ehemaligen raschwirkenden Chilesalpeters vertritt — bedienen, um den neuen Trieb weitgehendst zu fördern (3 kg pro a in zwei Gaben). Um ein gewissen Einfluß auf die Blüte zu gewinnen, kann ebenfalls gedüngt werden — hier kommt aber nur eine Volldüngung mit Phosphorsäure, Stickstoff und Kali, wie oben angegeben in Frage. Das ist aber nur ein Notbehelf. Am besten fährt man, wenn man im Vorwinter oder im zeitigen Frühjahr — einen Teil des Stickstoffs spätestens kurz nach dem Austrieb der Reben — eine gründliche Düngung vornimmt und dabei den Stallmist in einem bestimmten Turnus nicht außer Acht läßt. Geht man hier alljährlich mit richtiger Überlegung vor, dann ist der günstige Einfluß auf die vorhandenen Gescheine ohne weiteres gegeben, wie auch damit gleichzeitig auf die in den entstehenden Knospen neu zu veranlagenden, für das darauffolgende Jahr bestimmten Gescheine auf das Beste eingewirkt wird. Dlr.

Herrn J. L. Gg. S. in F. Das auf der Titelseite von Nr. 10 unserer Weinbauzeitschrift von diesem Jahre von der Firma E. Merk-Darmstadt zu Reklamezwecken veröffentlichte Bild stellt eine mit Genehmigung des Bad. Ministeriums des Innern von dem Reichstagsabgeordneten Julier-Mingolsheim im Jahre 1919 errichtete Amerikaner-Hybriden-Versuchsanlage dar. Das Gelände umfaßt rund 20 a und wurde s. Zt. bepflanzt mit 168 Stück Solonis×Goldriesling, 26 Stück Couderc 117/3, 168 Stück Seibel 2666, 39 Stück Seibel 880 und 91 Stück der gleichen Sorte gepfropft auf Berland×Rip., 34 EM.; insgesamt also mit 492 Stück. Die Seibel 880 wurden auf eine Entfernung von 1,3 : 2 m, die übrigen Sorten auf eine solche von 1,3 : 4 m gestellt. Der Ursprung des Bodens ist älterer Lößlehm. Die Reben werden in Kordonform erzogen. — Nach diesen Angaben wird es Ihnen nicht mehr allzuverwunderlich erscheinen, wenn unter der oben erwähnten Abbildung noch bemerkt ist: „Ertrag von 450 Stöcken rund 4000 l Wein". Rechnen Sie diese Menge Wein auf die gegebene Fläche von rund 20 a um, so kommen Sie auf einen Hektarertrag von 200 hl — dieselbe Menge, die im Markgräflerland als Vollherbst bei der hier vornehmlich gebauten einheimischen Gutedelrebe gilt und die wir auch tatsächlich in unserer eigenen im Reggenhag auf Gemarkung Müllheim gelegenen Versuchsanlage im Jahre 1922 von Gutedel-Pfahlreben erzielt haben. Auch von Elbling können in sochen Bodenverhältnissen gleiche Ergebnisse gewonnen werden — ein Beweis dafür, daß man nicht unbedingt zu den Amerikaner-Hybriden — die ja im vorliegendem Falle auch gespritzt und „gestürmt" werden müssen — zu greifen braucht, um große Ernten an Wein zu haben. Also die Firma Merk in Darmstadt hat in ihrer Reklame nur vergessen, den Flächeninhalt des fraglichen Grundstückes anzugeben, wie auch, daß es sich um Amerikaner-Hybriden handelt — im übrigen stimmts! Dlr.

Personalia

Oberregierungschemiker Dr. Engels an der Kreisversuchsstation Speyer erhielt von der bayrischen Regierung, die bekanntlich noch Titel verleiht, den Titel Professor.

Bekanntmachungen

Freiburger Weinbörse.

Auf Grund der §§ 1 und 4 des Börsengesetzes vom 27. Mai 1908 (Reichsgesetzblatt, Seite 215) und der hierzu ergangenen Vollzugsverordnung vom 17. November 1908 (Gesetz- und Verordnungsblatt, Seite 635) wird dem Verein „Freiburger Weinbörse" die Genehmigung zur Errichtung einer Weinbörse in Freiburg erteilt.

Die unmittelbare Aufsicht über die Freiburger Weinbörse wird auf Grund des § 1, Absatz 2, des Börsengesetzes der Handelskammer Freiburg übertragen.

Zum Staatskommissar für die Börse wird gemäß § 2, Absatz 1, des Börsengesetzes der Landeskommissär für die Kreise Freiburg, Offenburg und Lörrach in Freiburg, zu seinem Stellvertreter der Landrat in Freiburg bestellt.

Auf Grund des § 9 des Börsengesetzes wird bestimmt, daß das Ehrengericht an der Freiburger Weinbörse von einem fünf Mitglieder zählenden Ausschuß der Handelskammer Freiburg zu bilden ist. Die weiter erforderlichen Bestimmungen sind durch die Börsenordnung getroffen.

Karlsruhe, den 17. V. 1926 Ministerium des Innern

Vorträge u. Versammlungen

Am Sonntag, den 6. Juni findet in Altenheim (Amt Kehl) anläßlich der Eröffnung der Winzerstube des Ortenauer Winzervereins im „Schwanen" um 2 1/2 Uhr eine große Versammlung statt, zu der alle Winzer und Landwirte herzlich eingeladen sind. Der Vorsitzende der Ortnauer Winzervereinigung Renner, Fessenbach, wird über die Lage des Weinbau, Schill, Merzhausen, Vizepräsident des Badischen Bauern-Verein, über weitere landwirtschaftliche Tagesfragen sprechen. Musikkapelle und Gesangverein Altenheim werden zum Gelingen des Tages beitragen. vG.

Schluß des redaktionellen Teils.

Digitized by Google

Geschäftliche Mitteilung.

Winzer denkt an das starke Auftreten des Heu- und Sauerwurms im vorigen Jahr! Er wird auch in diesem Jahre unsere Weinberge wieder heimsuchen. Rechtzeitig, sachgemäß und häufig genug muß die Bespritzung durchgeführt werden. Als Mittel zur gleichzeitigen Bekämpfung des Heu- bezw. Sauerwurms und der Peronospora hat sich außerordentlich gut das von der J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst a.M., hergestellte Nosprasen bewährt, das von amtlichen Fachstellen und von der Praxis außerordentlich günstig beurteilt wird. Es hat neben der guten Wirkung den Vorzug der außerordentlichen Bequemlichkeit bei der Herstellung der Spritzbrühe und läßt sich, ohne daß die Schwebefähigkeit herabgemindert wird, als fertige Brühe längere Zeit aufbewahren.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

D. R. P.

Der bewährte kaltflüssige Flaschenlack.

Alle Farben lieferbar. — Einfache praktische Apparatur. Luftdichter Abschluß und keine Schimmelbildung.

Kosmos-Export G. m. b. H.

Hamburg 8, Hafenbau 7 47

Flaschengroßhandlung

A. Fröhlich / Köln

Theobaldsgasse 54 — Telefon Anno 6090

37

Großes Lager in gebrauchten Flaschen:
Rhein- und Moselweinflaschen / Bordeauxflaschen
Kognakflaschen / Burgunderflaschen / Fachmännisch sortiert / Waggonweise, sowie kleinere Quantitäten
Sämtliche Flaschen garantiert rein.

Obstzentrale u. Spankorbvertrieb

Aktien-Gesellschaft **BÜHL** (Bd.) Fernsprecher Nr. 25

Wein-, Obst-, Gartenbau-, Kellerei- u. landw. Bedarfsartikel

Generalvertreter der
I. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Großhandel und Handel in allen bewährten Mitteln der Schädlingsbekämpfung wie u. a. Nosprasen, Solbar, Arsenbestäubungsmittel „Höchst", Kupfervitriol, Uraniagrün, Uraniastäubmittel (Vinuran).

Ferner Rebspritzen und Schwefler, Batteriespritzen mit Hand- und Motorbetrieb. Prospekte kostenlos. 24

Zum **baldigen Eintritt** wird gesucht ein

Weinbaulehrer

mit abgeschlossener Ausbildung an einer höheren Lehranstalt für Weinbau, gründlicher praktischer Erfahrung in allen Zweigen des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, rascher Auffassungsgabe und gutem Vortrag. Anstellung in Gehaltsgruppe VIII. Bewerbungen mit vollständigem Lebenslauf und Zeugnisabschriften, sowie Angabe des frühesten Zeitpunktes für den Dienstantritt sind zu richten an den

Direktor des Badischen Weinbauinstituts Freiburg i. Br.

49

„SILESIA-GRÜN"

und Verstäubungsmittel

„SILESIA"

die **billigen** und **bestens bewährten** Mittel gegen den

»Heu- und Sauerwurm.«

Vom Schädlingsausschuß des Deutschen Weinbauverbandes empfohlen.

Gutachten und Prospekte kostenlos. 20

Güttler & Co., G. m. b. H., Hamburg 18, Schulstr. 2.

Hauptvertreter: A. GANTER, Staufen i. Baden

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Bad. Bauernvereins und bei der Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel in Karlsruhe

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 17. Juni 1926 | Nr. 12

Inhalt: Schmid, K. Müller, Weltweinkostprobe S. 113; Qualitätsweinbau S. 113; K. Müller, Die Lage in der Schädlingsbekämpfung S. 114; Dümmler, Großer Ausschuß für Reblausbekämpfung des deutschen Weinbauverbandes in Mainz und Oppenheim (Schluß) S. 115; Kleine Mitteilungen S. 117; Rundschau S. 118; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 118; Fragen und Antworten S. 120; Bücherbesprechungen S. 120; Geschäftliche Mitteilung S. 120.

Weltweinkostprobe.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 127 des Badischen Weinbauinstituts.)

Seit drei Jahren sammelt das Badische Weinbauinstitut in Freiburg Weine aus den verschiedensten Ländern der Erde, um sie vor einem Forum von Weinsachverständigen vergleichend nebeneinander prüfen zu lassen. Diese Sammlung ist jetzt abgeschlossen. Im ganzen werden über 140 verschiedene Proben an zwei Nachmittagen den geladenen Gästen vorgesetzt werden. Für die Kostprobe ist Samstag der 26. und Sonntag der 27. Juni festgesetzt worden. Im Hinblick darauf, daß von jeder Probe nur zwei Flaschen, mitunter sogar nur eine Flasche zur Verfügung stehen, konnte die Zahl der geladenen Gäste für diese interessante Weinschau, die in solchem Umfange wohl noch niemals geboten wurde, natürlich nur verhältnismäßig klein sein.

Da die Weine nicht aus gleichen Jahrgängen stammen, wird natürlich ein genauer Vergleich der Weine nicht möglich sein. Da aber anzunehmen ist, daß die liebenswürdigen Spender der Weine wohl das Beste, was in ihrem Besitztum sich befand, für diese Kostprobe zur Verfügung gestellt haben, wird sich immerhin die Möglichkeit bieten, durch das Probieren der Weine ein Urteil über die Weinqualitäten der einzelnen Länder sich bilden zu können. Aus der reichen Liste der eingesandten Weißweine seien erwähnt aus Europa Weine aus Steiermark, Österreich, aus der Tschechoslowakei, aus Karpathorußland, zahlreiche Proben aus Ungarn und aus Rumänien, sowie aus Jugoslavien, ferner Weine aus Serbien, Bulgarien, Griechenland, aus Italien und Frankreich, zahlreiche Proben wieder aus Spanien, Weine aus der Schweiz, aus Baden, Württemberg, Franken, Hessen, aus der Pfalz und aus den preußischen Weinbaugebieten. Aus Afrika liegen Weine vor aus Algerien und zahlreiche Proben aus dem Kapland. Proben aus Asien wurden geliefert von Palestina, aus Aserbeidshan und aus China. Australien lieferte zahlreiche Proben. Amerika ist vertreten durch Weine aus Kalifornien, Mexiko, Brasilien und Argentinien.

Rotweine europäischer Herkunft stammen aus Baden, Württemberg, Preußen, Österreich, Tschechoslowakei, Bulgarien, Italien, Frankreich, Spanien und Grichenland. Afrika lieferte Rotweine aus Algerien und aus dem Kapland. Asiatische Rotweine wurden uns in mehreren Proben aus Palestina und aus Aserbeidshan zu Verfügung gestellt, auch eine Probe aus China ist vorhanden. Weitere Rotweine werden aus Australien und aus Amerika vorgesetzt werden und zwar aus Kalifornien, Mexiko und Chile.

Es ist geplant, vor der Kostprobe mit wenigen Worten über die Weinbauverhältnisse der einzelnen Länder zu berichten, sowie über die Weine durch die an der Probe beteiligten Herren eine schriftliche Beurteilung zu erlangen, denn selbstverständlich hat jeder Einsender großes Interesse daran zu erfahren, wie seine Weine bei dieser Weltweinkostprobe eingeschätzt worden sind.

Wenn diese Probe überhaupt zustande kommen konnte, so verdanke ich das ausschließlich der Liebenswürdigkeit der einzelnen Stellen, an die ich mich zwecks Einsendung von Proben gewandt habe. Wenn ich auch nicht überall auf das nötige Verständnis gestoßen bin, so ist es doch geglückt eine ziemlich vollständige Weltweinkostprobe zusammen zu bringen. Alle Weine wurden mit Ausnahme von einer Probe kostenlos zur Verfügung gestellt. Es sei deshalb auch an dieser Stelle allen den Herren, die uns Weine zukommen ließen, für dieses freundliche Entgegenkommen herzlicher Dank ausgesprochen. Über das Ergebnis der Kostprobe wird später berichtet.

✣

Qualitätsweinbau!

Von Franz Schmid in Huttingen, Baden.

Es sind schon so viele Vorschläge gemacht worden, um dem Weinbau, der heute in schwerstem Existenzkampfe ringt, wieder aufzuhelfen. Wir Winzer wissen aber aus Erfahrung, daß bei diesen sogenannten Hilfsaktionen, Kreditmaßnahmen und wie sie alle heißen, für den einzelnen von uns recht wenig herauskommt. Wir müssen darum, wenn wir nicht untergehen wollen, vor allem das alte Wort nicht vergessen: Hilf dir selbst, so hilft dir Gott. Ja, wir müssen uns selber helfen, soweit wenigstens, als wir die Möglichkeit haben. Wir müssen uns einstellen auf die neue Zeit mit ihrem schweren Existenz- und Konkurrenzkampf.

Man redet heute soviel von den Auslandsweinen, die uns deutschen Weinbauern die Weintrinker wegnehmen. Diese Klage ist sicher berechtigt. Die Auslandsweine sind eben den unsrigen überlegen an Alkoholgehalt und können auch weit billiger produziert werden. Aber etwas haben sie nicht, das was die Eigenart der deutschen Weine ausmacht, das milde aromatische, das, was unsere deutschen Weine gerade auszeichnet. Und dieses Besondere an den deutschen Weinen müssen wir auch besonders pflegen, damit der Weintrinker, der etwas Vornehmes verlangt, zu den deutschen

Digitized by Google

Weinen greifen muß. Wir müssen Qualitätsweinbau treiben und darin das Höchste zu erreichen suchen, was erreicht werden kann. Wenn ich das Wort „Qualitätsweinbau" ausspreche, winkt mir so mancher alte Winzer gleich ab. Davon will er nichts wissen. „Die Hauptsache ist, wenn's nur recht viel gibt, wir bringen ihn schon los," denkt mancher.

Halt, mein Lieber, heute haben wir andere Zeiten. Wir haben heute keine Papiergeldzeit mehr. Es wird meistens nur soviel eingekauft, als Bedarf vorliegt. Ganze Keller voll Wein einkaufen und sich auf Jahre hinaus eindecken, wird wohl heute kaum mehr gemacht. Das Geld ist zu rar, und die Zinsen zu hoch. Auch sind die Preise zu schwankend, um mit Wein spekulieren zu können. Deshalb kann der am leichtesten verkaufen und erlöst meistens auch die höchsten Preise, der den besten Wein hat, darum die Forderung: Qualitätsweinbau und moderne Kellerwirtschaft.

Wie treibe ich nun Qualitätsweinbau? Da ist zuerst sorgfältige Auswahl der Rebensorten notwendig. Nur solche Sorten, die am besten zum Boden und zum Klima passen, also am besten ausreifen. Eignen sich Edelsorten, dann pflanze man unbedingt auch Edelsorten. Eine weitere Forderung ist, nicht alles mögliche durcheinander zu pflanzen. Reiner Satz gibt reine Weine. Dann gehört hierher eine moderne Pflanzart. Man mag über die Drahtanlage denken wie man will, aber soviel dürfte jedem einleuchten: Licht, Luft, Sonne haben ungehinderten Zutritt zu den Trauben, weit besser als bei den Pfahlreben. Gleiche Höhe vom Boden, gleichmäßige Wärme gibt auch gleichmäßige Ausreife der Trauben. Die Drahtanlage ermöglicht auch genaue und wirksame Schädlingsbekämpfung. Wie gut sind doch die Trauben mit den Bekämpfungsmitteln zu treffen, wenn sie alle in gleicher Höhe und gleicher Richtung stehen. Die Schädlingsbekämpfung ist nämlich ganz besonders wichtig für die Qualität. Saure vom Wurm angefressene oder faule Beeren machen den Wein nicht besser, das begreift schließlich jeder. Ich möchte hier noch auf einen wichtigen Umstand hinweisen. Wenn die Trauben im September oder Anfang Oktober noch frisch und gesund an den Stöcken hängen, dann kann man mit der Traubenlese noch 14 Tage bis 3 Wochen länger warten. Das macht am Mostgewicht sehr viel aus. Wer hat nicht schon Traubenbeeren gegessen, die hängen geblieben, so einige Wochen nach dem Herbsten, wenn vom ersten Frost das Laub herunterfällt? Und immer sind dann solche Beeren zuckersüß, auch in Jahren, wo nur ein Saurer gewachsen ist. Das macht das länger hängen aus. Das läßt sich aber nur durchführen, wenn die Trauben noch gesund sind. Auch ist der Ausbau der Weine in Boukett viel besser. Alles in allem erzeugt man durch richtige Schädlingsbekämpfung und länger hängen lassen der Trauben, auch in Jahren, die für die Ausreife der Trauben nicht gerade sehr günstig sind, immer noch selbständige Weine, die sich auch entsprechend gut ausbauen.

Nun käme noch die Kellerwirtschaft. Auch da muß der Winzer das Alte verbessern und sich die Errungenschaften der Wissenschaft zu nutze machen. Über alle diese wichtigen Gebiete gibt das Weinbauinstitut in zahlreichen Kursen und Vorträgen, sowie in der Fachschrift: „Weinbau und Kellerwirtschaft" eingehend Auskunft, darum sollten die Weinbauern nicht verfehlen sich das zu Nutzen zu machen.

Die Lage in der Schädlingsbekämpfung.

Bis zur Ausgabe dieser Nummer unserer Zeitschrift haben sich die Witterungverhältnisse nicht wesentlich geändert. In den einzelnen Weinbaugebieten regnet es fast ohne Unterbrechung und die Temperaturen über Nacht sind nur stellenweise über 13° hinausgestiegen. Infolgedessen ist die Peronospora auch nicht im größerem Umfange aufgetreten, immerhin sind aus zahlreichen Stellen des Landes am 1., am 4. und dann vor allem von 9. und 11. Juni ab Peronosporaflecken gemeldet worden. Auch in anderen Weinbaugebieten breitet sie sich seit 11. Juni an ungespritzten Reben stark aus, genau wie wir in unserer Bekanntmachung vom 31. Mai vorausgesagt haben. Infolge der intensiven Schädlingsbekämpfung, die jetzt in fast allen Weinbaugebieten durchgeführt wird und infolge der Bekanntgabe der richtigen Zeitpunkte zum Spritzen, wie sie jetzt auch von zahlreichen anderen Weinbauanstalten erfolgt, konnte die Peronospora bisher nur an ungespritzten Reben schädigend auftreten.

Bei den Bekämpfungsarbeiten wurden allerdings in den verschiedensten Weinbaugebieten Verbrennungserscheinungen festgestellt. Solche Verbrennungen konnten schon bei Anwendung von 1%iger Kupferkalkbrühe, Nosperalkalkbrühe und 1,5%iger Nosprasenkalkbrühe nachgewiesen werden, stärker allerdings dort, wo man der Kupferkalkbrühe Uraniagrün beimengte. Diese Verbrennungen, die bei Gutedel und Portugieser stark, bei Silvaner schwächer waren, sind aber nicht etwa durch Minderwertigkeit der Bekämpfungsmittel bedingt, sondern allem Anschein nach dadurch, daß bei der sonnenscheinarmen Witterung die grünen Organe des Weinstockes recht zart geblieben sind und infolgedessen leichter verbrennen. Riesling u. Burgunder haben keine Verbrennungen gezeigt. Im allgemeinen sind diese Verbrennungsschäden nicht so bedeutungsvoll, wie sie vielleicht von manchen Winzern gehalten werden. Sie lassen sich bei der späteren Laubbehandlung leicht ausgleichen.

Die Lehranstalt in Neustadt hat Anlaß nochmals davor zu warnen, mit den arsenhaltigen Giftmitteln nicht zu leichtsinnig umzugehen, weil durch Liegenlassen von Verpackungen im Weinberg oder durch unvorsichtige Aufbewahrung von gifthaltigen Mitteln leicht Vergiftungen eintreten könnten. Wir haben im letzten Jahr in Baden auch einen Fall gehabt, der dazu mahnt, ja recht vorsichtig beim Umgang mit solchen Giftmitteln zu sein und sie unter allen Bedingungen so aufzubewahren, daß Kinder die Gifte nicht erreichen können.

In ganz erheblichem Umfange ist in badischen Weinbaugebieten und auch an der Mosel der Rote Brenner aufgetreten und zwar in Baden in Weinbergen, die am 10. Mai gespritzt wurden. Man muß infolgedessen annehmen, daß der Pilz des Roten Brenners die jungen Rebblättchen trotz der niederen Temperaturen, die Anfangs Mai herrschten, im Gegensatz zum Peronosporapilz schon einige Tage vor dem 10. Mai infizierte. Insofern bietet also für die Kenntnis der Lebensbedingungen des Roten Brenner-Pilzes das Jahr 1926 wichtige Aufschlüsse. Die Winzer haben die Ende Mai überall auftretenden gelblichgrünen Flecken auf den Blättern vielfach für Peronosporaölflecken gehalten, jedoch ließen sich bei der Untersuchung der Blätter im Laboratorium immer mit Leichtigkeit die Pilzfäden des Roten Brennerpilzes in den Gefäßen der Blätter nachweisen.

Digitized by Google

Auch der Mehltau ist seit Ende vorigen Monats an verschiedenen Stellen in Spuren aufgetreten, konnte jedoch durch die dann einsetzende Schwefelung der Reben in gefahrlosen Grenzen gehalten werden.

Infolge des vielen Regens, der häufig sogar zu Platzregen ausartete (am 12. Mai viel bei Freiburg in kurzer Zeit ein Niederschlag von 66,5 mm) werden die Reben jetzt vielfach gelbsüchtig. Wenn nicht bald Sonnenschein einsetzt, könnte diese Gelbsucht für den Weinstock doch noch erhebliche Gefahr bedeuten. Auch Hagelschläge gingen an verschiedenen Stellen nieder, zumal in der Gegend von Basel, wo sie erheblichen Schaden auch an den Reben angerichtet haben.

Der Heuwurm ist zwar an verschiedenen Stellen aufgetreten, aber lange nicht in dem Maße, wie im vorigen Jahre, sodaß mit einem sehr starken Auftreten des Schädlings während der Rebblüte kaum zu rechnen sein wird. Ob man nun dieses weniger starke Auftreten mit dem intensiven Bekämpfen in Zusammenhang bringen soll, wie man an der Lehranstalt in Neustadt glaubt, oder ob die Ungunst der Witterungverhältnisse das stärkere Auftreten des Heuwurms verhinderte, sei vorläufig unentschieden. Wenn auch der Heuwurm weniger stark auftritt, muß seine Bekämpfung doch energisch weiterbetrieben werden, um ein möglichst geringes Auftreten des Sauerwurms zu erzielen.

K. Müller.

✣

Großer Ausschuß für Reblausbekämpfung des deutschen Weinbauverbandes in Mainz und Oppenheim

am 7. und 8. Mai 1926.

(Schluß.)

In Oppenheim hielt Prof. Dr. Krömer-Geisenheim einen Vortrag über Hybriden, zu welchem am Schlusse die Vertreter der einzelnen Länder Stellung nahmen. Prof. Krömer unterschied zwischen älteren und neueren Hybriden. Die älteren, meist Labrusca-Kreuzungen, seien vor der Reblauskrise aus Amerika eingeführt worden und gegenwärtig zumeist wieder verlassen. Die neueren, von denen auch noch einige zu den alten Hybriden zu rechnen seien, stammten zumeist aus Frankreich und vornehmlich von den dortigen Züchtern Couderc, Castel, Seibel, Bertille Seyve, Baco, Gaillard usw. Diese gingen bei ihren Züchtungen davon aus, Reblausfestigkeit mit Pilzfestigkeit und Qualität zu vereinigen. Da aber dabei die Mendelschen Gesetze nicht beachtet wurden und man immer bei der F1-Generation stehen blieb, so konnten diese Kreuzungen nie voll ausgewertet werden. Die Reblausfestigkeit ist wenig befriedigend. Nur Oberlin 595, 604, 605 und die Kilianssrebe können als immun gelten. Gerade die den besten Wein erzeugenden Hybriden müssen gepfropft werden, wobei zu berücksichtigen ist, daß die Veredlungsfähigkeit zwischen Amerikaner-Direktträgerreben und Amerikaner-Unterlagsreben nicht immer den Erwartungen bezüglich der größeren Affinität entspricht. Vor dem Heu- und Sauerwurm sind die Hybriden im allgemeinen nicht geschützt, die Labruscahybriden auch vor dem Springwurm nicht und wird auch auf manchen die Akarinose in ziemlichem Maße beobachtet. Von einer absoluten Festigkeit gegen Pilzkrankheiten (Peronospora, Oidium, Rotbrenner, Blackrot) kann nicht die Rede sein. Alle Ertragskreuzungen müßten mindestens einmal im Jahr gespritzt werden. Bezüglich des Oidiums widerstände vor allem Baco, B. S. 450, Ca. 1832, C. 117 – 3 u. a. Was die Adaption anbelange, so wären manche sehr empfindlich gegen Kalk, Trockenheit und Melanose. Bezüglich der Wachstumsmerkmale gibt es früh- und spätaustreibende Sorten, solche die früh und spät blühen bezw. reifen, frostempfindliche Sorten und andere, die vor allem durch Wind geschädigt werden. Auch das starke Verrieseln ist, ähnlich wie beim Weißelbling, bei manchen Sorten (Ob. 595 u. 604, B. S. 450, S. 4633, 4986 u. a.) zu fürchten. Mit der oft gerühmten großen Fruchtbarkeit wäre es nicht so schlimm, da manche Vinifera-sorten (z. B. Aramon) mindestens ähnlich fruchtbar seien und käme bei den Hybriden als ungünstiger Moment hinzu, daß viele von ihnen mit beginnender Traubenreife die Beeren fallen ließen („Beerenschütte") und daß die Ausbeute an Most infolge der oft vorhandenen Kleinbeerigkeit der Trauben, der Dickschaligkeit der Beeren und des breiig-schleimigen Inhalts derselben sehr zu wünschen übrig ließe. Von 100 kg Trauben lieferten manche Sorten nur 55—60 l Most. Der Farbstoffgehalt der blauen Trauben sei oft ein hoher, die Qualität der Weine werde oft durch einen Fuchsgeschmack beeinträchtigt, bei den blauen Trauben auch durch die häufig bemerkbare ungleiche Beerenreife. Der Fuchsgeschmack verstärke sich mit zunehmender Reife, deshalb sei man oft gezwungen, die Trauben in weniger reifem Zustand zu lesen. Durch die z. T. erzielten hohen Mostgewichte würde nicht unbedingt ein hoher Zuckergehalt nachgewiesen, denn auf das Mostgewicht hätte auch der große Gehalt der Hybridenweine an Nichtzucker wesentlichen Einfluß, sodaß der Alkoholgehalt der Weine wesentlich niederer sei, als man nach den Feststellungen der Mostwage erwarten durfte. Der oft hohe Säuregehalt (bis zu 30 ‰), zumeist aus freier Weinsäure bestehend, gibt den Weinen einen scharfen und harten Geschmack. Nach allem Gesagten hätten die Hybridenweine nur Wert für den Verschnitt und für Haustrunkzwecke, da auch die Destillate in Frankreich sehr ungünstig beurteilt würden. Die Hybriden bedeuten für den Qualitätsweinbau eine große Gefahr und würden diese in der Hauptsache nur von denjenigen empfohlen, die Amerikanerweine verkaufen und einen schwunghaften Handel mit Blindholz und Wurzelreben von Hybriden betreiben. In Österreich will man nur für einzelne Gebiete einige Sorten freigeben, was in diesem Sinne in Ungarn bereits gesetzlich geregelt ist. Die Schweiz verhält sich ablehnend gegen die Hybriden; man hat dort nur einige blaue Sorten (Ob. 782, Seibel 156, 1000 u. 2738) erlaubt, die weißen sind allgemein verboten. In Rumänien befinden sich gesetzliche Bestimmungen in Vorbereitung. Jugoslavien hat ein strenges Anbauverbot und müssen dort bis zum Jahre 1932 die bereits vor Erlassung des Gesetzes vorhandenen Anlagen (Reben an Mauern und Lauben ausgenommen) ausgerodet werden. Im Elsaß ist eine große Gegenbewegung gegen die Hybriden im Gange, Italien hat sich von jeher wenig

Digitized by Google

für diese Reben begeistert und wohl auch Spanien nicht, dessen Stellungnahme aber nicht genau bekannt ist. — Krömer untersuchte nun im Einzelnen die verschiedensten Möglichkeiten des Vorgehens in Deutschland gegen die Weiterausbreitung der Hybriden zum Schutze des Qualitätsbaues und kommt schließlich zu folgendem Schluß: Weitgehendstes Zurückdrängen der Anpflanzung der weißen Direktträger in den Hauptweingebieten und lediglich Zulassung einiger weniger blauer Sorten für Verschnittzwecke und dies auch wieder nur in begrenzten Mengen, da sonst die einheimischen Vinifera-Gewächse zum Verschnitt nicht ausreichen würden und hierfür wieder Weine aus dem Auslande hereingeholt werden müßten. Ob Oberlin 595 zur Anpflanzung zugelassen werden sollte, bliebe fraglich. Man mache zwar geltend, daß diese reblausimmun sei und deshalb auch das Holz als Pfropf-Unterlage Verwendung finden könne. Wertvoller als Aramon×Rip. 143 B und Kenchen 44 wäre die Oberlin 595 als Unterlage aber nicht, auch wäre ihre Fruchtbarkeit nicht groß und widerstünde der Stock eigentlich nur dem Oidium — der Melanose, dem Rotbrenner und der Peronospora aber nicht. Zur Ausprobierung der zahlreich vorhandenen und immer wieder neu auftauchenden Hybridensorten sollten, wie in Lausanne und Auvernier, große geschlossene staatliche Anlagen geschaffen werden, wobei von jeder Sorte, die wenigstens 7—10 Jahre zu beobachten wäre, alljährlich ½ Stück eingekellert werden müßte, mit späterer nachfolgender Flaschenabfüllung. Außerhalb der Weinbaugebiete braucht man mit der Zurückhaltung der Hybriden weniger ängstlich zu sein, aber es sollten diese hier nur für Haustrunkzwecke Verwendung finden. — Zum Schluß warf Krömer noch einen Blick in die Zukunft und erklärte, daß die Züchtung neuer Hybriden (Unterlagsreben sowohl wie Ertragskreuzungen) auch fernerhin wichtig sei. Die Aussicht besteht, daß man unter Verwertung der Vererbungslehre Reblausresistenz mit Pilzfestigkeit und mit der Güte der einheimischen Reben vereinigen könne. Bis man aber zu diesem Ziel gelange, müsse man noch viel Geduld haben, da die staatlichen Institute hierfür noch reichliche Arbeit leisten müßten. —

In der Diskussion betonte Oberregierungsrat Dr. Börner-Naumburg, daß vor allem auch die Unterlagszüchtung betrieben werden müsse, da die bis jetzt vorhandenen Unterlagsreben nicht genügten. Die Züchtungszeit wäre bei diesen auch kürzer, als bei den Direktträgerreben. Wenn die Oberlin 595 in ihrem Werte als Unterlagsrebe der 143 B gleichgestellt würde, so wäre sie doch sehr beachtenswert, da Wanner die 143 B bezw. Kenchen 44 für die schwierigsten Verhältnisse empfohlen hat. Es gehörte deshalb die Oberlin 595 vor allem in die staatlichen Muttergärten und weniger in die Praxis als Direktträger. Was die Taylorrebe anbelange, so sei diese stark reblausanfällig. Taylor (sowie auch Clinton) würden von der geflügelten Reblaus bevorzugt und könnten beide deshalb zu Blattgallenträgern werden. Das sei doch bedenklich für unseren Weinbau und sei deshalb die Frage der Anpflanzung der Hybriden neu zu regeln und käme eventl. das Ausroden solcher Reben bis zu einem bestimmten Zeitpunkt in Frage.

Direktor Dr. Müller-Freiburg erklärte, daß sich Baden in einer besonderen Situation befinde. Das Land ist sehr langgestreckt und befänden sich zwischen den eigentlichen Hauptweingeländen zahlreiche Stellen, wo der dort früher betriebene Weinbau eingegangen sei. Die Gesamtweinbaufläche ist auch von früher 22000 ha auf jetzt 12000 ha zurückgegangen. Zumeist hat man auch nur die von jeher weniger für den Weinbau in Frage kommenden Flächen mit Hybriden bepflanzt. Schon vor Erlassung des Reblausgesetzes war die Taylorrebe vorhanden, man hat deshalb bei uns von vornherein Ausnahmen machen müssen. Die entsprechenden Verordnungen gingen nie glatt durch und die von Gerichtswegen für Übertretungen verhängten geringen Strafen wurden von den Landwirten schmunzelnd angenommen, da von ihnen auch das gesetzlich geforderte Entfernen der verbotswidrig angelegten Pflanzungen nicht verlangt wurde. In den neuen Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz mußten wegen der bestehenden und zahlreich verlangten Pflanzungen mit Hybriden wieder Ausnahmen gemacht werden. Daß Baden von diesem Ausnahmerecht Gebrauch gemacht und bestimmte Hybridensorten, darunter auch die Taylorrebe, zum Anbau freigegeben hat, geschah nicht deshalb, weil man diese Sorten für die besten hält, sondern weil Baden in seiner von jeher besonderen Situation einen beschränkten Anbau erlauben mußte mit Sorten von denen abgabefähiges Holz von vornherein genügend vorhanden war, und die bezüglich ihrer allgemeinen Eigenschaften noch als am brauchbarsten bezeichnet werden konnten. Die neuesten und vielleicht auch besseren Hybridensorten sind vorläufig noch nicht freigegeben und werden in einer staatlichen Anlage in Freiburg erst noch lange Jahre auf ihren Wert hin geprüft. Bis jetzt ist davon im Jahre 1925 der erste Wein gewonnen worden. Man ist sich in Baden wohl bewußt, daß die vorhandenen großen Mengen von Amerikanerweinen wesentlich mit zu der Absatzkrise beitragen und daß auch der Ruf der heimischen Gewächse darunter notleidet. Es hat deshalb auch der Weinbaubeirat des Bad. Weinbauinstituts in seiner letzten Sitzung vor dem weiteren Anbau von Hybriden gewarnt. Im übrigen sei die Oberlin 595 aber nicht peronospora-empfindlich wie Prof. Dr. Krömer gesagt habe, wohl aber die Nummern 604 u. 716, die auch unter Rotbrenner leiden. Die Taylorrebe sei sehr kalkempfindlich und leide auch stark unter der Kräuselkrankheit. Was den oft sehr sauren Wein der Oberlin 595 anbelangt, so könnte man durch entsprechende Kellermanipulationen (Entsäuren, Zuckern bis zur Höchstgrenze usw.) die Säure bis auf 9% abbauen. Da der Wein von Oberlin 595, auf den Beerenhülsen vergoren, auch als Verschnittwein beliebt sei und auch einen guten Weinbrand ergebe, so könne man sie vom Anbau nicht ausschließen. Den Fremdgeschmack aus den Taylorweinen zu entfernen scheint der Pfalz gelungen zu sein, die in großen Mengen Taylorwein in Baden billig aufkauft und dann wieder in verbessertem Zustande zurückbringt. Die Entfernung des Amerikanergeschmackes gelinge hauptsächlich aber nur dann, wenn man den Taylormost auf den Trestern besserer Traubensorten etwas angären lasse, was weingesetzlich nicht gestattet sei. Eine schärfere Weinkontrolle, die letzten Endes auch den Anbau von Hybriden einschränken würde, sei hier sehr notwendig. Von den neueren Hybriden sei z. B. der Wein von S 4986 mit brauchbar zu bezeichnen. Anbauverbote kommen für Baden

Digitized by Google

nicht in Frage; man wird durch Belehrung eine Überhandnahme des Hybridenanbaues zu hindern versuchen. Durch eigene Versuche verschaffen wir uns auch selbst ein Urteil, da die französischen Ansichten über den Wert der Hybriden weit auseinandergehen, sodaß man niemals weiß, wem man zustimmen soll.

Weinbaudirektor Bauer-Neustadt an der Hardt, sprach für die Bayr. Pfalz und betonte, daß wir unter der Inkonsequenz des Reblausgesetzes leiden. Man hätte gleich anfangs alle Hybriden verbieten sollen. Es kämen diese jetzt in großen Mengen aus Baden und aus dem Elsaß nach der Pfalz. Ein gewisser Weinhandel unterstütze dies indirekt durch fleißigen Aufkauf der Amerikanerweine. Die Pfälzische Regierung führe den schärfsten Kampf gegen die Hybriden, der je geführt worden ist. Aber ein Radikalmittel gebe es nicht, die Entwicklung sei überall die gleiche. Oberlin 595 wird den Winzern in beschränktem Maße gegeben, wegen des in der Pfalz vorhandenen starken Portugieseranbaues. Die Portugieserweine müssen in ihrer Farbe gedeckt werden, wenn das mit im Inlande gewonnenen Verschnittweinen geschehen kann, dann bedarf es der Einfuhr von Auslandsweinen nicht. Bauer forderte dann ein Reichsgesetz, das, wie in Ungarn, die Anpflanzung der Hybriden auf bestimmten Flächen beschränken und das Inverkehrbringen von Wein, Holz usw. verbieten solle.

Nach Landwirtschafts-Assessor Dittmann-Würzburg, sind die Hybriden in Franken erst nach dem Kriege vermehrt worden, angeregt durch zahlreiche Offerten aus Baden und Württemberg. Die entstandenen Anlagen sind aber durch die Gensdarmerie vernichtet worden und stellen nur noch die Lehranstalt Veitshöchheim und die Spitalverwaltung in Würzburg Versuche an.

In Rheinhessen führt nach Ökonomierat Direktor Fuhr nur die Lehranstalt Oppenheim Versuche mit Hybriden aus. Die Oberlin 595 hätte dabei besonderes Interesse gefunden, weil sie als Pfropfunterlage der 143 B und Kenchen 44, namentlich in trockenen Böden und Jahren, vorzuziehen sei. Im übrigen sollte man nicht mehr, sondern besseren Wein bauen.

Kommerzienrat Weinhändler Sittmann-Oppenheim, sieht an den Hybriden mehr Schatten als Licht. In Deutschland müßten wir möglichst wenig aber guten Wein bauen. Der spanische Handelsvertrag würde nicht so gut wie der italienische ausfallen. Wir bettelten um Winzerkredite, weil wir unseren guten Wein nicht loswerden könnten und wollten doch immer noch mehr und obendrein schlechten Wein schaffen. Der Weinhandel wäre im großen und ganzen noch gut und wüßte, was er dem einheimischen Weinbau schuldig sei — er selbst habe noch nie einen Tropfen Auslandswein in seinen Keller gebracht.

Ökonomierat Mährlen-Weinsberg ist bezüglich der württembergischen Verhältnisse besonders dankbar, daß das behandelte Thema auf die Tagesordnung gesetzt worden ist. Man ist in Württemberg noch nach wie vor streng in der Warnung, 30 bis 40 ha wären bis jetzt angebaut. Der Wirteverein warnt in seiner Zeitung vor dem Ankauf von Taylorwein. Beim Herbstverkauf wären auch die Namen der Besitzer von Taylorанlagen an den Gemeindekellern öffentlich angeschlagen. Andererseits empfehle z. B. der Winzerverein Fellbach seinen Mitgliedern das Einstreuen von Oberlin 595 zwischen den heimischen Reben zum Aufärben, damit keine spanischen Weine mehr eingeführt zu werden brauchen. Württemberg mache mit den Hybriden seine Entwicklung durch, die Durchführung gesetzlicher Verbote sei aber nicht möglich.

Abteilungsvorstand Landwirtschaftsrat Faber-Karlsruhe greift auf die Ausführungen von Direktor Dr. Müller und Direktor Bauer zurück und weist nach, daß die Taylorrebe in Baden weniger mehr im eigentlichen Weingebirge, sondern vermehrt in der Rheinebene angebaut werde. Der Taylorwein sollte lediglich als Haustrunk bezeichnet werden dürfen. Der Wein von unreifen Hybridentrauben sei noch saurer als solcher von reifen, es könnten diese deshalb noch mehr gestreckt werden. Was die Hybridenweine als Brennweine anbelangt, so ist in dem neuen Branntweinmonopolgesetz keine Möglichkeit zu erblicken, daß sich ein solches Brennen rentabel gestalten könnte.

Nachdem der Referent Prof. Dr. Krömer-Geisenheim das Ergebnis der Debatte über den Inhalt seines Vortrages dahin zusammengefaßt hatte, daß sich die Versammlung wohl einstimmig gegen die alten Direktträger erklärt hätte und daß nur wirtschaftliche Gründe für Zulassung einiger der neuen, vor allem der Oberlin 595 sprächen und daß letztere aber lediglich in Amerikanermuttergärten staatlich überwacht angepflanzt werden sollte, konnte der Vorsitzende Weingutsbesitzer Biermann-Bingerbrück die Versammlung schließen mit den mahnenden Worten, daß bei Auspflanzen von Hybriden in den freien Weinberg größte Vorsicht anzuempfehlen sei; wo die Hybriden noch nicht überhand genommen hätten, sollte man sich mit allen Mitteln dagegen zur Wehr setzen und die Ausbreitung durch Belehrung unterbinden. An dem bisherigen Verbot sollte festgehalten werden, Ausnahmen blieben den einzelnen Ländern überlassen. Bei Anstellung von Versuchen sollte nicht unterlassen werden auch die Müller-Thurgaurebe auszuprobieren, da der Wein dieser Riesling×Sylvaner-Kreuzung oft besser ausfalle, als der lediglich von der Sylvanerrebe abstammende Wein.

Eine Besichtigung der Lehr- und Versuchsanstalt Oppenheim, sowie der Kellereien von Kommerzienrat Sittmann in Oppenheim, der dann in liebenswürdigster Weise die Teilnehmer noch zu einer prächtiger Weinprobe einlud, beschloß die Tagung des großen Ausschusses für Reblausbekämpfung.

Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Nachversteuerung von Schaumwein.

Nach der uns zugegangenen Schaumwein-Nachsteuerverordnung muß Schaumwein, der sich am 1. Juli 1926 außerhalb des Herstellungsbetriebes oder einer Zollniederlage befindet, nachversteuert werden. Die Steuer beträgt für ½ Flasche Schaumwein 0,50, für 1 ganze Flasche 1.— Mk., für schaumweinähnliche Getränke 0,10 Mk. für ½ Flasche und 0,20 Mk. für 1/1 Flasche. Schaumwein im Besitz von Eigentümern, die weder Ausschank noch Handel mit Getränken betreiben, bleibt steuerfrei, sofern die Gesamtmenge nicht mehr als 50 Flaschen beträgt.

Digitized by Google

Die Errichtung von Beispielskellereien.

Die n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer beabsichtigt mit Unterstützung der Bundes- und n.-ö. Landesregierung zur Verbesserung der Kellerwirtschaft im Lande Niederösterreich umfassende Förderungsmaßnahmen einzuleiten. Neben anderem ist vor allem auch die Errichtung von 30 bis 50 Beispielskellern geplant, mit deren Betrieb bereits im kommenden Herbste begonnen werden soll. Geeignete Weinbautreibende, die einen Beispielskeller übernehmen wollen, müssen sich der n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer für 10 aufeinander folgende Jahre vertraglich verpflichten. Sie müssen die Lesearbeiten, das Pressen und die ganze Kellerbehandlung des Weines genau nach den Weisungen des von der n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer bestellten Kellereileiters durchführen. Auch müssen sich diese mit der Abhaltung von Kursen, Vorträgen und praktischen Übungen in ihrem Preßhause und Keller einverstanden erklären u. a. m. Dafür gewährt die n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer eine Beitragsleistung zur baulichen Ausgestaltung des Preßhauses und des Kellers und zur Beschaffung der unbedingt notwendigen Geräte und Maschinen. Auch stellt die n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer einen Fachmann, welcher als Leiter des Kellers die Lese-, Preß- und Kellerarbeiten überwacht und leitet und an einem bestimmten Tage des Monats im Beispielskeller einen fortlaufenden Kurs für die Wirtschaftsbesitzer und deren Söhne das ganze Jahr hindurch abhält und mit den Kursteilnehmern die Kellerarbeiten durchführt. Schäden, welche durch Anordnungen des Kellereileiters entstehen, können dem Kellereieigentümer ersetzt werden. Die mit den Beiträgen der n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer hergestellten baulichen Ausgestaltungen gehen ausschließlich in das Eigentum des Besitzers über. Die beigestellten Maschinen und Geräte werden bei zufriedenstellender Führung des Beispielskellers dem Besitzer nach Ablauf der Vertragsfrist überlassen. — Es stellt dieses Vorgehen der n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer ohne Zweifel einen gewaltigen Schritt vorwärts in der Belehrung der rebbautreibenden Bevölkerung auf dem Gebiete der modernen Kellerwirtschaft dar. Dümmler.

Die Reblaus im Jahre 1925 in der Schweiz.

Die Kantone Schwyz, Glarus, Solothurn, Baselstadt, Schaffhausen, St. Gallen, Graubünden und Thurgau blieben auch im letzten Jahre von der Reblaus verschont. Alle übrigen weinbautreibenden Kantone sind in schwächerem oder stärkerem Umfange verseucht. Im Kanton Zürich wurden in acht Gemeinden 19 neue Reblausherde festgestellt. Freiburg meldete einen Rückgang der Verseuchung; es wurden in drei Gemeinden noch 119 Infektionsherde festgestellt. In Baselland wurden unter Mitwirkung der Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil gründliche Untersuchungen des Rebgeländes durchgeführt, bei denen sich die beiden Gemeinden Reinach nnd Therwil als verseucht erwiesen. Im Kanton Waadt ist der Kampf gegen die Reblaus in 109 Weinbaugemeinden als aussichtslos aufgegeben, In 60 Gemeinden wird er weitergeführt. Von diesen sind bis jetzt 20 reblausfrei. Wallis meldet 13 verseuchte Gemeinden. In 3 davon ist der Kampf gegen die Reblaus eingestellt, in den übrigen wird er weitergeführt. Von den übrigen Kantonen gingen keine Berichte über den Stand der Verseuchung ein. (Schweizerische Weinzeitung)

Weinbauliche Irrtümer.

In einem im „Pfalzwein" abgedruckten Vortrag des Landwirtschaftsrates Klingner über den Qualitätsweinbau finde ich zweierlei zu beanstanden. Unter den Qualitätstraubensorten ist der Ruländer nicht angeführt, der bekanntlich im Kaiserstuhl die hochwertigsten Weine liefert, die in der Regel noch höher bewertet werden als der Riesling. In der Pfalz kennt man diese Sorte heutzutage allerdings kaum mehr, sie verdient aber weitere Verbreitung wegen ihrer nicht säurereichen und alkoholreichsten Weine unter allen deutschen Traubensorten. Dann steht in dem Aufsatz: „Der rote Qualitätsweinbau hat für Deutschland keine besondere Bedeutung. Nur einige 100 ha Rebflächen bei Ingelheim, Aßmannshausen und an der Ahr dienen diesem Zweck. . . ." Um keinen Irrtum aufkommen zu lassen, betone ich, daß von dem „blauen Spätburgunder" die Rede ist. Es ist auffallend, daß ein Weinbaulehrer offenbar nichts vom Affentaler Rotwein, vom Zeller- und Waldulmer Rotwein, um nur einige Marken herauszuheben, gehört haben soll, die doch zu den besten deutschen Rotweinen zu zählen sind und ihm auch nicht bekannt ist, daß in Baden der umfangreichste Spätburgunderanbau von Deutschland vorhanden ist, denn Baden besitzt gegen 1000 ha Spätburgunderreben.

K. Müller.

Rundschau

Deutschland.

Das **deutsch-portugisische Handelsabkommen** trat mit dem 1. Juni in Kraft. Darnach werden Port- und Madeiraweine im Faß mit natürlichem Weingeistgehalt mit 32 RM., mit verstärktem Weingeistgehalt, d. h. bis 200 g im Liter ebenfalls mit 32 RM. je Doppelzentner verzollt. In Flaschen kostet der Zoll dieser Weine bei natürlichem Weingeistgehalt 55 RM., bei verstärktem Weingeistgehalt bis 200 g im Liter, ebenfalls 55 RM. je Doppelzentner. Port- und Madeiraweine müssen im Dourogebiet oder auf der Insel Madeira gewachsen sein und müssen Ursprungszeugnisse der Häfen von Porto oder Funchal aufweisen.

Der **spanisch-deutsche Handelsvertrag** ist am 1. Juni in Kraft getreten.

Der **Entwurf eines Schankstättengesetzes** ist dem Reichswirtschaftsrat zugeleitet worden. Es umfaßt 36 Paragraphen.

Die **Weinsteuereinnahmen im Monat April 1926** betrugen 4 857 937 RM.

Die Berliner Weintrinker kontrollieren die Weinpreise auf sehr einfache Weise. Sie haben eine freie Organisation gebildet, welche die bisher in den Weinrestaurants aufgelegten Weinkarten abgeschrieben hat und damit nun gut vergleichen kann, inwieweit die Wirte ihren Verpflichtungen nachkommen.

Verstellbare Holzschließkeile hat ein Kellereiarbeiter in Dietersheim bei Bingen erfunden, die vor allem eine Umwälzung auf dem Gebiete der Weintransporte insofern bedingen sollen, als dadurch jeglicher Schaden auf der Bahn — der zumeist auf mangelhafte Keilverschlüsse bei den Fässern zurückgeführt werden konnte — verhindert wird.

Die senkrechte Aufstellung von Eichenschnittholz zum Trocknen mit dem Wurzelende nach oben soll nach neueren Erfahrungen vorteilhafter sein als das bisher geübte Verfahren der wagerechten Stapelung. Wenn das Material auf Bretter gestellt und öfters gewendet wurde, erreichte man ein rascheres Trocknen und eine bessere Farbe unter Vermeidung der Bildung von Rissen.

Methylalkohol aus Kohlengas und Wasser zur Verwendung als Motortreibmittel ist der Bad. Anilin- und Sodafabrik herzustellen gelungen. Die Übertragung der Laboratoriumsversuche in die Praris ist in Vorbereitung.

Schweiz.

Große Frostschäden sind durch die Frostnacht vom 9. auf 10. Mai ds. Js. vornehmlich im Kanton Zürich zu verzeichnen. 500 ha oder zwei Fünftel des Zürcherischen Weinbaus sind erfroren. Der Schaden ist auf 1—1½ Millionen Franken zu schätzen.

Österreich.

Weinsteuerermäßigung. Der österreichische Nationalrat hat am 28. Mai ds. Js. die vorgesehene Weinsteuerermäßigung von 22 auf 12 Schilling pro Hektoliter angenommen. Da eine Rückvergütung für bereits versteuerten Wein abgelehnt wurde, so fühlen sich die Wirte und kleinen Weinhändler gegenüber den Großhändlern, die von jeher den Wein in Freilagern führen durften, für außerordentlich benachteiligt. Für den Staat bedeutet die Herabsetzung der Steuer einen jährlichen Ausfall von 7 Millionen Schilling.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Wie sich nach und nach herausstellt, sind die Folgen der großen Frostkatastrophe in der Nacht vom 9. auf den 10. Mai größer als man zu Anfang angenommen hatte und jetzt erst kommen sie zahlenmäßig zum Ausdruck in den seitens des Stati-

Digitized by Google

stischen Reichsamtes veröffentlichten Bewertungen des Standes der Reben zu Anfang Juni. Es stellt sich dabei heraus, daß der Ausfall erheblich größer als in den vergangenen Jahren ist, daß der Rebstand gegenüber den drei letzten Jahren bedeutend zurück ist, denn der Staatsdurchschnitt stellt sich auf mehr der Note gering als der Note mittel zuneigend, während er 1925 auf gut und in den beiden Jahren vorher zwischen gut und mittel stand. Durch die wechselnde, regnerische Witterung wurde die Entwicklung langsamer und der Vorsprung, den die Reben anfänglich besaßen, nach und nach immer geringer, bis darüber hinaus ein Rückstand eingetreten ist. Die allgemeine Rebenblüte hätte man für Ende Mai und Anfang Juni erwarten dürfen, sie trat sonst etwa Mitte Juni ein, aber in diesem Jahre wird auf alle Fälle eine Verspätung zu erwarten sein und damit eine Blütezeit, die sicher erst in der vorgerückten zweiten Hälfte des Juni allgemein werden wird und von der man nur hoffen darf, daß sie nicht auch noch durch ungünstige, naßkalte Witterung über Gebühr dann hinausgezogen wird, da das Leid dadurch noch verstärkt würde. Jetzt schon wurde das Vorhandensein des Heuwurms in genug Gescheinen, vor allem in der Rheinpfalz, festgestellt, eine sich lange hinausziehende Rebenblüte würde diesem gefährlichen Schädling Millionen Möglichkeiten bieten und damit das Vernichtungswerk noch größer werden als es bereits durch den Maifrost ist. Langsam schlagen die durch den Frost in Mitleidenschaft gezogenen Rebstöcke aus, aber Fruchtaugeu haben sie meist nicht und wie es mit dem Tragholz für das kommende Jahr werden wird, läßt sich schon beurteilen, es wird damit nämlich sehr ungünstig aussehen. Besonders traurige Meldungen kommen von der Ahr, wo ja mehreremale in diesem Frühjahr der Frost gehaust hat und wo er z. B. im Bezirk der Bürgermeisterei Altenahr einen Schaden angerichtet hat, der an die 3/4 Millionen heranreicht. Eine Menge Jungweinberge, aber auch alte Weinberge, sind ganz zerstört, andere z. T. in solchem Maße, daß auch in den nächsten Jahren kein Ertrag aus den so stark mitgenommenen Reben zu erwarten ist; und wie es im Gebiete des mittelrheinischen Rebengebietes aussieht, das spottet jeder Beschreibung. Auch in Rheinhessen, in der Rheinpfalz, im Rheingau, in Württemberg, Nordbaden und Franken ist es nicht besser, es gibt überall Gemarkungen, die Schäden zwischen 25 und 90 % erlitten haben.

Im freihändigen Weingeschäft ging es in verschiedenen Weinbaugebieten recht lebhaft zu. Bei den erfolgten zahlreichen Umsätzen in Rheinhessen wurden für das Stück 1925er landeinwärts 600 bis 700 Mk., 1924er bis 750 und 780 Mk. bezahlt, während das Stück 1925er in Armsheim und Sulzheim 600—630, Eichloch 590, Bubenheim und Appenheim 600—610, Elsheim 650, Ensheim 640, Flonheim 670, Wörrstadt 500, Vendersheim 625—640, Wallertheim 660, Ockenheim 625—700 Mk., 1924er in Wörrstadt 670, Wallertheim 685, Schwabenheim 740, Appenheim 675 Mk. kostete. Auch in der Rheinpfalz ging es geschäftlich recht rege her. Erlöst wurde für das Fuder 1925er Weißwein im oberen Gebirge 420—500, 1924er 450—550, 1925er Weißwein im unteren Gebirge 520—580, 1925er 550—600, 1925er Weißwein im mittleren Gebirge 520—1000, 1924er 580 bis 3000, 1925er Rotwein 480—550, 1924 500—550 Mk. Im Gebiete der oberen Haardt brachte das Fuder 1925er verbesserter Weißwein in Edesheim, Hainfeld, St. Martin, Weyher, Edenkoben und Rhodt 430—500, 1924er in Edesheim, St. Martin, Hainfeld 460—530 Mk. Verschiedentlich wurden Rotweine abgesetzt, wobei für das Fuder 500—520 Mk. angelegt wurden. Im Nahegebiet war es etwas ruhiger. Immerhin kam es zu kleineren Abschlüssen, wobei das Stück 1925er sich auf 600—750 Mk. und darüber stellte. Am Mittelrhein wurden in der Gegend von Bacharach und Oberwesel für das Fuder 1925er 550—700, 1924er 700—800 Mk. bezahlt. Im Rheingau war es geschäftlich nicht besonders belebt. Bei den vereinzelten Umsätzen erfolgten Bewertungen für das Halbstück 1925er in Höhe von 450—500, 1924er 400—450 Mk. und mehr. An der Mosel war es verschiedentlich etwas belebter, anderwärts wieder recht ruhig. Es kamen Verkäufe zu 500 Mk. und höher in 1925er und solche zu 600—900 Mk. in 1924er zustande. Im luxemburgischen Gebiete der Obermosel ist die Lage genau wie auch in Deutschland. Es gab schon blühende Reben und gibt noch viel weitere Gebiete, in denen noch nicht mit der Blüte zu rechnen ist. Sehr stark zeigt sich der Heuwurm. Die Aussichten für das Weinjahr 1926 sind in Luxemburg nicht günstig. In Baden herrscht in manchen Gebieten ein recht reges Weingeschäft, wobei 80 Mk. und mehr für die 100 Liter bezahlt wurden. Ähnlich war es auch in Württemberg und in Franken. Die Preise stiegen wohl auch bis 100 Mk. und mehr für die 100 Liter. Schm.

Baden. Die Reben, die anfänglich in ihrer Entwicklung gegenüber anderen Jahren weit voraus waren, hinken diesen nunmehr wieder um 14 Tage nach. Die nun schon Wochen anhaltende mehr Kühle und stark regnerische Witterung ist Schuld daran. Hier muß eine baldige Änderung eintreten, wenn die Gescheine nicht großen Schaden nehmen sollen. Schon jetzt sieht man, wie im Jahre 1923, allenthalben den Beginn eines falschen Aufblühens derselben, was bekanntlich immer mit starkem Verrieseln verknüpft ist. Der in Aussicht stehende Herbst ist sonst allerorten groß und es wäre bedauerlich, wenn durch die Hoffnungen der Winzer ein allzudicker Strich gezogen würde. Im übrigen sind die Reben noch vollkommen gesund. Äscherig ist hier und da in geringem Maße zu sehen. Der „Wurm" wurde im Markgräflerland erstmalig am 9. Juni in den Gescheinen festgestellt. Etliche Exemplare waren bereits ca. 1/2 cm lang, die übrigen konnten wegen ihrer Kleinheit kaum erkannt werden. Die Anzahl scheint im allgemeinen sehr gering zu sein. Die Bekämpfungsmaßnahmen werden fleißig fortgesetzt. Ein sündflutähnlicher Regen mit Sturm und Hagel hat am Abend des 12. Juni vor allem im oberen Markgräflerland Schäden an den Reben verursacht. Die Nachfrage nach Wein ist etwas belebt, die Produzenten sind zurückhaltend, die Preise ziehen an. Die Ursachen sind in der andauernd für die Reben ungünstigen Witterung zu suchen, in den einsetzenden Geldeinnahmen der Winzer für Frühobst u. dergl., wie aber auch in den in der Pfalz, in Rheinhessen und im Rheingau entstandenen großen Frostschäden. Am Kaiserstuhl wurden kleinere und mittlere Weine gekauft zu 37 bis 47 Mark das Hektoliter, im übrigen bewegen sich die Forderungen zwischen 40 bis 80 Mark. Im Markgräflerland werden für die geringsten Sachen 54 Mark pro Hektoliter verlangt. Ein Angebot von 1923er Ballrechter betrug 67 Mark. Dlr.

Aus dem Kraichgau. Am 19. Mai fand veranlaßt durch den Landw. Bezirksverein Bretten eine Rebbegehung statt, an welcher sich etwa 80 Rebbesitzer beteiligten. Weinbauinspektor Meinke aus Durlach belehrte zunächst die Teilnehmer über die verschiedenen Rebsorten, erklärte die Erziehungsarten, den Rebschnitt, die Laubbehandlung und gab praktische Erläuterungen. Die anschließende Rebbegehung, die sich über einen großen Teil der Gemarkungen Zaisenhausen und Kürnbach erstreckte, gab Gelegenheit noch manche Frage zu erörtern. Der Stand der Reben bot vielfach ein freudiges Bild und ist vielversprechend. Leider trifft diese Feststellung nur für einen Teil der Weinberge, die höher gelegenen Lagen, zu. In tieferen Lagen haben die Reben stark durch Frost gelitten und sehen teilweise trostlos aus. Dort wo noch vor wenigen Tagen die Rebstöcke in dem frischen Schmuck üppig grüner und bereits über 30 cm langer Triebe standen, bietet sich dem Auge ein Bild trauriger Zerstörung. Von den Trieben sind nur die mißfarbigen, gänzlich erfrorenen Überreste geblieben. Vielfach ist jede Spur von Grün verschwunden. Die Hoffnung auf einen Herbst muß für dieses Jahr aufgegeben werden; man wird froh sein müssen, wenn sich die Stöcke bis zum Herbst soweit erholt haben, daß ausgereiftes Tragholz für das kommende Jahr zur Verfügung steht. Ähnlich wie die Schäden in Zaisenhausen sind sie auch in den Nachbargemeinden wahrzunehmen. Auch in der Rheinebene und den tieferen Lagen des Kraich- und Pfinzgaus sind stärkere Frostschäden zu verzeichnen. Mk.

Mosel, Saar und Ruwer. Mai 1926. Die ungewöhnlich naßkalte Maiwitterung verursachte einen nahezu völligen Stillstand im Wachstum der Rebe. Lag doch die mittlere Lufttemperatur 2,4° unter dem zwanzigjährigen Durchschnitt, während die Niederschlagsmenge fast die doppelte Höhe erreichte. Noch gegen Ende des Monats waren nur die im April gebildeten ersten Blätter voll entwickelt, während das Wachstum der folgenden sichtbar still stand, sodaß die Triebe ein eigenartiges sparriges Aussehen zeigten. Hinzu kam ein Frost vom 9. auf 10. Mai, welcher besonders an der Ruwer und Saar, aber auch in den höher gelegenen Weinbergen der Mosel schweren Schaden anrichtete, sodaß der dadurch bewirkte Ernteausfall in manchen Weinbergen 50 und mehr Prozent betragen wird. Der Frost trat besonders da auf, wo von den Höhen kalte Luftmassen in enge Seitentäler abflossen.

Von Krankheiten zeigte sich der Rote Brenner bereits am 28. Mai im ganzen Weinbaugebiet auf den jungen Rebblättern.

Digitized by Google

Die meisten Winzer hatten diesmal frühzeitig mit der ersten Spritzung der Weinberge begonnen, an der Mittelmosel teilweise schon am 28. April im übrigen Weinbaugebiet vielfach in der ersten Maihälfte. Die ersten offenen Winterfrüchte des Brennerpilzes wurden am 1. Mai auf altem Reblaub bei Berncastel gefunden. Tatsächlich muß der Befall in bevorzugten Lagen bereits in den ersten Maitagen erfolgt sein, denn Weinberge, welche nach dem 3. Mai bespritzt worden waren, zeigten sich Ende Mai vom Brenner befallen. In geringeren Lagen trat der Befall entsprechend der späteren Entfaltung des Laubes später ein, sodaß dort die vorbeugende Spritzung, falls sie bis Mitte Mai vorgenommen wurde, noch wirksam war. Durch die Wachstumsstockung, welche infolge der ungewöhnlichen Witterung eintrat, konnten Verbrennungen an den zarten Rebteilen durch die Spritzbrühe nicht ausbleiben. In Weinbergen, welche noch vor dem 1. Mai gespritzt worden waren, traten solche nicht ein. Da die Gescheine im allgemeinen nicht beschädigt wurden, und sich die Verbrennungen an den Blättern bereits gegen Ende des Monats wieder ausgewachsen hatten, werden sie im Vergleich zu dem Schaden, welchen der Rote Brenner verursacht hätte, kaum in die Wagschale fallen. Die frühzeitige vorbeugende Bespritzung der Weinberge gegen den roten Brenner ließ sich sehr rasch durchführen. Im allgemeinen waren 100 Liter Brühe auf 1000 Stöcke erforderlich, sodaß die Bespritzung einschließlich des Arbeitslohnes 4 bis 5 Mark erforderte, eine sicherlich geringe Summe im Vergleich zu dem Ernteausfall, den der Rote Brenner an 1000 Stöcken hervorrufen kann.

Der Flug der Heuwurmmotten zog sich über den ganzen Monat hin, ohne daß es infolge der Witterung zu einem Hauptflug kam. Immerhin schwärmten die Motten in Menge. Auffallend stark trat die Rebblattgallmilbe in Erscheinung. Schildläuse zeigten sich da und dort gegen Ende des Monats in beträchtlicher Menge. Dr. Z.

Österreich. Die anfänglich gemeldeten größeren Frostschäden haben sich nachträglich als ziemlich gering herausgestellt. Die Weinberge stehen im allgemeinen gut. Von den 1925er Weinen lagern noch bedeutende Posten bei den Produzenten. Die Kauflust ist immer noch flau, die Preise sind gedrückt. Gehandelt wird der Liter von 60 Groschen an aufwärts, bei den Direktträgerweinen, die sich gut zur Süß- und Wermutweinerzeugung eignen sollen, von 33 Groschen an aufwärts.

Ungarn. Der Stand der Weinberge ist befriedigend. Der Ansatz der Gescheine wird nicht allzusehr gelobt. Ernteaussichten mittelmäßig und sogar unter mittelmäßig. In verschiedenen Komitaten mehr oder minder starke Hagelschäden. Angebot in Wein ist lebhaft, Nachfrage flau. Die Preise bewegen sich zwischen 2500—12000 ungarische Kronen für das Liter bezw. zwischen 250—800 Kronen per Malligandgrad.

Jugoslawien. Die Weingärten befriedigen nicht allgemein. Es steht nur eine mittelmäßige Ernte in Aussicht. Große Hagelschäden in Verbindung mit den bereits gemeldeten Winterfrostschäden sind hierfür in erster Linie verantwortlich zu machen. Im Weingeschäft herrscht Ruhe, der Absatz ist schwach. Das Liter wird je nach Qualität zu 2,5—9 Dinar gekauft.

Tschechoslowakei. Große, in der Nacht vom 9. auf 10. Mai verursachte Frostschäden, die sich auf mindestens 20% Verlust der in Aussicht gestandenen Gesamternte belaufen, haben den sonst günstigen Stand der Reben ziemlich beeinträchtigt. Die Kräuselkrankheit tritt stark auf. Die Kauflust des Handels ist gering, die Preise sind gedrückt, die Produzentenkeller bergen noch große Mengen an Wein.

Schweiz. Der Stand der Reben, namentlich auch bezüglich des Ansatzes der Gescheine, wird zumeist gelobt. Leider hat der Maifrost auch in einzelnen Kantonen ziemlichen Schaden verursacht. Die Kräuselkrankheit tritt in den Kantonen Bern und Aargau auf. Die Produzenten hoffen auf eine Steigerung der Preise für die noch lagernden 1925er Weine.

Fragen und Antworten

Herrn Landwirt **M. H.** in **J.** Der Schaden, den die Kaninchen — auch Gingkerle genannt — am Kaiserstuhl, wie überhaupt im Breisgau, an den Reben alljährlich anrichten, ist groß. Wenn der Berg bei Ihnen „ganz erfüllt" von diesen Tieren ist, so hilft hier nur gründliches Aufräumen durch Abschuß. Bei geringerem Auftreten schiebt man im Winter nach gefallenem Schnee in die Röhren der bewohnten Baue stark mit Schwefelkohlenstoff getränkte Lappen und schließt sofort mit Schnee ab. Nach einigen Tagen ist dieses Verfahren zu wiederholen. Mit der Zigarre oder mit der Pfeife im Munde darf man da freilich nicht herumhantieren, da Schwefelkohlenstoff außerordentlich feuergefährlich ist. — Wie steht es übrigens mit dem am Kaiserstuhl üblichen „Hausmittel", des Bestreichens der Reben mit Schweinefett? Es schwört doch mancher Winzer darauf, daß durch dieses Vorgehen die „Gingkerle" unfehlbar von den Reben abgehalten werden! Es ist dieser Weg aber wohl nur im Winter gangbar bezw. im Frühjahr bei einjährigem Holze. — Im übrigen sehen Sie zu, daß Ihre jungen Reben bald vom Boden hochkommen, durch sachgemäßes Ausbrechen der überzähligen Schosse, durch öfteres rechtzeitiges Aufheften, durch Düngung, Bodenlockerung und nicht zuletzt durch sachgemäße Bekämpfung der Pilzkrankheiten. Dlr.

Herrn **W. H.** in **N.** Der zur Untersuchung eingesandte Apfelwein besitzt einen ungewöhnlich hohen Gehalt an Gesamtsäure, nämlich 8,4‰. Es ist aber in diesem Falle nicht angängig, eine Entsäuerung mittels kohlensaurem Kalk vorzunehmen. Der dem Apfelwein zugesetzte kohlensaure Kalk würde sich nicht, wie das bei Traubenwein der Fall ist, in Form von unlöslichem weinsaurem Kalk wieder ausscheiden, sondern er würde sich mit den im Apfelwein vorhandenen Säuren zu äpfel-, milch- und zitronensaurem Kalk umsetzen. Die Kalksalze der genannten Säuren sind aber im Gegensatz zu weinsaurem Kalk löslich und verleihen dem Wein einen salzigen, pappigen Geschmack.

Es wird daher geraten, von der Anwendung eines Entsäuerungsmittels abzusehen und die beabsichtigte Herabsetzung des Säuregrades durch Verschnitt mit einem milderen Apfelwein anzustreben. D.

Bücherbesprechungen

Kerber Fr. Die wirtschaftliche Lage von Weinbau und Winzer in den oberbadischen Weinbaugebieten unter besonderer Berücksichtigung der Lage am Kaiserstuhl. 150 Seiten. Freiburg 1925. Selbstverlag Dr. Franz Kerber, Endingen am Kaiserstuhl. Preis brosch. Mk. 3.—

Verfasser hat diese lesenswerte Studie in vier Abschnitte eingeteilt: Wirtschaftsgeschichtliches, Von den Produktionsbedingungen, Über die Wirtschaftlichkeit im Weinbau und Wirtschaftlicher Ausblick. Der Kaiserstuhl ist ein Weinbaugebiet, in dem nur wenig Landwirtschaft infolge der Beschaffenheit des Gebirges möglich ist, zum Unterschied von den in die Betrachtungen mit einbezogenen zwei Weinbaugebieten Markgrafschaft und Breisgau. Verfasser sucht vor allem das Problem zu lösen, wie den Kaiserstühler Winzern zu helfen ist. Er kommt auf Grund seiner Studien zu folgenden Ratschlägen: Verminderung der Wirtschaftskosten, durch Steigerung des Ertrags und Vereinfachung oder Verbesserung in den Anbaumethoden, systematische Hebung des Obst- und Gemüsebaus, Einführung industrieller Betriebe zur Obst- und Gemüseverwertung, Übergang zum Qualitätsweinbau und Beseitigung der Reben auf ungünstigen Böden, bewußte Einstellung der Gemeindepolitik auf diese Maßnahmen, Schaffung einer besonderen staatlichen Winzerbank für Kreditbeschaffung, engerer Zusammenschluß der Winzer zu Produktionsgemeinschaften und Fachvereinigungen und ausreichender Zollschutz der deutschen Weine. — Wir werden den Verfasser der beachtenswerten Arbeit in unserer Zeitschrift noch selbst zu Worte kommen lassen. K. M.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilung.

Auf der vom 1. bis 3. Mai in Offenburg stattgefundenen Fachausstellung für das Küfer-, Kübler- und Kellereigewerbe, welche überaus stark beschickt war, wurden Klemanns Vereinigte Fabriken für hervorragende Leistungen auf dem Gebiete des Pressenbaus (mehrfach patentierte hydraulische Obst- und Weinpressen, Spindelpressen und Obstmühlen) mit der „Goldenen Medaille" ausgezeichnet.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

5. Jahrgang
Nr. 13
1. Juli 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Hoher Ertrag durch Anwendung von Dr. Sturms Mittel

Herr Reichstagsabgeordneter Julier-Mingolsheim berichtet im Mai 1926 u. a.: „Inwieweit eine rechtzeitig eingeleitete Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms Erfolg hat, konnte im Jahre 1925 am besten aus den staatlichen Versuchsanlagen des Weingutes Julier-Mingolsheim festgestellt werden. In den gutgepflegten, vollwüchsigen Anlagen trat der Heuwurm zu Beginn des Frühjahres sehr stark auf. Es wurde zur Bekämpfung zweimal das Dr. Sturmsche Mittel, das zum ersten Mal im Weingut Julier Anwendung fand, verstäubt. **Der Erfolg war ein Vollherbst.** Es ist ratsam, daß jeder Winzer rechtzeitig den Schädling bekämpft und die richtigen Mittel verwendet, unter denen das Dr. Sturmsche Mittel sicherlich eines der besten ist."

E. Merck / Abteilung Pflanzenschutz / Darmstadt

1

Digitized by Google

Winzer

„Weinbau u. Kellerwirtschaft“
bringt im Inseratenteil nur Angebote von erstklassigen Erzeugnissen und durchaus erprobten Schädlings-Bekämpfungsmitteln. Minderwertiges findet keine Aufnahme.

Nur durch gute Bücher über Rebzucht, Schädlingsbekämpfung usw. erhalten Sie Aufklärung für einen

Vollherbst!

Bücherkatalog gratis erhältlich durch

Buchhandl.-Abt. des Bad. Bauern-Vereins e. V., Freiburg i. Br., Bismarckstr. 21

D. R. P.
Der bewährte kaltflüssige Flaschenlack.
Alle Farben lieferbar. — Einfache praktische Apparatur. Luftdichter Abschluß und keine Schimmelbildung.
Kosmos-Export G. m. b. H.
Hamburg 8, Hafenbau 7 47

Torfstreu · Torfmull

aus bestem, norddeutschem Hochmoor-Sphagnum-Moostorf, in garantiert trockener Qualität bei sehr fester Pressung. Preise z. Zt. sehr günstig! 53

Franz Walter, Bühl i. Baden
Generalvertrieb der
Gewerkschaft Hausbach III, Himmelmoor b. Quickborn.

Urania-Grün

seit langen Jahren das Spritzmittel
gegen Heu- und Sauerwurm

Vinuran

(Urania-Stäubmittel) ebenfalls von allen staatl. Anstalten empfohlen und in der Praxis schon lange bewährt.

VOLLE WIRKUNG!

21

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 1. Juli 1926 | Nr. 13

Inhalt: Merjanian, Eine außergewöhnliche Beschädigung der Weinberge durch Winterfröste usw. S. 121; K. Müller, Die Bedeutung der Reblaus für Deutschlands Weinbau S. 122; Bucher, Der neue Gär- und Abfüllspund „Sulfa" mit Abb. S. 123; Kleine Mitteilungen S. 125; Rundschau S. 127; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 127; Vereinsnachrichten S. 128; Bücherbesprechungen S. 128; Personalia S. 129.

Eine außergewöhnliche Beschädigung der Weinberge durch Winterfröste

an der Schwarzmeerküste des nördlichen Kaukasus im Gebiet von Noworossiisk und Anapa (U.S.S.R.) im Jahre 1924/25.

Von A. Merjanian in Nachitshewan, Don (Rußland).

In der Zeitschrift „Weinbau und Weinhandel" im Heft vom 9. Dezember 1925 wird im Artikel „Frostschaden" auf die große Gefahr, die den deutschen Weinbergen infolge der starken Fröste vom 6. Dezember 1925 droht, hingewiesen. An diesem Tage fiel die Temperatur in der Umgebung von München bis − 26° C (in Schleißheim bei München − 27° C). Auf den Anhöhen bei Mainz fiel die Temperatur bis − 19° C, und in Rheingau bis 19½° C. Da im Jahre 1923 die Weinberge schon bei geringerer Kälte gelitten hatten, schlägt der Verfasser des obenerwähnten Artikels vor, den Zustand des einjährigen Holzes und der Knospen nach der Frosteinwirkung im Dezember 1925 zu untersuchen.

Aus diesem Anlaß könnte es für die deutschen Rebenzüchter von Interesse sein über einen Fall einer außergewöhnlichen Beschädigung der Weinreben durch Winterfröste im Jahre 1924/25 im Gebiet von Noworossiisk und Anapa zu erfahren. Diese Beschädigung war hier näher untersucht, aber wir kamen nicht dazu, die Resultate dieser Untersuchung in der speziellen Presse zu veröffentlichen, was nun jetzt nachgeholt werden soll.

Das Gebiet der Schwarzmeerküste in der Umgebung von Noworossiisk und Anapa besitzt für die Weinrebenkultur sehr günstigen Boden und günstiges Klima. Die Gesamtfläche der Weinberge wurde im Jahre 1924 in der Umgebung von Noworossiisk auf 800 ha und in der Umgebung von Anapa auf 1250 ha geschätzt. Nach mehrjährigen metereologischen Beobachtungen beträgt die mittlere Jahrestemperatur in Noworossiisk 12,9° C, die mittlere Temperatur des Januars 1,8° C; für Anapa sind die entsprechenden Zahlen 12,0° C und 1,2° C. Bedeutende Temperatursenkungen kamen im Winter hier selten vor und hielten gewöhnlich nur kurze Zeit an (1−3 Tage). Niemals richteten diese kurzen Temperatursenkungen bemerkenswerte Schaden an. Sogar solche starke Temperaturminima, die z. B. in Anapa im Februar 1917 − 22,3° C und im Februar 1920 − 20,8° C betrugen und einen Tag lang anhielten, richteten an der Weinrebe keinen Schaden an, obwohl die Reben in dieser Gegend im Winter niemals infolge eines milden Winter mit Erde zugedeckt werden. Die Weinberge bedecken in der Gegend von Noworossiisk und Anapa die Abhänge der letzten Ausläufer der kaukasischen Bergkette und zwar befinden sie sich an der Stelle dieser Ausläufer, wo die letzten in das Tal des Flusses Kuban niedergehen und sich der Küste des Schwarzen Meeres nähern.

Der Boden ist in der Gegend von Noworossiisk steinig und wird durch Verwittern des Kalkschiefers der oberen Kreide gebildet. Dieser Kalkschiefer wird sehr leicht zerstört. Er wird durch Schichten von Kieselkalk (Zementstein), der nur langsam verwittert, oder durch Schichten eines sehr festen Sandsteines unterbrochen. Diese Gesteine liefern einen reichen und fruchtbaren Boden für die Rebenkultur; auf diesem Boden werden von der Sorte Aligote 150 hl pro Hektar geerntet. Die Reben Riesling, Traminer, Sauvignon und Carbernet-Sauvignon geben hier feine Tafelweine und die Sorten Pinot und Chardonay liefern hier den besten Schaumwein. In der Gegend von Anapa ist der Boden entweder humusreicher Kalk oder Mergel, in der Meereszone sind Sandböden vorherrschend. Die Weinberge sind in dieser Gegend ebenso wie in der Gegend von Noworossiisk mit besten europäischen Sorten bepflanzt, von diesen Sorten nimmt Riesling 60 %, Cabarnet 11 % und Aligote 6 % der Gesamtfläche der Weinberge ein. Diese Sorten zeigen hier einen starken Wuchs, geben einen hohen Ertrag und liefern hochfeine und zarte Weine. Infolge des warmen und lange anhaltenden Herbstes reift die Weinrebe immer gut aus.

Im Dezember 1924 (vom 25. Dezember bis zum 1. Januar) wurde hier eine in den letzten 50 Jahren noch nie vorgekommene Temperatursenkung bis zu − 23° C in der Gegend von Noworossiisk und bis zu − 22° C in der Gegend von Anapa beobachtet. Die Temperaturschwankungen der Luft können durch umseitige Tabelle illustriert werden.

Während dieser Kälteperiode wehten Winde bedeutender Stärke (N, NNW, NNO), eine Schneedecke fehlte. Wie aus der Tabelle zu ersehen ist, hielten starke Fröste 7 Tage lang an (vom 25. Dezember bis zum 31. Dezember), während dieser Zeit betrug die mittlere Tagestemperatur für Abrau Dürsso − 14,2° C und − 15,9° C für Anapa, das mittlere Minimum war für dieselbe Periode (7 Tage) für Abrau − 18,7° C und für Anapa − 19,1° C. Nach diesen Frösten trat eine scharfe Temperaturerhöhung ein und bis zum Ende des Winters blieb es warm.

Als Resultat einer solchen kurzen Einwirkung von niedriger Temperatur wurde eine starke Beschädigung der

Digitized by Google

Datum	Temperatur	Noworossiisk Meteor. Station in Abrau-Dürsso	Anapa Meteor. Station der Versuchsstat. Anapa
1924 Dez. 24	mittlere	− 1,0	− 0,2
	Minimum	− 5,7	− 5,2
25	mittlere	−16,7	−15,6
	Minimum	−21,8	−19,8
26	mittlere	−20,5	−19,3
	Minimum	−23,5	−22,0
27	mittlere	−16,3	−17,6
	Minimum	−20,6	−20,9
28	mittlere	−11,2	−14,3
	Minimum	−17,3	−16,9
29	mittlere	−12,3	−13,2
	Minimum	−15,6	−17,4
30	mittlere	−14,1	−16,5
	Minimum	−16,5	−20,5
31	mittlere	− 8,3	−13,9
	Minimum	−15,5	−17,4
1925 Jan. 1	mittlere	− 3,2	− 2,5
	Minimum	−10,3	−15,1
2	mittlere	+ 3,0	+ 3,4
	Minimum		− 4,6

Weinberge festgestellt. Dabei gingen nicht nur die Hauptknospen ein, sondern es wurde auch das einjährige Holz, das alte Holz und der Wurzelstamm beschädigt. Der Schaden trat besonders prägnant in den steinigen Abhängen auf, hier waren die Wurzeln bis zur Tiefe von 35 – 40 cm und noch tiefer erfroren; als Folge davon gingen die Rebstöcke an solchen Stellen in ganzen Beständen ein. Nach einer vorgenommenen Zählung betrugen die gänzlich eingegangenen Rebstöcke in der Gegend von Noworossiisk 14% und für die Gegend von Anapa 11%. Die Gesämtfläche der infolge von Frost eingegangenen Weinberge wird also für Noworossiisk auf 112 ha und für Anapa auf 137,5 ha berechnet. Im ganzen gingen also 249,5 ha der Weinberge ein. An den übrigen Rebstöcken, deren Wurzelstamm erhalten geblieben war, wurde zum großen Teil (26% für Noworossiisk und 22% für Anapa) sowohl das einjährige als auch das alte Holz beschädigt, sodaß diese Rebstöcke den Ertrag für mehere Jahre eingebüßt haben. Die übrigen Weinberge, die eine tiefe und geschützte Lage hatten, litten nur wenig durch den Frost: hier wurden nur die Knospen beschädigt.

Am stärksten wurden durch den Frost diejenigen Weinberge beschädigt, die vor dem Frost geschnitten waren. Beobachtungen über die Frostfestigkeit einzelner Sorten ergaben, daß in dieser Beziehung folgende Sorten die größte Widerstandsfähigkeit zeigten: Riesling, Traminer, Pinot-franc, Portugieser. Am wenigsten frostfest waren: Semillon, Sauvignon, Aligote, Saperavi und weißer Gutedel. Durch zahlreiche Beobachtungen wurde die mittlere Prozentzahl der durch den Frost unbeschädigten Hauptaugen einjähriger Triebe einzelner Sorten festgestellt. Nach abnehmender Frostfestigkeit können die Sorten in folgender Reihe zusammengestellt werden: 1) Portugieser 54% unbeschädigter Augen, 2) Isabella 40%, 3) Riesling 35%, 4) Traminer 30%, 5) Carbernet-Sauvignon 30%, 6) Aligote 5%, 7) Semillon 0%, 8) Muscat 0%, weißer Gutedel 0%, 10) Sauvignon 0%, 11) Saperavi 0%.

Der Ertrag im Jahre 1925 pro Hektar, im Vergleich zum mittleren Ertrag des Jahres 1923 und 1924, kann aus folgender Tabelle ersehen werden:

in Hektoliter Wein pro Hektar

Rebsorten	Gegend von Noworossiisk		Gegend von Anapa	
	Mittlerer Ertrag 1923/24	Mittlerer Ertrag 1925.	Mittlerer Ertrag 1923/24	Mittlerer Ertrag 1925
1. Riesling . . .	46,0	16,7	44,8	11,5
2. Traminer . . .	31,0	3,3	18,5	3,8
3. Aligote	42,8	7,2	60,0	5,9
4. Semillon . . .	—	—	39,6	—
5. Portugieser . .	50,2	7,5	65,7	6,7
6. Carbernet-Sauv. .	31,5	4,2	30,8	1,2
7. Saperavi . . .	59,2	—	21,0	—
8. Pinot franc . .	11,1	3,0	—	—
9. Pinot gris. . .	14,8	1,5	—	—

Wie aus der Tabelle zu ersehen ist, äußerte sich die Frostwirkung an der Sorte Riesling am schwächsten.

Die systematische Untersuchung der Frostbeschädigungen des Holzes und der Knospen während und nach der Kälteperiode, sowohl in natürlichen Bedingungen in den Weinbergen, als auch beim künstlichen Auftauen der abgeschnittenen erstarten Triebe bei niedriger Temperatur ergab, daß die plötzliche und bedeutende Temperaturerhöhung am 2. Januar 1925 den schädlichsten Einfluß auf die Weinstöcke ausgeübt hat. Dieser Temperatursprung verstärkte in bedeutendem Maße den Schaden, der durch die verhältnismäßig kurz andauernden Fröste angerichtet wurde. Der zweite Umstand, der die schädliche Wirkung des Frostes verstärkte, war die Verweichlichung der Rebstöcke, die während Jahrzehnten im milden Klima der Schwarzmeerküste aufgewachsen waren. Durch diese Frost-Beschädigung, die das Absterben ganzer Bestände von Rebstöcken der Weinberge in der Gegend von Noworossiisk und Anapa zur Folge hatte, wurde eines der besten Weinbaugebiete der Sowietunion hart geprüft.

✣

Die Bedeutung der Reblaus für Deutschlands Weinbau.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 128 des Badischen Weinbauinstituts.)

In den einzelnen Ländern Deutschlands beginnt jetzt wieder die amtliche Reblausuntersuchung und überall werden in großzügigster Weise die Vorbereitungen für die Rekonstruktion der Weinberge getroffen. Nachfolgende Zeilen sollen deshalb weitere Kreise über die Bedeutung der Reblaus aufklären.

Digitized by Google

Der Weinstock, die edelste Kulturpflanze, die der Mensch als Produkt seiner langen züchterischen Tätigkeit erhalten hat, gedeiht in Deutschland auf einer Fläche von 74000 ha. Da auf jedem Quadratmeter mindestens ein Stock steht, besitzt Deutschland 740 Millionen Rebstöcke, die bei einem durchschnittlichen Stockwert von Mk. 1.50 ein Kapital von über einer Milliarde verkörpern. Kommt an diese Weinkultur ein Schädling, der sie zu vernichten im Stande ist, dann geht mit den Reben ein gewaltiges Volksvermögen zu Grunde und gleichzeitig werden hunderttausende selbstständiger Weinbaubetriebe, die 2 Millionen Menschen Brot zu bieten vermögen, bettelarm. Ein solcher Schädling ist in Form der Reblaus da. Dieses winzig kleine, mit bloßem Auge kaum sichtbare Insekt lebt nicht, wie der Laie gern annimmt, an den Blättern des Weinstockes und wird auch nicht durch das übliche Spritzen der Reben bekämpft, sondern es fristet sein Dasein an den Rebwurzeln, in welche es seine Stechborsten heineintreibt, um Nahrung zu erhalten.

Bei diesem Stande der Reblausverseuchungen ist nicht mehr zu hoffen, auf die Dauer über die Reblaus durch Anwendung des Vernichtungsverfahrens Herr zu werden. Deshalb geht man jetzt wie in außerdeutschen Ländern, in welchen sich die Reblaus schon seit längerer Zeit sehr stark ausgebreitet hat, dazu über, unsere heimische Rebe auf reblauswiderstandsfähige Reben zu pfropfen, wobei dann der reblauswiderstandsfähige Teil der Rebe in den Boden kommt und hier gegen die Stiche der Reblaus widerstandsfähige Wurzeln treibt, während der oberirdische Teil unsere bisherige heimische Rebe darstellt. Die Weine solcher gepfropften Reben sind durchaus gleichwertig mit jenen von ungepfropften Reben. Das haben jahrzehntelange Versuche selbst in den allerwertvollsten Lagen bewiesen. Wir haben also im Anbau von Propfreben mit reblauswiderstandsfähigen Unterlagen die Möglichkeit, unseren hochwertigen deutschen Weinbau vor der Verseuchung durch die Reblaus zu retten. Hierzu müssen alle deutschen Weinstöcke, also

Winzer! In allen Weinbaugegenden ist die Peronospora aufgetreten. Damit die jungen Beerchen nicht von dem Pilz befallen werden können, spritzt mit kupferhaltigen Brühen in die abgehende Rebblüte. Gescheine mit dem Spritzstrahl treffen!

Gegen den **Rotbrenner,** der vor allem in Oberbaden sehr stark auftritt, ist jetzt nichts mehr zu machen, dagegen muß **gegen den Mehltau rechtzeitig, nämlich sobald sich Spuren der Krankheit zeigen, durch Schwefeln vorgebeugt werden.**

Rebschulen müssen bis Ende August gespritzt werden.

Achtet auf den Sauerwurmmottenflug. Die einfachste Bekämpfung der Sauerwürmer besteht in zweimaligem Bestäuben der Trauben mit arsenhaltigen Stäubemitteln in einem Abstand von 8 bis 10 Tagen. Erste Bestäubung 8 Tage nach dem stärksten Mottenflug. Auch **gründliches Bespritzen** der Trauben mit **Tabakextraktlösungen wirkt sehr günstig.**

Nach den starken Regenfällen und Hagelschlägen ist der Rebboden zu lockern.

Haltet die Keller kühl, lüftet die Faßspunden, weil der Wein jetzt eine Nachgärung beginnt.

Die zartesten Wurzelfasern werden angestochen, schwellen gallenartig an und faulen im Herbst. Nach einigen Jahren sterben die erschöpften Reben ab und die Rebläuse begeben sich an die Nachbarrebe. So vergrößert sich der Reblausherd von Jahr zu Jahr.

Obwohl das aus Amerika zu uns eingeschleppte Insekt nun schon ein halbes Jahrhundert am Mark der deutschen Reben saugt, war es vor dem Kriege durch die amtlichen Reblausuntersuchungen doch möglich, eine allzurasche Ausbreitung der Reblausseuche zu verhindern. Zu diesem Zwecke wurde auf allen aufgefundenen Seuchestellen und auf einem angrenzenden Sicherheitsgürtel die Reben mit samt den Pfählen vernichtet und darnach getrachtet, den Boden so zu entseuchen, daß weder die Reben nochmals ausschlagen, noch die Reblaus weiterhin leben konnte. Aber während der Kriegszeit und teilweise auch in der unruhigen Nachkriegszeit ließen sich die Untersuchungen nicht mehr regelrecht durchführen und als Folge davon sehen wir jetzt ein viel rascheres Umsichgreifen der Seuche. Im Jahre 1925 wurden in Deutschland weit über 200 neue Reblausherde entdeckt, darunter große Verseuchungen in dem weinbaulich so hochwertigen Rheingau und in der Pfalz.

740 Millionen Stück, herausgehauen und durch Pfropfreben ersetzt werden. Selbst wenn diese Arbeit sich auf ein Menschenalter verteilt, ist das eine gigantische Leistung, vor welche der deutsche Weinbau in einer Zeit der schwersten Weinabsatzkrisis gestellt wird. So dürfte auch für den der Sache ferner Stehenden die Notwendigkeit der staatlichen Unterstützung des Weinbaues klar werden. Ohne reichliche Staatsunterstützung ist es dem Weinbau in der jetzigen Zeit der Verarmung des Winzerstandes unmöglich, eine solche fast übermenschliche Arbeitsleistung zu beginnen und erfolgreich zu Ende zu führen.

❖

Der neue Gär- und Abfüllspund „Sulfa".

Von Theodor Bucher, Luzern.

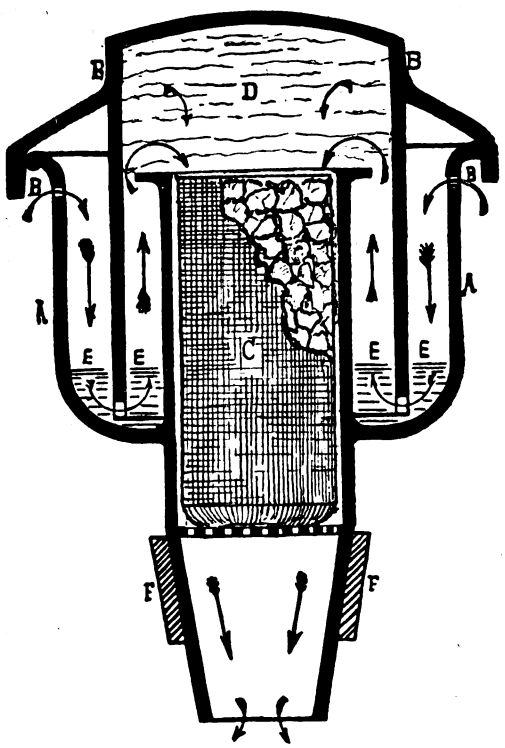
Mit einer Textabbildung.

Auch die Gär- und Abfüllspunden haben ihre Geschichte. Sie haben wie alles in der Technik die Stadien der Entwicklung durchmachen müssen, um vom Verbraucher anerkannt zu werden. Die Idee, z. B. gärende Moste am Spundloch mit Apparaten zu versehen, welche den Überschuß der sich bildenden Kohlensäure entweichen lassen, ohne das

Digitized by Google

Gärgut den längst erkannten schädigenden Einflüssen der Außenluft auszuliefern, reicht bis in das 17. Jahrhundert zurück. Man war stets bestrebt, dem Weine die „Kraft" und den „Geist" zu „bannen". Casbois gab im Jahre 1783 eine hydraulische Klappe aus einer schwanenhalsförmig gebogenen Röhre an, die mit dem einen Ende in das Spundloch des Fasses, und mit dem anderen in ein mit Wasser gefülltes Gefäß ausmündete. Kohler gab in seinem Werke „Der Weinstock und der Wein 1887" eine Beschreibung des sogenannten Julienschen Gärspunden, der heute noch da und dort existiert.

Von verschiedener Seite wurde den Gärverschlüssen Aufmerksamkeit gewidmet; neue Modelle wurden erfunden. Bei den eigentlichen Gärverschlüssen verblieb man bis heute bei dem einfachen Gärtrichter mit Untersatz und Glocke. Dieser Gärtrichter hat nun in letzter Zeit eine Vervollkommnung gefunden, welche die Basis dieser Abhandlung sein soll.



Erklärung im Text.

Vorerst erlaube man mir einige Fragen: Besteht denn wirklich bei der alkoholischen Gärung die Gefahr einer Infektion des Gärgutes durch die Mikroorganismen der Außenluft? Schützt denn die bei der Gärung im Überflusse entstehende Kohlensäure das Gut nicht, auf dem sie liegt? Was erhalten denn diejenigen Gärleiter für Produkte, die noch Anhänger von „Stößl" sind und dem Weine möglichst viel Luft zuführen? Hat man nicht noch vor kurzer Zeit ein Verfahren zur Konservierung des Obst- und Traubensaftes angewendet, das darin bestand, daß man den Saft mit künstlicher Kohlensäure überschwängerte, daß eine Zeitlang das Getränk überhaupt nicht mehr „murrte"?

Man gestatte einem alten Praktiker die Beantwortung dieser Fragen. Ich behaupte, daß es während der hörbaren Gärung der Obst- und Traubensäfte genügt, wenn man in einen im heißen Kunstofen sterilisierten Sandsack oder eine mehrfach zusammengelegte, beschwerte Zeitung auf das Spundloch legt. Die Gefahr der Infektion beginnt erst von dem Augenblicke an wo die stürmische Gärung vollendet und die Außenluft an Stelle der Kohlensäure tritt. Es kann nun allerdings der Gärleiter nicht genau bestimmen, wann dieser Zeitpunkt eintrifft. Er beugt aus diesem Grunde vor, indem er den Gärtrichter frühzeitig aufsetzt. Sobald die Gärung durch ist, entsteht durch den Niedergang der Temperatur (oft 10 bis 13 Grad) ein luftverdünnter Raum im Fasse, und es wird nun in umgekehrter Weise Luft von außen angesogen. In diesem Falle kann nachgewiesenermaßen die eintretende Luft unmittelbar durch den Gärtrichterinhalt infiziert werden. Der alte Gärtrichter war nach oben offen, so daß allerlei Unreinlichkeiten in die Sperrflüssigkeit hineinfallen konnten. Es mußte die Ersatzluft diese Flüssigkeit durchstreichen, um auf den Wein zu gelangen.

Man könnte vielleicht einwenden, daß es genügt, wenn man der Flüssigkeit Kaliummetasulfit zugibt, das die Organismen tötet. Bei der Gärung selber wird jedoch die durch das Kaliummetasulfit gebildete schweflige Säure schon am ersten Tage ausgetrieben und ist nachher die Wirkung gleich null. Nach der Gärung ist es dann auch nicht gesagt, daß sich die Bakterien nicht auch durch eine mit schwefliger Säure geschwängerte Flüssigkeit „durchschmuggeln" können. Die Ersatzluft geht bekanntlich in größeren und kleineren Blasen durch, die sich nicht durchweg mit der Flüssigkeit mischen. Diese Blasen sind im Stande, Bakterien einzukapseln und hinüber zu bringen. Eine Filtervorrichtung für eintretende Ersatzluft ist nur dann vollkommen, wenn nicht eine einzige Bakterie eintreten kann. Man kennt heute noch keine Absperrflüssigkeit, deren Benetzungsmöglichkeit derart ist, daß sie auf die durchstreichenden Bakterien restlos zerstörend wirkt. Es gibt nur eine Anordnung, welche die Fähigkeit besitzt, die Ersatzluft gründlich zu reinigen und das sind seit Pasteurs Zeiten Wattenfilter mit möglichst vielen und feinen Schichten.

Nach diesem Prinzip ist nun der schon vermeldete Gärtrichter durch den sogenannten Gär- und Abfülltrichter „Sulfa" verbessert worden. Abgesehen davon, daß der einfache Apparat statt aus zerbrechlichem Ton aus Reinaluminium verfertigt wird, ist auch seine Form dahin abgeändert worden, daß der Trichter oben abgeschlossen ist, und die Luft von unten durch kleine Löcher eintreten muß.

„Dieser Apparat „Sulfa" vereinigt drei ausgeprägte Entkeimungsmöglichkeiten, die sich von einander getrennt auswirken."

Die nachstehende Zeichnung bedarf keiner weiteren Erklärung. Die Richtung der Pfeile bezeichnet den Weg der Ersatzluft. Durch die Sperrflüssigkeit E (Vollglyzerin) wird sie gewaschen, durch das Wattenventil D mechanisch filtriert und im Gasometer B durch die eingesetzte Kartusche C (Füllung mit Kaliummetasulfit) mit schwefliger Säure geschwängert.

Diese schweflige Säure wird durch die Sperrflüssigkeit am Entweichen nach außen strikte verhindert.

Richtig aufgesetzt, darf der Gär- und Abfüllspund „Sulfa" als ein tatsächlich geeigneter Apparat zur Entkeimung der Ersatzluft und leichten Beschweflung des sich im Fasse bildenden Hohlraumes angesehen werden. Besonders praktisch

Digitized by Google

ist seine Anwendung bei vollen und im Anbruch liegenden Lagerfässern, da sie einem Aufbrand mit Schwefelschnitten gleichkommt. Auch ist der Kellermeister nicht mehr gezwungen, bei jedem Abfüllen die Leiter zu besteigen, um den Spund zu lösen. „Sulfa" erspart ihm diese Arbeit, indem er das Faß automatisch öffnet und schließt. Auch eine weitere Beobachtung ist bekannt geworden. Bei „Sulfa" ist der Inhalt eines Lagerfasses keiner Spannung von Temperaturschwankungen herrührend unterworfen, was zur ruhigen Abklärung des Weines viel beiträgt. Daß die Fässer, bei denen der „Sulfa" abschließend wirken soll, feuchtdicht sein müssen, ist selbstverständlich. Dieser Apparat ist schon in vielen größeren Betrieben in Funktion und es wäre zu wünschen, daß dieser mit vielen Opfern geschaffenen Neuheit ein weiteres Interesse entgegengebracht würde.

Die Apparate können in drei Größen nebst Ersatzkartuschen, die stets frisch gefüllt und hermetisch verschlossen sind, durch „Custos Kellerartikel" in Luzern bezogen werden.

(Das Badische Weinbauinstitut stellt z. Zt. mit mehreren Sulfa-Apparaten Versuche an, über die später berichtet werden wird. Die Schriftleitung.)

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut gab am 28. Juni folgendes bekannt: In allen Teilen des Landes ist die Peronosporakrankheit an den Reben vorhanden. Es ist deshalb notwendig, sofort in die abgehende Rebblüte mit kupferhaltigen Brühen zu spritzen und dabei vor allem die Gescheine zu treffen. Da auch überall Heuwürmer vorhanden sind, gibt man auf 100 l Kupferkalkbrühe 200 g Uraniagrün (Silesiagrün, Urbansgrün) oder man spritzt mit 1,5 %iger Nosprasenkalkbrühe. Wo die Rebblüte noch nicht begonnen hat, empfiehlt es sich, noch vor der Blüte zu spritzen. Zeigen sich Spuren von Mehltau, so muß im Anschluß an die Spritzung sofort geschwefelt werden.

Besichtigungen des Weinbauinstituts.

Am 12. Juni besichtigten etwa 40 Nationalökonomen der Universität Freiburg unter Universitätsprofessor Dr. Briefs das Weinbauinstitut. Bei dieser Gelegenheit sprach der Direktor der Anstalt über die volkswirtschaftliche Bedeutung des Badischen Weinbauinstituts.

Der Bund der südwestdeutschen Schulgeographen stattete gelegentlich seiner Tagung in Freiburg am 28. Juni dem Weinbauinstitut einen Besuch ab. Nach einem Lichtbilder-Vortrag des Direktors über den Weinbau Badens wurden die Institutsräume und Sammlungen besichtigt, worauf den etwa 70 Teilnehmern Gelegenheit geboten war, Weinproben aus der ganzen Welt vergleichsweise zu proben.

Die neuen Höchstsätze für die Gemeindegetränkesteuern.

Das Reichsfinanzministerium teilt mit: Auf Grund des § 14, Absatz 3, Satz 2 des Finanzausgleichsgesetzes in der Fassung des Gesetzes vom 10. August 1925 werden mit Zustimmung des Reichsrates als Höchstsätze für die Gemeindegetränkesteuern nach der Menge des steuerbaren Getränkes bis auf weiteres folgende Beträge festgesetzt: Traubenwein offen: Liter 3 Pfg., in Flaschen: eine ganze Flasche 6 Pfg., weinähnliche Getränke eine ganze Flasche 1,5 Pfg., weinhaltige Getränke eine ganze Flasche 5 Pfg., Schaumwein mit Ausnahme von Fruchtschaumwein eine ganze Flasche 75 Pfg., Fruchtschaumwein eine ganze Flasche 6 Pfg., schaumweinähnliche Getränke ein Liter 18 Pfg., Einfachbier ein Liter 1 Pfg., Schankbier ein Liter 1,5 Pfg, Vollbier ein Liter 2 Pfg., Starkbier ein Liter 3 Pfg., unverschnittener Arrak, unverschnittener Rum, unverschnittener Trinkbranntwein aus Obststoffen und Trinkbranntwein mit einem Gehalte von mehr als 10 v. H. Extrakt ein Liter 70 Pfg., andere Trinkbranntweine ein Liter 40 Pfg. Die Verordnung tritt am 1. Juli 1926 in Kraft. Gleichzeitig tritt die vierte Verordnung über Höchstsätze für die nach der Menge des steuerbaren Getränkes bemessenen Gemeindegetränkesteuern vom 24. November 1923 außer Kraft.

Reichsausschuß gegen das Gemeindebestimmungsrecht.

In Düsseldorf, der Stadt der großen Ausstellung „Gesolei", hatte der Reichsausschuß gegen das Gemeindebestimmungsrecht eine Tagung, in dessen Verlauf der Staatsminister a. D. Sipkopich einen Vortrag über „Der Kampf gegen das Gemeindebestimmungsrecht" hielt. Das Problem des Gemeindebestimmungsrechtes sei letzten Endes staatspolitischer und verwaltungstechnischer Art. Ein Staat von dem verfassungsmäßigen Aufbau des Deutschen Reiches müsse das Gemeindebestimmungsrecht entweder grundsätzlich ablehnen oder es für alle möglichen Bewegungen gewähren. In dieser Hinsicht könne er die Abstinenzbewegung nicht bevorzugen ohne dasselbe beispielsweise morgen den Gegner des Fleisch- oder Tabakgenußes zuzugestehen. Einmal zugestanden werde das Gemeindebestimmungsrecht auch von kulturpolitischen, insbesondere auch konfessionellen, wirtschaftspolitischen, sozialpolitischen und anderen Bestrebungen in Anspruch genommen werden. Es mache die Gemeinde zu einem dauernden Schlachtfelde, fördere das kommunale Demagogenium und lähme die Arbeitsfreudigkeit der Gemeindeverwaltung und Gemeindebehörde. In staatspolitischer Hinsicht sei das Gemeindebestimmungsrecht von zerstörender Wirkung. Schm.

Das Urteil im Winzerprozeß.

Im Berncasteler Winzerprozeß wurde am 18. Juni das Urteil gefällt. Elf Angeklagte wurden freigesprochen. Von den übrigen Angeklagten erhielten 13 wegen schweren Landfriedensbruches Gefängnisstrafen von 6 bis 8 Monaten und zwei wegen Landfriedensbruches Gefängnisstrafen von je drei Monaten. Fünf der Verurteilten erhielten eine Bewährungsfrist von drei Jahren zugebilligt. Die Verurteilten nahmen das Urteil an. In der Begründung erklärt das Gericht, es habe bei dem Strafmaß große Milde walten lassen, da die Angeklagten ursprünglich keine Demonstration gegen den Staat geplant und ihr Vorgehen sich aus einer drückenden Notlage heraus entwickelt hätten. Auch sei berücksichtigt worden, daß die Angeklagten bisher unbescholten waren.

Die Weinsteuer in Danzig.

Seit Jahren fordern die kleinen Weinhändler in Danzig die Erhebung der Weinsteuer nicht vom Kleinhandel, sondern vom Großhandel. Eine politische Partei des Danziger Volkstages hatte nun vor einiger Zeit einen Antrag im obigen Sinn eingebracht, der Mitte Juni im Wirtschaftsausschuß beraten wurde. Der Ausschuß lehnte den Antrag ab, schlug aber eine entsprechende Entschließung an die Vollversammlung vor. In der Ansprache wies der deutschnationale Abg. Eichholtz darauf hin, daß die Kleinhändler die Weinsteuer bezahlen wollen. Sie möchten nur die Belästigung loswerden. Durch Erhebung der Steuer vom Großhandel würde die Steuerkontrolle wesentlich vereinfacht und verbilligt werden. Diese Entschließung gelangte dann auch zur Annahme und soll nunmehr auch die Vollversammlung beschäftigen. Im Grunde genommen hat sie dasselbe Ziel im Auge. H. Mankowski.

Heu- und Sauerwurmbekämpfung in Frankreich.

In Burgund, in der Champagne und im Dép. Loire inferieure wurden Studien über das Auftreten der beiden Traubenwicklerarten und ihre Bekämpfung angestellt, worüber Prof. Bichet im Progrès agricole berichtet. In Beaujolais kommt z. T. nur der bekreuzte Traubenwickler vor, in der Côte-d'Or beide Arten, aber der bekreuzte ist bedeutend in der Mehrheit. In der Champagne ist dagegen der einbindige Wickler vorherrschend und der bekreuzte hat hier nur zwei Generationen. In der Côte-d'Or und im Dép. Rhône hat der bekreuzte drei Generationen, doch kommt die dritte nicht immer vollkommen zur Entwickelung, weil vor ihrer Verpuppung der Herbst einsetzt.

Unter den zahlreichen Giften, die zur Bekämpfung der Heu- und Sauerwürmer 1925 verwendet wurden, hatte nur Nikotinextrakt be-

Digitized by Google

friedigende Ergebnisse gezeitigt, in der Hauptsache allerdings nur bei Anwendung gegen den Sauerwurm. In Beaune (Côte-d'Or) ergaben 3 unbehandelte Zeilen 44 kg gesunde und 22 kg kranke Trauben, zusammen 66 kg; 3 mit Nikotin behandelte Zeilen brachten 77 kg gesunde und 12 kg kranke Trauben, zusammen 89 kg. In der Champagne, wo nur der einbindige Traubenwickler auftritt, erbrachten 100 bespritzte Trauben 58,60 kg, 100 unbespritzte dagegen nur 44,66 kg.

Es wurden auch Versuche mit arsenhaltigen Bestäubungsmitteln angestellt, doch glaubt Prof. Bichet, daß sie nur als Ergänzung neben Spritzmitteln von Wert sein könnten.

Auffallend ist bei dieser, wie überhaupt bei französischen Arbeiten, die vollkommene Unkenntnis der Erfolge in der Heu- und Sauerwurmbekämpfung, die man in Deutschland mit arsenhaltigen Spritz- und Bestäubungsmitteln erzielt hat. Die Franzosen operieren noch mit Mitteln herum, deren Unbrauchbarkeit durch die großzügige Versuchstätigkeit im deutschen Weinbau schon längst geklärt ist. K. M.

Zur Amselfrage.

In Nr. 10 dieser Zeitschrift auf S. 100 hatten wir in Anbetracht der durch die Amseln so vielfältig im Obst- und Weinbau angerichteten Schäden die Frage aufgeworfen, ob die Amseln noch den Schutz des Gesetzes verdienen und gleichzeitig unsere Leser um Mitteilungen von Beobachtungen mit näherer Beschreibung der Einzelfälle gebeten. Bis jetzt ist daraufhin nur eine Zuschrift an uns gelangt. Es bedarf deren aber mehrere, vor allem auch mit einwandfreiem, beweiskräftigem möglichst zahlenmäßig belegtem Material, denn nur dann können entscheidende Schritte unternommen werden. Die erwähnte Zuschrift aus dem Breisgau führt nachstehendes aus: „Meiner Ansicht und meiner Überzeugung nach sind die Amseln arge Räuber und Schädlinge für den Weinbau, sie haben mir an den Trauben schon viel Schaden angerichtet. Auch im Obstbau sind die Amseln schädlich; sie dulden in ihrem Bereiche kein kleines Vogelnest. Ich habe in meiner Baumanlage schon mehrmals die Wahrnehmung gemacht, daß, wenn auf einem Baume ein Finkennest ist, es in den nächsten Tagen auf dem Boden lag, was ich nur den Amseln zuschreibe." Dlr.

Weinbauliche Irrtümer.

Die in Heilbronn erscheinende Neckar-Zeitung bringt unter dem 8. 6. 1926 folgende Notiz:

„Eine neue Rebkrankheit. Einige Sachverständige des Badischen Weinbauinstituts weilen zur Zeit in den Rebbergen der Gemeinde Oberweiler und Niederweiler, um den Ursachen einer neuen Rebkrankheit nachzugehen. Es soll sich um ein Abdürren der Blätter handeln, verursacht entweder durch einen Pilz oder durch Arsenikschädigungen."

Es handelt sich hierbei nicht um eine neue Krankheit, sondern um starkes Auftreten des Rotbrenners in Weinbergen, die entgegen den Aufforderungen des Weinbauinstituts nicht rechtzeitig mit Kupferbrühen gespritzt worden waren. K. M.

Drahtanlage — Frühjahrsfrost — Gewittersturm.

An die Einrichtung von modernen Drahtanlagen geht man im Rebbau nur schwer heran — trotz aller großen Vorteile, welche in dieser Zeitschrift schon des öfteren hervorgehoben worden sind und jetzt nicht nochmals aufgezählt werden sollen. Nur dort, wo schon seit Jahrzehnten vorgearbeitet worden ist, wo auch vorbildliche nutzbringende Versuchspflanzungen eingerichtet worden sind und wo immer wieder darauf hingewiesen werden kann und man sich durch Augenschein zu überzeugen in der Lage ist, da sieht man hie und da einzelne Anfänge in der Praxis. Einen kleinen Stoß haben diese Bestrebungen wieder erlitten durch die jüngsten Maifrostschäden. Drahtanlagen haben dabei innerhalb der Frostbezirke oft stärker gelitten als Pfahlreben. Frühjahrsfröste treten aber nicht alle Jahre auf und in größerem Ausmaße sind sie überhaupt selten. In ausgesprochenen Frostlagen kann man einigermaßen vorbeugen, indem man den Biegdraht möglichst hoch vom Boden entfernt legt und die Bogen nicht auf der ganzen Länge desselben anlegt, sondern halbrund biegt, sodaß diese nur jeweils an zwei engbegrenzten Stellen den Draht berühren. Nichts in der Welt ist ohne Fehl! — Es kommt aber zu den oft gerühmten zahlreichen Vorteilen bei modernen Drahtanlagen noch ein weiterer: der Orkan am Samstag Abend den 12. Juni ds. Js., verbunden mit Wolkenbruch und teilweise Hagel, hat in manchen Obstpflanzungen und Weinbergen wüst gehaust. In den Pfahlreben sind viele Bogen abgeknickt, zahlreiche Rebstecken mitsamt den Reben sind über den Haufen geworfen — — während der Schaden in den gut fundierten Drahtanlagen nur unbedeutend ist! Dümmler.

Die neue schweizerische Lebensmittelverordnung.

Die neue schweizerische Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 23. Februar 1926 liegt nun im Wortlaut vor. Sie ist von ursprünglich 268 auf 366 Artikel angewachsen, die in 38 Abschnitte eingeteilt sind. Abschnitt 21 umfaßt den Verkehr mit „Wein, Süßwein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreiem Wein". Von den 28 Artikeln dieses Abschnitts sind folgende Bestimmungen bemerkenswert:

Die allgemeinen Bezeichnungen Weißwein und Rotwein sind nur für Weine schweizerischer Herkunft zulässig. (Art. 240)

Weinverschnitte müssen auf Fässern und anderen Aufbewahrungsgefäßen, auf Etiketten, Rechnungen, Weinkarten usw. stets gekennzeichnet sein durch das Wort „verschnitten" oder „coupiert", das in ebenso großer Schrift wie die Bezeichnung selbst gehalten sein muß. (Art. 241)

Bei der Kellerbehandlung der Weine dürfen außer den auch in Deutschland zugelassenen Stoffen noch Verwendung finden: frisches Ochsenblut, Natriumbisulfit, Speiseöl und Paraffinöl. (Art. 242)

Der Gesamtgehalt an schwefliger Säure darf im Liter nicht mehr als 400 mg betragen, hiervon dürfen höchstens 40 mg als freie schweflige Säure vorhanden sein. Bei süßen Luxusweinen sind 450 mg gesamte, 100 mg freie schweflige Säure zugelassen. (Art. 244)

Der Gehalt an Kupfer darf 10 mg im Liter Wein nicht übersteigen. (Art. 246)

Zu einheimischen Weinen darf technisch reiner Zucker ohne jeden Wasserzusatz bis zur Erreichung des mittleren Alkoholgehaltes und des Charakters von Weinen aus gleichartigen reifen Trauben der betreffenden Gegend zugesetzt werden. Die Kantone sind berechtigt, die Zuckerung für die Weine eines Gebietes an weitere Einschränkungen zu knüpfen oder gänzlich zu untersagen.

Weine denen mehr Zucker zugesetzt worden ist, als dieser Begrenzung entspricht, sind als gezuckert zu bezeichnen. (Art. 250)

Zuckerung unter Wasserzusatz (Naßzuckerung) ist demnach durch Art. 250 grundsätzlich verboten. Zur Sicherheit bestimmt Art. 251 noch ausdrücklich: „Gallisierte Weine sind verboten".

Die Bezeichnung „gezuckerter Wein" (vgl. Art. 250, Abs. 2) muß in Kellern und Verkaufslokalen auf allen Fässern und sonstigen Gefäßen, die solchen Wein enthalten, leicht sichtbar und deutlich angebracht sein, ebenso auf Flaschenetiketten, Weinkarten, Rechnungen, Frachtbriefen usw (Art. 253)

Die Art. 262—265 endlich sollen den Erzeuger dagegen schützen, daß Wein oder die in Abschnitt 21 genannten anderen Getränke zu niedrigeren Preisen angeboten oder verkauft werden, als sie für die in Betracht kommenden Sorten, Jahrgänge und Wuchsorte üblich sind. Verkäufe auf Bahnhöfen sowie Versteigerungen dürfen erst nach eingeholter Bewilligung der zuständigen amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt erfolgen. Hausieren oder Verkauf im Umherziehen ist verboten.

Die Schweizer Wein-Zeitung (1926 S. 107) unterzieht die neuen Bestimmungen einer z. T. recht scharfen Kritik und bezeichnet sie als einen Kompromis, der weniger der Sorge um die Konsumenten, als gewissen Interessen seine Entstehung verdankt. Vor allem sei den Wünschen und Begehren der Westschweiz Rechnung getragen worden, wie z. B. in den Bestimmungen über Deklaration, Zuckerung und Gallisieren. Das Gallisieren, das schon in der früheren Verordnung vom 29. Januar 1909 heiß umstritten war, wurde auf Forderung der Westschweiz hin verboten, weil es den Wein vermehre und dadurch die Preise drücke. Für die Weine der deutschen Schweiz ist es aber sehr fraglich, ob allein durch Trockenzuckerung eine wirkliche Verbesserung der verbesserungsbedürftigen Weine erzielt werden kann.

Von den Bestimmungen der Art. 264 und 265, betr. Verkauf von Wein auf öffentlichen Plätzen und durch Hausieren, erwartet man, daß sie dem schwunghaften Chiantihandel auf den Straßen ein Ende bereiten. Vogt.

Digitized by Google

Rundschau

Deutschland.

Baden hat den besten Stand der Reben. Nach den Ermittelungen des statistischen Reichsamtes wurde der Stand der Reben am 1. Juni wie folgt beurteilt: Preußen 3,0, Bayern 3,4, Württemberg 3,9, Hessen 3,6 und Baden 2,5, wobei 3 mittel, 2 gut bedeutet.

Die **amtlichen Reblausuntersuchungen** begannen in Baden am 2. Juli, nachdem die Sachverständigen am 30. Juni theoretisch in einem Reblauskurs im Weinbauinstitut und am 1. Juli praktisch in einem neu aufgefundenen Reblausherd in Fischingen bei Basel ausgebildet worden waren. Die Untersuchungen erstrecken sich auf das Rebgelände im Kaiserstuhl.

Weinfachausstellung Neustadt a. d. Haardt. Bei der am 17. bis 21. Juli stattfindenden großen Weinfachausstellung im Saalbau in Neustadt a. d. Haardt ist eine Prämiierung vorgesehen, und zwar für die Industrieaussteller, denen für hervorragende Leistungen goldene, silberne und bronzene Medaillen verliehen werden und für die Angehörigen des pfälzischen Küferhandwerks, für die Ehrenpreise, die von den Behörden, handwerklichen Organisationen, Industriefirmen und Neustadter Geschäftsleuten in liebenswürdiger Weise gestiftet wurden, vorgesehen sind.

Kupfervitriol Gift für Fische. Forellen werden durch kleinste Mengen von Kupfervitriol im Wasser abgetötet. Es ist deshalb das Ausspülen von für die Zubereitung der Kupferkalkbrühe verwendeten Behältern an Bächen und in sonstigen kleineren Fischgewässern zu vermeiden.

Oberrotweil a. K. Die 1924 gegründete Winzergenossenschaft Oberrotweil e. G. m. b. H. ist aufgelöst und in Liquidation getreten.

Neue Reblausherde wurden in Büdesheim, Gewann „Köfferberg", in Geisenheim, Distrikt Klauserweg, in Hallgarten, Gewann „Judensand-Suskopf" und in Baden bei Fischingen festgestellt. Die Sperrmaßnahmen auf Grund des Reblausgesetzes wurden angeordnet.

Österreich.

„Tiroler Wein". Gegen Innsbrucker Weinhandlungen soll ein Verfahren eingeleitet werden, weil sie Tiroler Wein verkauften. In Tirol wachse aber kein Wein, da Südtirol nicht mehr zu Tirol gehöre, sondern jetzt die Bezeichnung „Alto Adige" führe!!

Ungarn.

Moderne Weinfärbung. Auch die ungarischen Weinbauern sind dahinter gekommen, daß als Farbe für Weißweine heutigen Tages das Lichtgrün bevorzugt wird. Sie entfärben deshalb ihre zumeist durch die besondere Herstellungsart bedingten hochfarbigen Weine und färben diese künstlich wieder mit „Saflor" grünweiß auf — was in Ungarn weingesetzlich gestattet ist.

Frankreich.

Der **Weinkonsum in Paris** ist im Steigen begriffen. Er betrug allein an Traubenwein der verschiedensten Länder der Welt nach dem Einfuhrregister:

1919/20	5240971 hl	1922/23	5523453 hl
1920/21	5227902 „	1923/24	5453019 „
1921/22	5343522 „	1924/25	5590532 „

Champagner- und Weinvorräte für Nordamerika. In den Kellern von Remis und Bordeaux lagern noch ungefähr 10000000 Champagner- und Rotweine, die für die Vereinigten Staaten zurückgestellt sind, in der Erwartung, daß die Schranken in absehbarer Zeit fallen. —

Die Champagner-Häuser haben am meisten durch das Verbot gelitten und hoffen mit Ungeduld bald einen Kompens für die acht mageren Jahre zu erhalten. Bekanntlich war Amerika der bedeutendste Abnehmer von Champagner, allerdings hat der dort gewünschte Typ eine besondere Zusammensetzung, die dem europäischen Gaumen nicht zusagt. — In Bordeaux handelt es sich um Füllungen aus der Vorkriegszeit!

Elsaß.

Neuer Kampf gegen die Motten des Traubenwicklers? Der Elsäß. Weinbauverband hat eine Summe von 500 Fr. votiert, um dem Weingutsbesitzer René Beyer-Eugisheim die Konstruktion eines von ihm erdachten Apparates zum Abfangen der Motten durch Ansaugen zu ermöglichen.

Kampf um das deutsche Weingesetz. Abgeordnete des Elsässischen Weinbauverbandes haben in Narbonne auf der Tagung der „Fédération des Associations Viticoles de France" mit den gesamten Weinbauorganisationen Frankreichs die Vereinbarung getroffen, daß Elsaß-Lothringen seine bisherigen weingesetzlichen Bestimmungen — die namentlich bezüglich der Weinverbesserung und der Trinkweinherstellung bisher von den Franzosen schwer bekämpft worden sind — für weitere 15 Jahre behält und daß es sich nach deren Verlauf darüber aussprechen soll, ob es die französischen Weingesetzbestimmungen restlos annehmen oder für sich ein dauerndes Spezialregime beanspruchen will.

Spanien.

Korkholz und Korkstopfen. 1925 wurde eine bisher nie erreichte Rekordernte von 100 Millionen Kilo Korkholz erzielt. Dessen Qualität wird aber nicht gelobt, da die Mehrzahl der spanischen Korkeichen überaltert und der Kork degeneriert ist. Eine Verbesserung der Qualität wird erst nach vielen Jahren wieder eintreten, wenn die neuangelegten Pflanzungen und Wälder in Ertrag kommen. Wegen des dadurch bedingten steigenden Mangels an gutem Korkholz und weil auch für 1926 nur eine geringe Korkernte in Aussicht steht und auch infolge von Lohnerhöhungen werden gute spanische Korke immer teuerer — aber gemildert durch die portugiesische, afrikanische und französische Konkurenz.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Waren die Rebstöcke in ihrer Entwicklung vor einigen Wochen ein gutes Stück voraus, so ist jetzt gerade das Gegenteil der Fall. So spät hat die Blüte schon lange nicht mehr eingesetzt wie in diesem Jahre und auch jetzt ist sie noch nicht allgemein. Die Winzer haben jetzt in den Weinbergen sehr viel zu tun; es ist die Zeit der Bekämpfung der tierischen und pflanzlichen Schädlinge und da heißt es auf der Hut zu sein. Der Heuwurm ist in manchen Bezirken aufgetreten und eine Bekämpfung dürfte sehr am Platze sein. Bis jetzt konnte die Peronospora niedergehalten werden und wird dies auch fernerhin wenn eben nicht fortgesetzter Regen die Wiederholuug des Bespritzens immer wieder nötig macht. Überhaupt ist jetzt zu einem raschen ungestörten Verlauf der Rebenblüte warmes, trockenes Wetter nötig. Auch gegen das Oidium wurde durch Schwefeln vorgegangen.

Im Weingeschäft war es wie die ganze Zeit sehr verschieden. Wie immer herrschte in den Gebieten von Reinhessen und der Rheinpfalz mehr Leben als anderwärts. Die Preise sind gestiegen, wie überhaupt sich die Verhältnisse gebessert und gefestigt haben; die Beseitigung der Reichsweinsteuer, der deutsch-spanische Handelsvertrag, die durch den Maifrost herabgeminderten Herbstaussichten haben zur Besserung und Festigung wesentlich beigetragen. Es wurden zuletzt bezahlt in Rheinhessen für die 1200 Liter 1925er in Ensheim, Wörrstadt, Spiesheim, Biebelnheim, Udenheim und Nieder-Saulheim 610–670 Mk., in Nackenheim durchschnittlich 950 Mk., in Nierstein 850–1200 Mk., Oppenheim 1000–1200 Mk., Dienheim, Bechtheim 700–825 Mk., Mettenheim. Guntersblum 700–800 Mk., Alzey, Albig, Armsheim, Lonsheim, Dalheim und Weinolsheim 600–660 Mk., im Bezirk Wöllstein 650–700 Mk, Gaubischofsheim 700 Mk., Alsheim 800 Mk., Biebelsheim, Hackenheim, Alsheim und Alzey 720—775 Mk., für Rotwein 520 Mk. Im rheinpfälzischen Weinbaugebiet würden für die 1000 Liter 1925er an der mittleren Hardt in Deidesheim 1100—2000–2600 Mk, angelegt, in Bad Dürkheim 800—900 Mk., 1924er kosteten in Deidesheim 1300—2000 Mk., und darüber, im weiteren Bezirk bis 200 Mk., und mehr. Rotwein ist sehr gefragt. An der Nahe wurden zuletzt bezahlt für die 1200 Liter

Digitized by Google

1925er bis 700 Mk., die ähnlichen Preise auch für 1924er! Im Rheingau ist nicht sehr viel Leben. Es handelt sich meist um kleinere Verkäufe. Auch am Mittelrhein ist es gegenwärtig ruhig. Bezahlt wurden zuletzt für 1000 Liter 1924er bis 800 Mk. und für 1925er 700 Mk. An der Mosel wurden und zwar im mittleren Gebiete für die 960 Liter 1925er 600—800 Mk., 1924er 500—750 Mk. erlöst. 1925er Naturwein erzielte 1000 und 1200 Mk. In Franken stellten sich die 100 Liter 1925er auf 65—120 Mk, in Württemberg auf 70—125 Mk, Rotweine in letzterem Gebiet auf 85—120 Mk., in Baden 1925er der Markgrafschaft auf 75—80 Mk.

Vereinsnachrichten

Badischer Winzerverband.

Am Sonntag, den 4. Juli 1926 hält der Badische Winzerverband in Müllheim in der Festhalle nachm. 2½ Uhr seine Generalversammlung ab. Die Hauptreferate haben der weit über die Grenzen des Mosellandes bekannte Geschäftsführer des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Heinrich Queins, sowie der seit Jahren bekannte Vorkämpfer für die Interessen der badischen Winzer, Oberlehrer Schäffner-Zell-Weierbach übernommen.

Zu dieser Veranstaltung werden alle Winzer herzlichst eingeladen und ist ein starker Besuch zu erwarten, da die Rebbauern in Baden immer mehr eingesehen haben, wie wichtig eine Winzerorganisation zur Wahrung der Rechte ist. Für einen guten, billigen Markgräfler Wein, von schmucken Winzerinnen dargeboten, ist Sorge getragen.

Die Tagesordnung ist folgende:

1. Begrüßungsansprache des 1. Vorsitzenden, Frhr. von Gleichenstein.
2. Bericht über die Tätigkeit des Verbandes im Jahre 1925, Geschäftsführer Frhr. von Göler.
3. „Einfluß der Zollpolitik auf den deutschen Weinbau", Geschäftsführer des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Heinrich Queins-Trier.
4. „Brauchen wir eine Winzerorganisation?" Oberlehrer Schäffner-Zell-Weierbach.
5. Entschließungen.
6. Wünsche und Anträge.

Winzerverband für Nahe und Glan.

Das Weinbaugebiet am Glan war ganz erheblich mit seinem Weinbau in Rückstand gekommen, war dieser doch durch die Landwirtschaft infolge mancher Mißjahre, vor allem aber weil man sich nicht auf eine zeitgemäße moderne Art des Weinbaues eingestellt hatte, zurückgedrängt worden. Dabei eignet sich gerade dieses Gebiet ausgezeichnet für einen regelrechten Qualitätsweinbau. Seitens der Provinzial-Lehranstalt für Weinbau in Kreuznach war dies auch erkannt worden und der rührige Weinbauoberinspektor Willig hatte bald in angestrengter Tätigkeit das Gebiet vorangebracht, fußend auf den Lehren der Rebenzüchtung„ der Selektion, des Neuaufbaues auf Amerikaner Unterlage und der Vereinfachung und Verbilligung der Betriebsweise, vor allem nachdrücklich darauf hinarbeitend, daß der Qualitätsweinbau unter allen Umständen erstrebt werden müsse. Der Winzerverband für Nahe und Glan hat schon im vergangenen Jahre auf der Reichsausstellung „Deutscher Wein" den Glanwein, von dem man bis dahin nicht allzuviel wußte, auf den Markt gebracht und jetzt hielt er unter Leitung seines Vorsitzenden Graf Plettenberg dort eine große Winzerversammlung ab, in der Oberinspektor Willig seitens der Ortsgruppe Offenbach (Glan) mit der Ehrenmitgliedschaft für seine um den Glanweinbau erworbenen Verdienste ausgezeichnet wurde. Aus den Äußerungen der verschiedenen Redner ist herauszuheben, daß die meisten es bedauerten, daß die Pfalz den Verhältnissen an der Mosel, wo eine Erweiterung der Zuckerungsmöglichkeit von 20 auf 25 % gewünscht wird, so wenig Rechnung trage, ferner, daß die Finanzbeamten bei ihren Erhebungen in den gesamten preußischen Weinbaugebieten ermittelt haben, daß mit Ausnahme eines einzigen Falles an der Mosel nicht ein einziger Weinbaubetrieb rentabel ist, sondern daß alle mit Unterbilanz arbeiten. Die Winzer allerdings würden für sich stets einen geringeren als den Tarif-Lohn in Ansatz bringen. Man dürfe damit rechnen, daß die Bewertungen entsprechend den Verhältnissen erfolgen würden. Sehr energisch wurde die Weinkontrolle im Hauptamte in ganz Deutschland verlangt, ferner der Deklarationszwang für mit Auslandswein verschnittenem Wein. Dabei wurde freilich festgestellt, daß der Versailler Vertrag keine Ausnahmebehandlung ausländischen Weines zulasse, und daß daher, wenn man dies wolle, auch die Verschnitte von deutschen Weinen untereinander unter den Deklarationszwang fallen müßten. Für die Schaffung eines Rebmuttergartens am Glan setzte sich die Versammlung entschieden ein und Direktor Pfeiffer von der Lehranstalt Kreuznach versprach diesen Wunsch bei der Regierung warm zu befürworten. Im übrigen kam der energische Wille zum Ausdruck allen Gewalten zum Trutz den deutschen Weinbau und damit auch den Glanweinbau zu erhalten, der an und für sich für den Qualitätsweinbau in hohem Maße veranlagt ist. So ist im stillen ein schönes deutsches Weinbaugebiet am Disibodenberg wieder aufgebaut worden durch die zähe Tatkraft deutscher Winzer mit der nachdrücklichen Unterstützung von wahren Pionieren der Arbeit, Praxis und Wissenschaft. Schm.

Mitteldeutscher Küferinnungsverband.

Der Mitteldeutsche Küferinnungsverband hatte am 20. Juni in Rüdesheim seinen 6. Verbandstag, der sehr zahlreich besucht war. Dem Tagungsbeginn voraus ging die Eröffnung der mit dem Verbandstag verbundenen recht sehenswerten Fach-Ausstellung in der Domänenkellerei. Graf Matuschka-Greiffenklau, der Vorsitzende des Rheinauer Weinbauvereins behandelte die Tagesfragen des Weinbaues. Weinbauoberlehrer Biermann von der Geisenheimer Lehranstalt sprach über die richtige Weinbehandlung und Vorbildung des Küfers Es wurden folgende Entschließungen einstimmig gefaßt:

Von allen Handwerkszweigen wird das Küferhandwerk durch die Ungunst der wirtschaftlichen Verhältnisse am meisten getroffen. Das Küferhandwerk hängt unmittelbar vom Weinbau ab, mit dem es auf Gedeih und Verderb verbunden ist. Geht es dem Winzer schlecht, dann geht es auch dem Küfer schlecht. Wie nun die Reichsregierung besondere Hilfsmaßnahmen für den Winzer durchgeführt hat, so ist auch dem Küferhandwerk besonders zu helfen. Helfen könnte der Staat durch Abgabe von Küferholz zu Bedingungen und Preisen, die der besonderen Notlage des Küferhandwerks entsprechen.

Der Verbandstag des Mitteldeutschen Küferinnungsverbandes erfährt mit größter Verwunderung, daß in Köln zum zweitenmale eine Versteigerung von Weinen in Flaschen stattfinden soll, obwohl eine solche vollständig gegen das Gesetz verstößt. Weine dürfen außerhalb des Erzeugergebietes nicht versteigert werden. Der M. K. J. V. erblickt in einer solchen Maßnahme eine schwere Schädigung des Küfergewerbes und schließt sich mit aller Schärfe dem Einspruch der verschiedenen Weinhändler-Organisationen an. Es muß hervorgehoben werden, daß die Bewilligung der zweiten Versteigerung über die Köpfe der zuständigen Organe direkt bei der Regierung in Berlin erwirkt wurde. Die Mißachtung des Gesetzes seitens eines Ministers kann nicht scharf genug gebrandmarkt werden.

Infolge des Fortschrittes auf dem Gebiete der Technik der Kellerwirtschaft ist die Kellerküferei zu einem hochentwickelten Handwerk ausgereift, das für Tausende von Küfermeistern die alleinige Erwerbsquelle darstellt. Trotzdem fehlt diesem Handwerkszweig im Gegensatz zur Holzküferei immer noch der Schutz der Gewerbeordnung und gerät die Lehrlingsausbildung in Verfall. Um diesen Schäden entgegentreten zu können, ist die Kellerwirtschaft als Handwerk zu erklären und unter den Schutz der Gewerbeordnung zu bringen.

Der Küferverband hat mit Erschrecken Kenntnis genommen von den Auswirkungen der bedeutend erhöhten Sondersteuern. Es muß offen erklärt werden, daß die steuerliche Neubelastung für das Handwerk einfach untragbar und als eine unverantwortliche Maßnahme der Regierung zu bezeichnen ist. Das Handwerk, das in seinen Betrieben äußerst wirtschaftlich und sparsam arbeiten muß, lehnt es ab unrentabele, gemeindliche und staatliche, gewerbliche Unternehmen zu unterstützen und sich zu diesem Zweck den letzten Pfennig durch die Sondersteuer nehmen zu lassen. Sch.

Bücherbesprechungen

Schlenz P. Deutsche Tafeltraubenzucht unter Glas. 90 Seiten mit 16 Abbildungen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. 1926. Preis geheftet RM. 2.40.

Obwohl es schon gute Schriften über Tafeltraubenzucht gibt, hat Verfasser es doch für nötig gehalten eine weitere Schrift hierüber zu

Digitized by Google

verfassen. Er legt darin seine in der Nieder-Lausitz gesammelten Erfahrungen nieder. Es wäre aber zweckmäßig gewesen, wenn etwas weiter ausgeholt worden und auch die Erfahrungen, die anderwärts gesammelt wurden, berücksichtigt worden wären. Das Büchlein erhält neben Gutem auch viele veraltete und direkt falsche Ansichten. Das Kapitel über Rebkrankheiten und Schädlinge zeichnet sich besonders durch viele Unrichtigkeiten aus. Man kann darum das Schriftchen, das bezüglich der Technik der Tafeltraubenzucht lesenswert ist, wegen der zahlreichen Unrichtigkeiten doch nur mit Vorsicht benutzen. K. M.

Personalia

Als Nachfolger des aus dem Dienste der Badischen Landwirtschaftskammer freiwillig ausgeschiedenen Direktors Ökonomierat Dr. h. c. K. Müller wurde Dr. von Engelberg in Reute bei Radolfzell gewählt. Der neue Direktor, der unter über 80 Bewerbern ausgewählt wurde, ist Jurist, hat sich auch mit Landwirtschaft befaßt und steht im 34. Lebensjahr.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i Br.

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Düngemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Fässer
Heinr. Kappes, chem Faßfabrik, Eberbach.

Faßtürledichter
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.

Flaschenfüllmaschinen
Enzinger-Union-Werke A.-G., Mannheim

Flaschenspülmaschinen
Siegerin-Goldmann-Werke GmbH. Mannh.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Gärröhren-Gärspunden
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kaliumferrocyanid
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kalmeta-Tabletten
Albert C. Dung, chem. Fabrik, Freiburg i. B.

Kellereimaschinen
Franz Frenay, Kellereimaschinen-Fabrik, Mainz
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Kohlensaurer Kalk
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Meßinstrumente
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Paraffinieranlagen
Enzinger-Union-Werke A.-G. Mannheim.

Pfortendichte Mammut
Chemische Werke Marienfelde, A.-G., Berlin-Marienfelde.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Pumpen (Weinpumpen)
Fr. Frenay, Kellereimaschinenfabr., Mainz.
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Wilhelm Guth, Maschinenfabrik, Neustadt a. d. Haardt.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a K.

Rebschwefler
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Rebspritzen
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Mull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbergpflüge
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Weinhähne
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Weinpressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.
Zentral-Bezugs- u. Absatz-Genossenschaft des Bad. Bauern-Vereins, e. G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Weinschöne
Josef Heller, Kellereiartikel, Mainz.

Wein- und Mostwagen
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Arsenverstäubungsmittel „Höchst"
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Arsenverstäubungsmittel 1922
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Blatt- und Blutlaus-Florissol
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Erdfloh-Pulfat
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden)
Staatl. Sächs. Hütten- und Blaufarbenwerke, Handelsabtlg., Freiberg i. Sa.

Nikotin
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nikotin-Quasiaseife
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Uraniagrün
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Zabulon
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Digitized by Google

Leistungsfähigste Bezugsquelle für

hochprozentigen

Tabakextrakt

Jul. Hinckel Söhne

G. m. b. H. 51

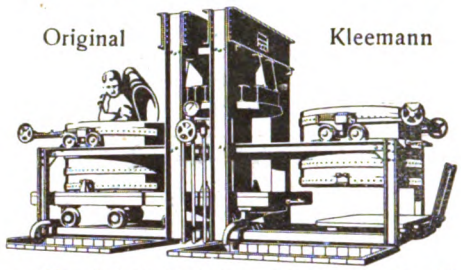
Bad Dürkheim(Pfalz)

Tel. 97, 98, 99

Hydr. Obst- und Weinpressen

Spindelpressen **Pumpen**

Original Kleemann



50

Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim

Winzer vergeßt nicht

„Weinbau und Kellerwirtschaft"

zu bestellen.

Auch der

kleinste Rebbauer

zieht den

größten Nutzen

aus dieser Fachzeitschrift und erhält einen

hohen Ertrag

wenn er sie stets aufmerksam liest und sorgfältig befolgt!

Rebspritzen

mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.

Füllpumpen

für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter.

Pulver- und Schwefelverstäuber

14

auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler

in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:

Carl Platz

Maschinenfabrik

Ludwigshafen a. Rh.

Prospekte kostenlos.

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT

G.M.B.H.

LITHOGR. KUNSTANSTALT

KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS

9

„SILESIA-GRÜN"

und Verstäubungsmittel

„SILESIA"

die **billigen** und **bestens bewährten** Mittel gegen den

»Heu- und Sauerwurm.«

Vom Schädlingsausschuß des Deutschen Weinbauverbandes empfohlen.

Gutachten und Prospekte kostenlos. 20

Güttler & Co., G. m. b. H., Hamburg 18, Schulstr. 2.

Hauptvertreter: **A. GANTER, Staufen i. Baden**

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Bad. Bauernvereins und bei der Zentralstelle für Pflanzenschutzmittel in Karlsruhe

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 15. Juli 1926 | Nr. 14

Inhalt: K. Müller, Das Ergebnis der Weltweinkostprobe, mit 2 Abb. S. 131; Kleine Mitteilungen S. 139; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 139; Vereinsnachrichten S. 141; Bücherbesprechungen S. 142; Personalia S. 142.

Das Ergebnis der Weltweinkostprobe

am 26. und 27. Juni im Bad. Weinbauinstitut in Freiburg

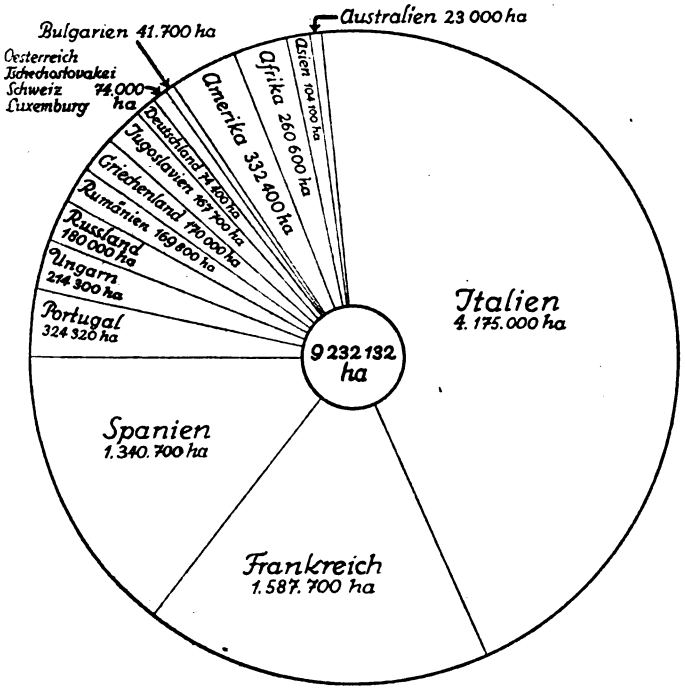
mit 2 Abbildungen.

Von Direktor Dr. K. Müller.

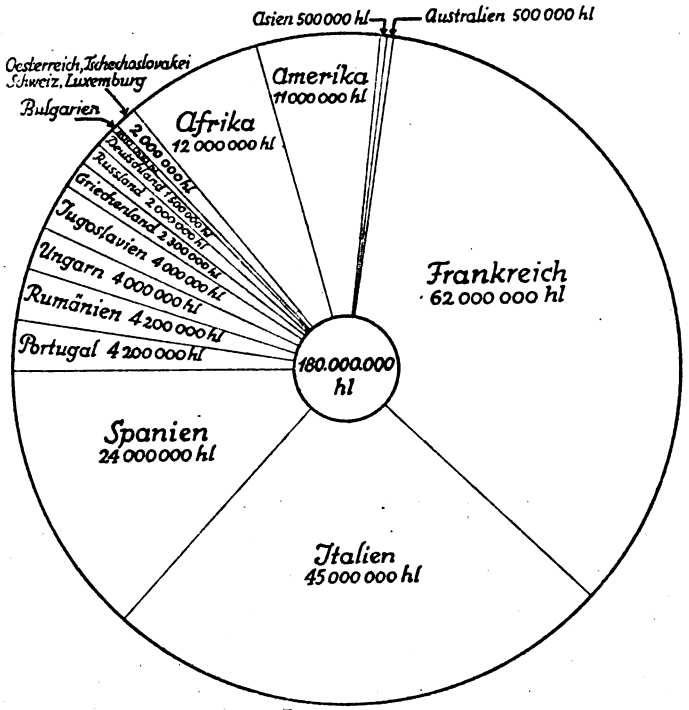
(Mitteilung Nr. 129 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die schon längere Zeit geplante Weltweinkostprobe fand am 26. und 27. Juni im Hörsaal des Badischen Weinbauinstituts statt. Von den geladenen Gästen waren u. a. erschienen vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft Staatssekretär Dr. Hagedorn und Ministerialrat Streil. Vom Badischen Ministerium des Innern Minister Remmele und Oberregierungsrat Cronberger, vom Oberpräsidium in Wiesbaden Regierungsdirektor Kreuzberg und vom Oberpräsidium in Koblenz Regierungsrat Graf von Matuschka-Greiffenklau, zahlreiche Mitglieder des deutschen Weinbauverbandes, an ihrer Spitze der Präsident Dr. Dr. h. c. K. Müller-Karlsruhe, Mitglieder der Bad. Landwirtschaftskammer, Generaldirektor Dr. Aengenheister vom Badischen Winzerverband, die Direktoren zahlreicher deutscher Weinbauanstalten und sonstige Weinsachverständige, sowie viele Spender der Weine. Alle diese Herren wurden von dem Direktor des Instituts herzlich willkommen geheißen und ganz besonders wurde den Spendern der Weine gedankt, die in anerkennenswerter Weise die Weine für diese Probe kostenlos zur Verfügung gestellt hatten. Die Weinprobe sollte in erster Linie einem Kreis von sachverständigen Weinkennern einen Vergleich über die Qualität der Weine der einzelnen Länder ermöglichen, denn es ist bisher wohl kaum jemals eine so abwechslungsreiche Probe einem Forum von Weinsachverständigen vorgesetzt worden.

Rebfläche der Erde
nach dem Krieg


Bulgarien 41.700 ha
Australien 23 000 ha
Oesterreich Tschechoslovakei Schweiz Luxemburg 74.000 ha
Asien 134 700 ha
Afrika 260 600 ha
Amerika 332 400 ha
Deutschland 74 800 ha
Jugoslavien 167 700 ha
Griechenland 190 000 ha
Rumänien 169 800 ha
Russland 180 000 ha
Ungarn 244 300 ha
Portugal 324 320 ha
9 232 132 ha
Italien 4. 175. 000 ha
Spanien 1. 340. 700 ha
Frankreich 1. 587. 700 ha

Weinertrag der Erde
Durchschnittsertrag in hl


Asien 500 000 hl
Australien 500 000 hl
Oesterreich, Tschechoslovakei Schweiz, Luxemburg
Amerika 11 000 000 hl
Bulgarien
Afrika 12 000 000 hl
2 000 000 hl
Deutschland 1 500 000 hl
Russland 2 000 000 hl
Griechenland 2 300 000 hl
Jugoslavien 4 000 000 hl
Ungarn 4 000 000 hl
Rumänien 4 200 000 hl
Portugal 4 200 000 hl
180.000.000 hl
Frankreich 62 000 000 hl
Spanien 24 000 000 hl
Italien 45 000 000 hl

Nebenbei sollte die Probe auch Aufschluß darüber geben, welche Weintypen dem deutschen Geschmack am weitesten entgegenkommen und darum für den deutschen Weinbau gefährliche Konkurrenten werden können.

Da nur je 2, mitunter sogar nur je 1 Flasche von jeder Weinsorte vorlag, mußte die Zahl der geladenen Gäste beschränkt werden. Die Weine wurden nach Art (Weißwein, Rotwein) und nach Ländern zusammengestellt. Am Tage vor der Kostprobe wurde dann noch eine gewisse Reihenfolge in der Verabreichung der Weine der einzelnen

Digitized by Google

Länder durch eine Vorprobe mit einem Weinsachverständigen ermittelt. Gleichwohl ließ es sich nicht vermeiden, daß bei der Verschiedenartigkeit der Weine der einzelnen Länder von hohen wieder zu geringen Qualitäten herabgestiegen werden mußte. Auch der Umstand, daß manche ausländische Weine Süßweine darstellen oder daß sie alkoholisiert sind, stellte an die Zunge ganz außergewöhnliche Ansprüche.

Die Beurteilung der Weine erfolgte von den einzelnen Teilnehmern schriftlich. Die Niederschriften wurden vom Weinbauinstitut gesammelt und verarbeitet. In der später folgenden Tabelle der Weine ist versucht, ein Gesamturteil aus den verschiedenen Beurteilungen zu formen, dabei wurde natürlich vermieden, krasse Ausdrücke, wie sie in den Niederschriften teilweise enthalten waren, in derselben Form wiederzubringen.

Der Weinbau der Erde.

Auf der ganzen Erde beträgt die Weinbaufläche ungefähr 9 Millionen ha und liefert einen jährlichen Weinertrag von rund 180 Millionen hl. Hiervon werden allein in Europa 8½ Millionen ha mit Reben bepflanzt, die 158 Millionen hl Wein jährlich ergeben. Aus diesen Zahlen ist ersichtlich, daß der Weinbau in den anderen Erdteilen nicht im entferntesten die Bedeutung hat wie in Europa. Noch deutlicher geht aber die Bedeutung des Weinbaus in Europa aus der vorstehenden bildlichen Darstellung hervor.

In Afrika werden etwa 260000 ha Reben gepflanzt, wovon allein 200000 ha auf Algier entfallen, das jetzt jährlich fast 12 Millionen hl, hauptsächlich Rotweine, erzeugt. Der Weinbau in Algier ist allerdings noch nicht alt, denn im Jahre 1860 betrug er dort nur 221 ha, im Jahre 1880 30000 ha und im Jahre 1925 schon 200000 ha. Durch die großen Reblausschäden, die in Frankreich von den 60iger Jahren ab eintraten, wurde der Weinbau in Algier durch die Franzosen dauernd vergrößert. Er hat jetzt einen solchen Umfang angenommen, daß er für das Mutterland durch die starke Überproduktion an Wein gefahrdrohend zu werden anfängt.

Der Weinbau in Marokko und Tunis spielt neben dem von Algier nur eine unbedeutende Rolle. Große Weinbauflächen finden sich dann in Afrika noch im Kapland u. zwar am Westrand in 30–35° südlicher Breite. Hier werden ungefähr 500000 hl jährlich von europäischen Rebsorten, die gegen die Reblaus gepfropft sind, erzeugt.

Der Weinbau in Asien bedeckt, soweit das zu ermitteln ist, ungefähr 100000 ha, liefert aber nur etwa 500000 hl Wein, während der Rest der Trauben getrocknet wird. Die Gebirgszüge, die vom Kaukasus sich bis gegen China hinziehen, sind ja als Heimat unserer europäischen Reben anzusehen. Gleichwohl spielt aber die Rebe zur Herstellung von Wein dort nicht mehr die Rolle wie früher, weil durch die Ausbreitung des Islam und durch das Verbot der Weinherstellung, das Mohammed gelehrt hat, ein großes Interesse für die Weinerzeugung dort nur noch bei Christen vorhanden ist. Bekannt sind die Weine aus Palästina, die z. B. vom Deutschen Weinbauverein in Jaffa hergestellt werden. Derartige Weine wurden auch bei der Kostprobe geboten. Sonst werden Trauben vielfach getrocknet und als Rosinen in Handel gebracht. Deutsche Kolonisten haben auch in Aserbeidschan, südlich vom Kaukasus, seit 1819 Weinbau betrieben und benutzen heutzutage immer mehr die Erfahrungen neuzeitlicher Kellerwirtschaft, um reintönige Weine zu erhalten. Geringe Ausdehnung hat der Weinbau heutzutage in China, während er früher dort viel umfangreicher gewesen sein muß. Größere Rebenpflanzungen finden sich nur noch in der Provinz Schantung bei Tsinanfu und bei der Hafenstadt Tschifu. Die Hauptmenge des Weines wird aber dadurch gewonnen, daß Trauben von Spalierreben von umherziehenden Händlern gesammelt und dann getrennt nach roten und weißen Trauben gekeltert werden. Auf diese Weise läßt sich natürlich kaum ein reintöniges, geschweige denn ein hochwertiges Getränk erzielen.

Der Weinbau in Australien stammt aus dem Jahre 1830. 1837 haben Hattenheimer Winzer als erste Deutsche Weinberge angelegt. Im Jahre 1881 waren etwa 5000 ha vorhanden, im Jahre 1924 37700 ha, die etwa 500000 hl Wein liefern. Der Weinbau in Australien beschränkt sich in der Hauptsache auf die Provinzen Viktoria und Südaustralien. Als Rebsorten kommen europäische Sorten in Betracht, die teils aus Frankreich, aus der Schweiz und vom Rhein nach Australien geschickt wurden. Neben trockenen Weinen werden auch Süßweine hergestellt und neuerdings widmen sich manche Betriebe auch der Herstellung von Schaumweinen.

In den Vereinigten Staaten von Nordamerika, wo früher der Weinbau bedeutend war, ist durch das Prohibitionsgesetz vom Jahre 1919 der Weinbau stark zurückgegangen. Die Oststaaten benutzten zur Weinbereitung in der Hauptsache amerikanische Rebsorten, die ja sowieso keinen reintönigen Wein liefern. Dagegen hat Kalifornien beste Erfolge mit der Anpflanzung von Europäerreben seit jeher gehabt und neuerdings wird auch versucht, in den Staaten in Südkalifornien, wo infolge der heißen Luft Krankheiten kaum auftreten und der Boden in einer gewissen Tiefe reichlich Wasser besitzt, Reben anzupflanzen.

Geringe Bedeutung hat der Weinbau in Mexiko. Für den Export kommt der dortige Wein überhaupt nicht in Frage. Dagegen ist der Weinbau in Südamerika, vor allem in Argentinien, in den letzten Jahren sehr bedeutungsvoll geworden. Argentinien hat jetzt in der Provinz Mendoza bei Medrano und St. Raffael ungefähr 125000 ha Reben, die jährlich 5,5 Millionen hl Wein hervorbringen. Offenbar sind die Osthänge der Kordilleren für den Weinbau ganz besonders geeignet. Trotz des heißen Klimas können dort, sofern geeignete Keller vorhanden sind, recht gute Weine erzeugt werden. Wo allerdings die Keller zu warm sind, muß für rechtzeitigen Verkauf sofort nach der Vergärung und bevor es warm wird, Sorge getragen werden. Weine, die zu säurearm sind, dürfen durch Säurezusatz (Zitronensäure) aufgefrischt werden. In größeren Betrieben ist heutzutage eine vollkommen moderne Kellerwirtschaft mit hydraulischen Pressen usw. vorhanden. Viele der führenden Winzer haben in Deutschland ihre Erfahrungen gesammelt uud können sie in Argentinien nutzbringend verwerten. Der Weinbau in Chile hat einen Umfang von ungefähr 67000 ha. Der größte Teil der Reben wird künstlich bewässert, was ja sehr leicht möglich ist, weil reichlich Wasser von den Kordilleren in die Wein-

Digitized by Google

berge geleitet werden kann. Bekannt sind die Rotweine von Chile, die zu den besten Südamerikas gerechnet werden und sehr billig in Handel kommen können, weil die Produktion sehr billig ist.

In Europa liefern die 3 Hauptländer Frankreich, Italien und Spanien allein 131 Millionen hl Wein, die auf 7 Millionen ha Gelände erzeugt werden. Frankreich, als Hauptland der Rotweine, erzeugt die besten Weine in der Gegend von Bordeaux, im Medoc, wo die ersten Spitzen der Rotweine der Welt auf dem Château Lafite erzeugt werden. Als Weißwein-Gebiet kommt das Gebiet Sauternes in Betracht. Hier werden ganz hervorragende Weine von den Rebsorten Sauvignon, Semillon und Muskateller erzeugt. Ebenso bedeutungsvoll wie das Bordeaux-Gebiet ist das Burgunder-Gebiet mit den Weinen, die an der Côte d'or südlich von Dijon erzeugt werden. Bei der Weinkostprobe werden aus beiden Weinbaugebieten Weine, allerdings nicht allererste Gewächse, vorhanden sein. Leider hat Frankreich unsere Bitte, geeignete Weine zu der Weltweinkostprobe zu senden, nicht erfüllt, sodaß wir darauf angewiesen waren, von Deutschland französische Weine zu der Kostprobe beizuziehen. Vielleicht noch abwechslungsreicher als die Weine Frankreichs sind die Kreszenzen aus Italien, denn in Italien werden nicht nur äußerst verschiedenartige Weiß- und Rotweine gebaut, sondern auch Süßweine und schäumende Weine. Bei der Kostprobe wird je ein Typ aus der oberitalienischen Tiefebene, dann von Neapel und von der Gegend südlich von Rom vertreten sein.

Die Weine Spaniens haben gleichfalls ganz verschiedene Eigenschaften, je nach ihrer Herkunft. Während der Norden meistens mehr Tisch- und Verschnittweine liefert, gedeihen im Süden malagaartige und sherryartige Weine. Aus Spanien bietet die Kostprobe eine reiche Kollektion von Weinen, was im Hinblick auf die Bedeutung dieser Weine für den deutschen Weinhandel von ganz besonderem Interesse sein wird. Die Gegenden in Osteuropa, wie Rumänien und Ungarn, haben zum Teil einfache Weine, zum Teil auch Süßweine, die je nach ihrer kellerwirtschaftlichen Behandlung bis zu den allerbesten Spitzenweinen sich ausbauen können. Erfreulicherweise wird die Kostprobe auch Proben der berühmten Tokayerweine und zwar ganz alte Jahrgänge, vom Jahre 1883 und Jahre 1868, bieten. In Bulgarien ist die Kellerwirtschaft meist noch in einem sehr schlechten Zustande und ein reiner Rebsatz ist auch noch wenig vorhanden, sodaß charakteristische Weine dort noch wenig produziert werden. Jugoslavien hat bei seiner südlichen Lage und bei seiner fortschrittlichen Kellerwirtschaft gut gepflegte Weine von teils mitteleuropäischem Charakter, aber auch vollkommene Süßweine. Auch die Weine von Griechenland gehen, wenn sie nicht einer besonderen Behandlung unterzogen, gesprittet und gesüßt werden, über die Norm der osteuropäischen Weine kaum hinaus. Die Weine Österreichs gleichen in ihrer Art am ehesten noch den deutschen Weinen.

Deutschland ist bei der Weinkostprobe vertreten durch Proben aus allen größeren Weinbaustaaten und zwar bis zu den allerhöchsten Spitzenweinen, von denen eine Flasche bis zu Mk. 137.– bei einer Versteigerung gekostet hat. Ganz besonderer Wert wurde auch darauf gelegt, einige Typen badischer Weine vorzuführen, um den in Freiburg versammelten Sachverständigen zu zeigen, daß auch in Baden ganz hervorragende Spitzenweine wachsen und daß der badische Rotwein in der Lage ist, die Konkurrenz selbst mit dem viel bekannteren Aßmannshäuser-Rotwein aufzunehmen.

Die Beurteilung der Proben.

Die Einzelergebnisse der Beurteilung folgen weiter unten. Hier sollen nur noch einige zusammenfassende Worte über die Qualitäten der Weine der einzelnen Länder angefügt

Winzer! Die Peronosporakrankheit ist allenthalben, begünstigt durch warme Gewitterregen, vom 3. Juli ab aufgetreten, wo nicht rechtzeitig und genügend gespritzt wurde. Bewahrt die Rebschulen vor Peronosporabefall durch Bespritzen der Blattunterseiten mit kupferhaltigen Brühen alle 8—10 Tage bis Ende August.

Die Sauerwurmmotten des einbindigen Wicklers fliegen seit 9. Juli teilweise stark, die des bekreuzten vorläufig noch schwach. Nehmt darum rechtzeitig, d. h. etwa **vom 19. Juli ab den Kampf gegen den Sauerwurm auf** durch Bespritzen mit arsenhaltigen Spritzmitteln oder mit Nikotin-Schmierseifenbrühe oder aber durch Bestäuben mit arsenhaltigen Stäubemitteln. **Wenn eine einmalige Bekämpfung nicht genügt, ist sie nach 8—10 Tagen zu wiederholen. Vorsicht beim Umgang mit Arsenmitteln!**

Wo Spuren von Mehltau auftreten, sofort schwefeln. Vergeßt nicht eine sorgfältige Laubarbeit als Grundlage einer erfolgreichen Sauerwurmbekämpfung. Lockert den Boden nach Platzregen und haltet ihn unkrautfrei, üppiges Wachstum der Reben lohnt diese Arbeit.

Wer Reben in diesem Jahre anerkannt haben will, muß dies sofort bei der zuständigen Weinbaustelle (in Baden beim **Badischen Weinbauinstitut) anmelden.**

Haltet die Keller kühl und die Fässer spundvoll. Neue Gebinde jetzt schon beim Küfer bestellen.

Digitized by Google

werden nach der Reihenfolge des Probenverzeichnisses. Dabei muß besonders betont werden, daß Weine von der südlichen Halbkugel beim Versenden durch die Aequatorzone Not gelitten haben können, also an Ort und Stelle vielleicht andere Eigenschaften haben, als bei der Kostprobe ermittelt wurden.

Die Weine aus Algier schmeckten sauber, entsprechen dem deutschen Geschmack aber weniger. Kapland hat meist sehr starke, alkoholisierte Weine geliefert, die mehr als Dessertweine in Frage kommen, weil sie einen likörartigen Typ darstellen. Fast alle Weine waren gut behandelt, fehlerfrei und angenehm zu trinken, vor allem auch die süßen, gewürzten Rotweine.

Wesentlich schlechter abgeschnitten hat Asien. Die Weine aus China waren unsauber und krank, die Weißweine aus Palästina dünn und sauer, die Rotweine dagegen teilweise vollmundig und gut. Auch was aus Aserbeidschan da war, konnte verwöhnte Zungen nicht befriedigen. Nur ein süßer Rotwein machte eine Ausnahme.

Die australischen Weißweine waren in der Mehrzahl stark, süß und gut, dagegen befriedigten die Rotweine und der Sekt weniger.

Die Weißweine aus Kalifornien waren sehr gut, sauber, kräftig und süß, dagegen fielen die Rotweine ab. Mexiko lieferte ebenfalls würzige und gute Weiß- und Rotweine. Der Wein aus Brasilien war nicht schön. Bessere, kräftige, zumteil aber unsaubere Weißweine lieferte Argentinien, während ein Rotwein nicht zusagte. Auch die Rotweine aus Chile waren zwar sauber und gut, aber ziemlich leicht.

Aus Europa waren zumteil auffallend schöne Weißweine aus Oesterreich und der Tschechoslowakei vorhanden. Hervorragende Tropfen mit schönem Bukett und edler Süße lieferten Ungarn, Rumänien und z. T. Jugoslavien. Besonders erwähnenswert ist ein feuriger, guter und süßer Ungarwein des Jahrgangs 1868. Ein bulgarischer Weißwein war sauber und gut. Die griechischen Weine waren meist schwer und süß mit Dessertweincharakter. Was Italien an Weißweinen bot, war nichts besonderes. Spanien lieferte teils dünne, saubere Weine, größtenteils aber volle, süße und schwere Sachen. Aus der Schweiz kamen gute, aber etwas herb schmeckende Weine. Einen leichten, sehr angenehmen Rieslingwein stellte Württemberg. Baden war mit einer Kollektion von Gutedel, Silvaner Weißherbst, Ruländer, Traminer und Riesling vertreten, unter denen ein 1921er von Oberrotweil am Kaiserstuhl und ein 1921er Traminer und 1921er Riesling vom Fremersberg sich durch Frische und edle Art besonders hervorhoben und das beste darstellten, was bis dahin geboten wurde. Dann folgten schwere, volle, süße und sehr edle Auslesen aus Franken und aus Hessen. Ein 1920er und 1921er aus Deidesheim in der Pfalz boten mit ihrer kernigen Süße wohl das edelste, was die Kostprobe aufzuweisen hatte. Reich vertreten war auch Preußen und zwar die Nahe, Mosel und Saar mit 1921er und 1920er Spitzenweinen von edler, rassiger Rieslingart. Die Spitze der preußischen Weine wurde mit 1921er Erbacher-Markobrunner und mit 1915er Rauentaler Baiken erreicht von feinstem Bukett, edler Süße und wuchtiger Fülle.

Die europäischen Rotweine von Oesterreich, Tschechoslowakei und Württemberg waren rein und gut. Die badischen Rotweine traten durch ihre feurige Kraft in edlen Wettbewerb mit einem solchen aus Preußen (Aßmannshausen), der aber vielleicht noch etwas zuviel Gerbstoff aufwies. Gut wenn auch eigenartig war ein bulgarischer Rotwein. Was Italien an Rotweinen bot, war außer einem sehr guten Velletri nicht von Bedeutung. Dagegen schnitt Spanien mit seinen zumteil süßen Rotweinen viel besser ab und selbstverständlich auch Frankreich, das ja als bestes Rotweinland der Welt längst bekannt ist. Ein griechischer Rotwein fiel dagegen wieder ab.

Als Gesamtbild der Probe konnte bei den Weißweinen die überlegene Art der deutschen Qualitätsweine bestätigt werden. Auch die Beerenauslesen waren durch ihre Süße, verbunden mit herrlichem Bukett, den an sich auch sehr guten ausländischen Süßweinen weit überlegen. Die deutschen Rotweine hatten zwar viel edlen Charakter, doch wurden sie vielfach von nichtdeutschen Rotweinen übertroffen.

Verzeichnis der Weine, die auf der Weltweinkostprobe vertreten waren.

Weißweine.

Lfd. Nr.	Land	Einsender	Etiquette	Bemerkungen
		1. Afrika.		
1	Algerien	Lung frères, Alger	Kébir Impérial	alkoholreich, süß, sauber, wenig Charakt.
2	Kapland	Ko-Operative Wynbouwers-Vereinigung Paarl	Dry Light Wine, Hock Type	trüb, trocken, gut, etwas kurz
3	"	"	Sweet White Muscadel	goldbrauner Muskatsüßwein, gut
4	"	"	Van der Hum, The old Cape Liqueur	Zimmtlikör, ähnelt Boonekamp
5	"	E. K. Green u. Co., Wine and Sprit-Merchant, Cape Town	Wynberg	dünner, starker Dessertwein, gut
6	"	"	Stellenberg	dunkelgelb, süß, gespritet
7	"	"	„Homestead" Drakenstein, pure nat. wine	etwas trocken und brandig

Digitized by Google

Lfde. Nr.	Land	Einsender	Etiquette	Bemerkungen
		2. Asien.		
8	Palästina	Deutscher Weinbauverein Sarona	Sarona	unrein, klein
9	"	"	Jaffa Gold	dünn und leer, sauer
10	Aserbeidshan	Winzergenossenschaft „Konkordia", Kol. Helenendorf	1923er Rundweiß	sauer, klein, ziemlich sauber
11	"	"	1917er Riesling	herb, alt. unreiner Geschmak
12	"	"	1909er Pedro-Chimenes	firn, sonst sauber
13	China	Boerter u. Niggeman, Tsinanfu	Steinbacher Goldtröpfchen, naturrein	unsauber, krank
		3. Australien.		
14	Australien	Lindemann Limited, Sydney, George Street	1923er Chablis	herb und dünn
15	"	"	1922er Lindemanns Liqueur „Muscat"	sehr gut und stark
16	"	"	1920er „Kirkton Hock", Old Bottling	herb und dünn
17	"	"	1920er „Sunshine Chablis", Old Bottling	gut, stark und halbsüß
18	"	"	1920er Lindemanns Extra Special „Tokay"	sehr gut, süß, Nußlikör-Art
19	"	"	Grand Vin „Porphyry" 1918er	süß, alkoholreich, gut
20	"	"	Lindemanns „Sparkling Hock" (Sekt!)	leicht, trocken, böcksert
		4. Amerika.		
21	Kalifornien	Kalifornische Weingesellschaft, Bremen	Aus dem Sonomatal. 1915er Calif.-Riesl.-Verschn.	kräftig, süß, sauber, gut
22	"	"	1915er California-Angelica (Süßwein) naturr. Portwein ähnlich	sehr gut, Sherry Art
23	Mexiko	Ernesto Madero, Parras (Coahuila) y Hermanos	Moscatel	Süßwein, alkoholreich, würzig, gut
24	Brasilien	Henrique Bier, Rio dos Sinos, Est. R. Grande do Sul	Gotta d'Ouro	dünn, trüb und unsauber
25	Argentinien	Carlos Groetzinger, Est. Medrano	1922er Semillon hell, O. R. Suter, San Rafael	gut, kräftig, sauber
26	"	"	1922er Pinot hell, O. A. Suter, San Rafael	trüb, gut, alkoholreich
27	"	"	1923er Riesling trüb O. A. Suter, San Rafael	süß, alkoholreich, unsauber
28	"	"	1923er Semillon, Carlos Groetzinger	trüb, unsauber, kräftig
		5. Europa.		
29	Österreich	Landes-, Obst- und Weinbauschule Silberberg bei Leibnitz (Steiermark)	„Silberberger" Traminer	trüb, etwas rauh, einfach
30	"	Ihringer Hotel „zum Falken", Freiburg i. Br.	1921er Heiligensteiner	sauber, gut, aber klein
31	"		1868er Grinzinger	firn, für sein Alter gut
32	"		1921er Nußberger Aus der Kellerei Rudolf Kutschera, Krems (Donau)	süffig, frisch, moselartig, sehr gut
33	Tschechoslowakei	Staatl. Weinbauinspektor Stummer, Znaim	1924er Neuburger „Waldbergen" Staats- und Landesrebanl. Rausenbruck b. Znaim	blumig, sehr gut
34	"	Weinkellereien des Fürsten G. v. Lobkowicz, Melnik	1921er Chablis, aus weißen Burgundertrauben	trüb, gut, schon etwas zu alt
35	Karpathorußlnd	Kellereiinspektor Beregsas	1924er Château V. Bakta	süß, etwas Essig, sonst gut
36	Ungarn	Weingärtnerverein Bratislava-Preßburg	1924er Muscat Ottonel	sehr gut, starker Muskatgeschmack
37	"	Karel Lerchner, Bratislava-Preßburg	1924er Veltliner, grün	kräftig und gut, etwas brandig
38	"	Adolf Lerchner, Bratislava-Preßburg	1924er Welschriesling	schönes Bukett, gut
39	"	Tokayer Weinkellerei Prinzen Windischgraetz, Budapest	1883er Tokayer „Szamorodni"	firn, eigenartig, gut
40	"	"	1868er „Aszu"	feurig, gut, süß, etwas flüchtige Säure
41	Rumänien	G. A. Binder, Langenthal	1924er Traminer	süß, sehr guter Traminer
42	"	"	1924er Muscat Ottonel	sehr gut
43	"	"	1924er Mädchentraube	sehr süß, gut
44	"	Carl Czell, Mediasch im Kokeltal	Som Type 58	frisch und sauber, gut
45	"	"	Rhein-Riesling	trüb, säurearm, wenig Rieslingart
46	"	Bruckental'sche Stiftgsg. Hermannstadt-Sibiu	1924er Mädchentraube	süß, trüb, alkoholreich

Digitized by Google

Lfd. Nr.	Land	Einsender	Etiquette	Bemerkungen
47	Rumänien	Bruckentalsche Stiftungsgüter Hermannstadt-Sibiu	1924er Sauvignon	süß und voll, dunkelgelb, sehr gut
48	„	„	1924er Rhein-Riesling	süß, trüb, keine Rieslingart
49	Jugoslavien	Franz Osterberger, Ptuj (Pettau)	1924er Silvaner Weingut Osterberger	trüb, kräftig, aber unharmonisch
50	„	„	1924er Klein-Riesling	gut, frisch
51	„	„	1924er Traminer	klein, sonst gut
52	„	„	1920er Mädchentraube	süß, hochfarbig, gut, etwas firn
53	„	Vinarska in Sadjarska Sola, Maribor Direktor Zmavc.	1921er Klein-Riesling	klein, trüb und herb
54	Serbien	Farbwerke Höchst, Wirtschaftl. Vereinigung der Beamten	1915er Semendrianer	herb, trocken, alt
55	Bulgarien	Köngl. Gut Schloß Euxinograde	1923er Château d'Euxinograde Sorte „Dimiat"	sauber, etwas herb, gut
56	Griechenland	J. F. Menzer, Neckargemünd	Nr. 33, „Lethe" halbsüß, Sherry-Art	süß und stark
57	„	„	Nr. 36, Mavrodaphne, feinster griech. Dessertwein	süß, schwer, guter Dessertwein
58	„	„	Nr. 40, „Anthos" Muskateller	dicksüß, Buttersäuregeschmack
59	Italien	Uglioni Gaudenzio, Ghemme Novara	„Bianco"	gut, aber klein
60	„	Camillo Dietz, Napoli	1923er Lacrimae Christi, naturr., ca. 14° Malligand	mäßig, unsauber
61	Frankreich	Farbwerke Höchst, Wirtschaftl. Vereinigung der Beamten	1921er Château Filhot de Lur Saluces Sauternes	süß, gut, etwas firn
62	Spanien	Estacion Enologica in Vilafranca del Panadès	J. Bte. Berger, Vilafranca del Panadès, Panades	dünn, leer, flach, klein
63	„	„	José M. Jove S. A., Vilafranca del Panades, Panades Olimpic	süß, trocken, gut
64	„	„	PanadesMonop.,Demi sec.	süß, alkoholreich, sauber, gut
65	„	„	Janne Sabate y Ca. Vilafranca, Centro Viticola del Panades Blanco	dünn, ohne besondere Art, gut
66	„	„	Jean Mory u. Cie. S. A., Vilafranca Panades Weißwein 1923er, 11° Malligand	dünn, frisch, sauber
67	„	„	Jean Mory u. Cie. S. A., Vilafranca Panades Weißwein 1923er, 12° Malligand	herb, sauber, süffig
68	„	„	José M. Jove S. A. Vilafranca, Moscatel Sitges	süß, schwer, schöner Dessertwein
69	„	„	José M. Jove Vilafranca Colldaguilla	süß, gut, Geschmack nach schwarzen Johannisbeeren
70	„	„	Rodriguez u. Berger, Cinco Casas, Blanco Especial Estilo „Sauternes"	süß, sauber, sehr schön
71	Spanien	Estacion Enologica in Vilafranca del Panadès	Rodriguez u. Berger, Cinco Casas, Blanco Especial Estilo „Chablis„	sauber, kräftig, etwas scharf
72	„	„	José M. Jove, Vilafranca Ambar sec.	süßsauer, sauber, ziemlich voll
73	„	„	J. Bte. Berger, Vilafranca, San Cugat	unsauber, trocken, alkoholreich
74	Schweiz	Hans Kesselring, Bachtobel	1919er Dezaley de la Ville Clos des Abbayes. Ville de Lausanne	gut, etwas sauer, sauber, etwas herb
75	„	„	1909er Clos de Montibeux. Orsat Frères Martigny	gut und kräftig, etwas bitter
76	Württemberg	Herzogl. Rentkammer, Stuttgart	1923er Eilfinger Riesling Auslese, Schloßabzug	leichter, sauberer, kleiner Riesling, gut
77	Baden	Badisches Weinbauinstitut, Freiburg i. Br.	1925er Gutedel Müllheimer Reggenhag	klein aber gut, sauber, frisch
78	„	H. N. Steiert, Oberrotweil a. K.	1925er Silvaner Auslese vom Kirchberg, naturrein	sauber, jugendfrisch, aber keine Auslese
79	„	„	1925er w. Burgund., naturr.	Weißherbst, nicht weißer B., sauber, gut
80	„	„	1925er Freiherr v. Fahnenbergs-Henkenberg, Ruländer Spätlese	rassig, gut und voll

Digitized by Google

Lfd. Nr.	Land	Einsender	Etiquette	Bemerkungen
81	Baden	Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg	1924er Blankenhornsb. Riesl.	sauber, gut, etwas sauer
82	"	"	1925er Blankenhornsb. Riesl.	gut, zu viel Schwefel
83	"	Gebrüder Hüglin, Freiburg i. Br.	1921er Ihringer Winklerberg Ruländer Auslese	gut und kräftig, wenig Säure, keine Auslese
84	"	H. N. Steiert, Oberrotweil a. K.	1921er Freiherr v. Jahnenbergs-Henkenberg	frisch und voll, sehr gut
85	"	August Rößler, Neuweier	1921er Neuweierer Mauerberg, Trockenbeerauslese	bitter, trocken, alt, keine Trockenbeer-Auslese
86	"	Klostergut Fremersberg	1921er Traminer	sehr gut. etwas scharf, frisch
87	"	"	1921er Riesling	sehr gut, frisch und edel
88	Franken	Bürgerspital Weingut, Würzburg	1921er Würzburger Steinriesling, Auslese Nr. 132	etwas herb und alt, aber gut
89	"	"	1920er Würzburger Harfe-Auslese Nr. 46	voller, edler Wein, sehr gut
90	"	"	1920er Würzburger Stein-Riesling, Trockenbeerauslese	süß, edel, sehr gut
91	"	Bayrische Hofkellerei, Würzburg	1920er Würzb. Innere Leiste Riesling, Trockenbeerauslese	süß, sehr edel, sehr gut
92	Hessen	Hessische Domänenverwaltung, Mainz	1921er Nackenheimer Rotenberg Riesling, Naturwein	süß, kernig, viel Rieslingsart, sehr gut
93	"	"	1920er Oppenheimer Krötenbrunnen-Auslese, Naturwein	hochfein, würzig, sehr gut
94	Pfalz	v. Buhl'sches Weingut, Deidesheim	1921er Deidesheimer Leinhöhle, Riesl., Trockenb. Ausl.	herrlicher, großer Wein
95	"	"	1920er Forster Freundstück, Riesling-Beerenauslese	hochfein, süß und edel, sehr gut
96	"	August Rößler, Neuweier	1921er Hochheim. Hölle, Ausl.	trocken, alt, enttäuscht
97	"	H. u. L. Nikolaus, Frankfurt a. M.-Süd	1921er Niederhäuser Hermannsberg Kabinettwein, Riesling-Spätlese. Preußische Domäne Niederhausen, Schloß Böckelheim	sehr edler, rassiger Riesling
98	"	"	1921er Ockfener Bockstein (Saar). Preußische Weinbaudomäne Ockfen	spritzig, gut
99	"	"	1921er Avelsbacher Thielslei (Mosel). Preuß. Weinbaudomäne Avelsbach	rassig, gut, Rieslingbukett
100	"	Preußische Domänenweinbauverwaltung, Trier	1920er ‚Serriger Vogelsang' Hochf. Auslese, Fuder Nr. 85	spritzig, etwas sauer, gut
101	"	H. u. L. Nikolaus, Frankfurt a. M.-Süd	1921er Steinberger Kabinettwein (Rheingau) d. prß. Dom.	hochedel, süß und voll, sehr gut
102	Preußen	Staatliche Domänen-Weinbau- und Kellereidirektion, Eltville a. Rhn.	1920er Steinberger Spätlese, Gold. Becher	voll, etwas trocken, gut
103	"	"	1915er Rauentaler Baiken, Trockenbeerauslese	süß, edel, sehr gut, schon etwas alternd
104	"	"	1921er Erbacher Marcobrunner, Beerenauslese	fein, bukettreich, süß, sehr gut

Rotweine.

1. Afrika.

105	Algerien	Lung frères, Alger	Royal-Kebir	gut, doch etwas unharmonisch
106	Kapland	E. K. Green u. Co, Cape Town, Sommerest Road	Burgundy	sauber, etwas herb, leicht
107	"	"	Hermitage Nr. 1	leicht, etwas fremder Geschmack
108	"	"	Red Malmsey Constantia	süßer, guter Gewürzwein, Likörart
109	"	Ko-Operative Wynbouwers-Vereinigung Paarl	Dry Red Wine	alkoholreich, süß, unfertig, als Verschnittwein geeignet
110	"	"	Sweetish Red Wine	stark, voll, süß, likörähnlich
111	"	"	Sweet Red Muscadel	dicksüß, gewürzt, gut

2. Asien.

112	Palästina	Deutscher Weinbauverein Sarona	„Sarona", rot	dünn, etwas flüchtige Säure
113	"	"	„Jaffa", rot	voll, etwas flüchtige Säure
114	"	"	„Hoffnung der Kreuzfahrer"	süß, sauber, alkoholreich, gut
115	"	"	„Wilhelma Auslese"	gut herb
116	Aserbeidschan	Winzergenossenschaft „Konkordia", Kolonie Helenendorf	1923er Blauhölzer (Takweri)	herb, unreiner Geschmack
117	"	"	1923er Süßwein (Kahar)	süß, Kräutergeschmack, gut
118	China	Boerter u. Niggemann, Tsinanfu	„Poschaner" Mediz.-Rotwein	unangenehmer Geruch, fehlerhaft

Digitized by Google

Lfd. Nr.	Land	Einsender	Etiquette	Bemerkungen
		3. Australien.		
119	Australien	Lindemann Limited, Sydney, George Street	1917er „B. E. Claret" Old Bottling	sauer, bitter, gering
120	„	„	1918er „Cawarra Claret" Extra Special	unsauber, gering
121	„	„	1924er „Kirton Red"	herb, dünn, sonst sauber
122	„	„	Lindemanns „St. Cora Burgundy" 1918er. Extra Special	kräftig, herb, mittelmäßig
		4. Amerika.		
123	Kalifornien	Kalifornische Weingesellschaft, Bremen	Aus dem Sonomatal. 1914er California Gros Mancin, verschnitten	herb, firn, Holzgeschmack
124	Mexiko	Ernesto Madero Parras (Coahuila) y Hermanos.	Tinto Seco	süß, alkoholreich, gut
	Argentinien	Carlos Groetzinger, Est. Medrano	1923 Malbeck-Verschnitt 60% 23er, 40% 22er	unsauber, wenig ansprechend
125	Chile	Jorge Broquaire u. Cie, Valparaiso	1922er „Vino Concha y Toro Cabernet" ca. 12% Alkohol	klein, sauber, gut, etwas flüchtige Säure
126	„	„	1922er „Cachapoal Superior" ca. 12% Alkohol	leicht, sauber, bordeauxartig
		5. Europa.		
127	Österreich	Ihringer Hotel „zum Falken", Freiburg	Wachauer Glut, a. d. Kellerei Rudolf Ketschera, Krems a. d. Donau	klein, aber gut
128	Tschechoslowakei	Weinkellereien des Fürsten G. v. Lobkowicz, Melnik (Weinbaudomäne)	1921er Rotwein aus blauen Burgundertrauben (Spätrot)	zu blaß, kräftig, ziemlich gut, etwas unsauber
129	Württemberg	Herzogl. Rentkammer, Stuttgart	1923er Trollinger Hohenhasslacher Kirchberg, Schloßabzug	sauber, gut und süffig
130	Baden	Bad. Landwirtschaftskammer, Karlsruhe	1923er Waldulmer Pfarrberg Spätburgunder Beerwein	sauber, kräftig, gut
131	„	Gebrüder Hüglin, Freiburg i. Br.	1921er Ihringer Spätburgunder, Beeren-Auslese	kräftig, reintönig, gedeckt, sehr gut
132	Preußen	Staatl. Domänen-Weinbau- und Kellereidirektion, Eltville a. Rhn.	1921er Aßmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder	sehr gut, gedeckt, vollmundig, viel Gerbstoff
133	Bulgarien	Königl. Gut, Schloß Euxinograde, bei Varna	1923er Château d'Euxinograde, Sorte „Gamsa"	gut, etwas eigenartiger Geschmack
134	Italien	Uglioni Gaudenzio, Ghemme Novara	„Spanna", Typ I	trüb, sauer, hybridenähnlich, gering
135	„	„	„Spanna", Typ II	herb, fremdartiger Beigeschmack
136	„	„	„Vespolina"	herb, sauer, böckser
137	„	Kathol. Vereinshaus Freiburg	1923er Velletri Goldberg Auslese	sauber, alkoholreich, sehr gut
138	Spanien	Estacion Enologica in Vilafranca del Panadès	J. Bte. Berger, Clarete	klein aber gut
139	„	„	Janne Sabate y Ca., Vilafranca Centro Viticola del Panades Tinto	sauber, gut
140	„	„	Janne Sabate y Ca., Vilafranca Centro Viticola del Panades Clarete	gut, herb
141	„	„	José M. Jove S. A., Vilafranca del Panades Gran Crianza Tempranillo	trüb, süß, gut, etwas Holzgeschmack
142	„	„	Jean Mory u. Cie S. A. Vilafranca, la Priorato, 1923er, 15° Malligand	süß, viel Alkohol, gut
143	Frankreich	Farbwerke Höchst a. M., Wirtschaftliche Vereinigung der Beamten.	1921er Côte de Nuits	voll, etwas süß, sehr gut
144	„	„	1919er Château Le Prieuré St. Genes	herb, dünn, etwas Holzgeschmack
145	Griechenland	J. F. Menzer, Neckargemünd	Nr. 5, Vino di Bacco, halbsüß	trüb, süß, alkoholreich, mittelgut

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg gab unter dem 12. Juli folgendes bekannt: Die Sauerwurmmotten fliegen seit dem 9. Juli, die des einbindigen Wicklers stärker als die des bekreuzten. Es empfiehlt sich deshalb in der Woche vom 19. Juli ab mit der Sauerwurmbekämpfung zu beginnen. Man verwendet entweder arsenhaltige Spritzmittel, Nikotin-Schmierseifenbrühen oder Arsenverstäubungsmittel. Wenn eine einmalige Bekämpfung nicht genügt, ist sie nach 8—10 Tagen zu wiederholen. Der Erfolg ist davon abhängig, wie sorgfältig die Träubchen von dem Bekämpfungsmittel getroffen werden. Wo Spuren von Mehltau auftreten, ist sofort zu schwefeln.

Die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes.

Mit Rücksicht auf die verspätete Rebblüte, die voraussichtlich auch die Sauerwurmbekämpfung und damit die Anschaffung der Bekämpfungsmittel verzögert, ist die Frist für die Einreichung der Anträge auf Zuschußgewährung des Staates zur Beschaffung dieser Mittel bis zum 1. August 1926 verlängert worden.

Winzerkredite.

Das badische Innenministerium gibt folgendes bekannt: Die Winzerkredite, die im Juli 1925 zur Verteilung kamen und zu 3% verzinslich sind, waren ursprünglich auf 31. Dezember 1926 zur Rückzahlung fällig. Im Hinblick auf die ungünstige Lage des Rebbaus ist nunmehr die Rückzahlungsfrist auf 31. Dezember 1928 verlängert worden.

Eine Schulung der Weinkoster.

Während man sonst die Weine prämiiert, wurden bei einer am 4. Juli in Bozen (Südtirol) stattgefundenen Weinprobe die besten Weinkoster prämiiert. Man will dadurch eine Schulung für die richtige Bewertung der Weine schaffen. — Eine solche Maßnahme wäre auch bei uns nötig, denn man findet häufig, daß zu Weinprämiierungen gerade solche Personen herangezogen werden, die eine sehr veraltete Weinzunge besitzen und dann durch eine unsachgemäße Beurteilung der Weine der Bestrebung um die neuzeitliche Ausgestaltung der Kellerwirtschaft im Wege stehen, ja sie geradezu hemmen. So werden dann die Weinprämiierungen nicht zu einer Förderungsmaßnahme, sondern zu einer Hemmung in der Entwickelung einer neuzeitlichen Kellerwirtschaft.

Weinprobe Rheingauer Qualitätsweine in Wiesbaden.

Im Auftrage des Deutschen Weinbauverbandes veranstaltet der Rheingauer Weinbauverein am zweiten Tage, 6. September, des diesjährigen hier stattfindenden Deutschen Weinbaukongresses im großen Kurhaussaale eine Weinprobe Rheingauer Qualitätsweine. Die Rheingauer Weinhändler-Vereinigung wird dabei mitwirken. Es sollen 60 verschiedene Weine vorgeführt werden, und zwar 30 durch den Weinbau und 30 durch den Weinhandel. Möglichst jeder größere Weinort des Rheingaues soll durch einen Wein, desgleichen soll möglichst jeder bessere Jahrgang unter Berücksichtigung von Auslesen vertreten sein. Bedingung ist, daß die Weine naturrein sind.

Zur Amselfrage.

Der Rebverein Ettlingen hat in einer Versammlung am 6. Juni eine gründliche Aussprache über die Amselfrage gehalten. Es wurde dabei festgestellt, daß die Amsel ein ganz frecher Räuber geworden ist. Sie verursacht nicht nur allein in den Reben und Gärten großen Schaden, sondern vertreibt auch die nützlichsten Singvögel und Insektenfresser, frißt ausgebrütete Jungen, bevor sie sich befiedern (flügge werden), und zerstört ihre Nester. Kein kleinerer Vogel ist vor ihr mehr sicher. Bezüglich der übrigen Schädigungen fängt die Amsel mit ihrem nie zu stillenden Hunger mit der Vertilgung des frühesten Beerenobstes an; bei der Reife des Stein- und Kernobstes vertilgt sie unbarmherzig auch dieses und welch unermeßlichen Schaden stellt sie im Herbst in den Weinbergen an? Hier in Ettlingen sind bis zum Herbst die blauen Trauben samt und sonders von der Amsel gefressen, und wenn diese aufgezehrt sind, geht es an die weißen Traubensorten. Die Amseln ziehen sich z. Zt. der Traubenreife aus der ganzen Umgegend, besonders aus den benachbarten Waldungen in unsern Rebberg und dadurch wird die Zahl und der Schaden noch viel größer. Ein listiges, abgefeimtes Lumpenvieh ist die Amsel in der Zeit, wo der Jäger auf sie Jagd machen darf; da entgeht sie dem Schützen, indem sie nicht mehr hoch fliegt, sondern auf dem Boden forthuscht und die Trauben unbekümmert weiter frißt. Alles in Allem ist die Amsel ein Schädling ersten Ranges und gehört ausgerottet.

Für den Rebverein Ettlingen
1. Vorstand Franz Becker, Photograph.

Die Rebenzikaden.

Ein Winzer schreibt uns: „In letzter Zeit habe ich die Wahrnehmung gemacht, daß beim Spritzen und Schwefeln aus den Stöcken viele kleine Motten fliegen, sie sind kaum 3 mm lang, von hellgrüner Farbe und flink wie der Teufel. Man sieht sie sich kaum hinsetzen und schon sind sie wieder im nächsten Stock verschwunden — — es wird doch nicht wieder eine frische Sorte Motten sein? Unbesorgt! Die kleinen schlanken, außerordentlich beweglichen glänzend hellgrün oder braungrün gefärbten Tierchen gehören zu der Familie der Zikaden. Diese saugen an den Blättern und geben ihnen das hie und da zu bemerkende scheckige Aussehen. Bei starkem Auftreten kann ein Absterben der Blätter und damit eine wesentliche Beeinträchtigung des Traubenerträgnisses erfolgen — was aber bis jetzt nur in den Weinbergen Nordamerikas beobachtet werden konnte. Übrigens gehören die kleinen (ca. 5 mm langen und ca. 3 mm breiten) käferartigen Tiere von schwarzer, z. T. auch dunkelschiefergrauer Farbe, häufig mit zwei roten Punkten versehen, die so still und ruhig auf den Rebblättern sitzen und bei allzugroßer Annäherung mit einem Sprung davon sind, in die gleiche Familie und heißen schwarze Zikaden. Eine weitere Zikadenart, die hauptsächlich in Frankreich vorkommt, aber auch in Rheinhessen und bei uns in Baden (Tiefenbach b. Bruchsal) beobachtet worden ist, ist die Singzikade, die ein schwaches rasselndes Pfeifen hervorbringt und an den glashellen Flügeln und an den großen schwarzen Augen kenntlich ist. Dümmler.

Weinbau in Cypern.

In Cypern bedekten 1925 35 200 ha Weingärten, welche im letzten Jahr einen Ertrag von 135 400 hl Wein brachten. 1924 wurden 35 700 ha mit Wein bebaut und darauf 133 900 hl geerntet. In den Jahren 1919 bis 1923 war die Anbaufläche im Durchschnitt wesentlich kleiner (im Durchschnitt betrug die Anbaufläche 20 500 ha), der Ernteanfall war dagegen aber bedeutend größer, denn ein Jahr liefert im Durchschnitt 216 900 hl. Ba.

Weinbau im Elsaß im Jahre 1925.

Nach der amtlichen Weinbaustatistik des Office de Statistique d'Alsace et de Lorraine wurden im Jahre 1925 im Elsaß 19 410 ha mit Wein bebaut, wovon 10 830 ha auf das Unterelsaß und 8 580 ha auf das Oberelsaß treffen. 1 380 ha wurden davon mit Rotweinreben bebaut. Der Ertrag war 1925 recht gering. Im Unterelsaß betrug der Durchschnittsertrag 15,8 hl auf den Hektar gegen 66,8 hl im Vorjahr, im Oberelsaß 19,7 hl gegen 59,6 hl im Jahre 1924. Der Gesamtertrag belief sich 1925 nur auf 339 900 hl gegenüber der 3½fachen Menge, nämlich 1 211 200 hl im Jahre 1924. Im Unterelsaß wurden 171 000 hl (721 450 hl im Vorjahre) und im Oberelsaß 168 900 hl (489 750 hl im Vorjahre) geerntet. Ba.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die gegenwärtig herrschende Witterung ist für die Verbreitung der Peronospora sehr günstig, und tatsächlich zeigt sich in den verschiedenen Gebieten diese Krankheit, wenn auch noch nicht allgemein, dank der regelrecht durchgeführten Bekämpfung. Auch der Heuwurm hat sich in verschiedenen Gebieten stärker gezeigt. Seine Bekämpfung ist umso nötiger, als sonst ein ganz erhebliches Auftreten des Sauerwurms die Folge sein wird. Auch der rote

Digitized by Google

Brenner ist besonders in Baden und an der Mosel stark aufgetreten, und über „Durchfall" der Blüte infolge ungünstigen Wetters wird von allen Seiten geklagt. Nach den amtlichen Feststellungen ist der Rebstand gegenwärtig weniger günstig als zu Anfang Juni. Verschiedentlich wurde das Auftreten des Oidiums beobachtet und demgemäß das Schwefeln sofort wiederum in Gang gebracht. — Geschäftlich liegen die Verhältnisse je nach dem Gebiet verschieden. Aber ruhiger scheint es doch geworden zu sein. Auch sind die Weinversteigerungen vorerst erledigt, wenn man auch damit rechnen kann, daß sie schneller wieder in Gang kommen als sonst. Sie haben im allgemeinen zufriedenstellend abgeschlossen und besonders in den letzten Wochen eher einmal Preise gebracht, mit denen etwas anzufangen war, wenn schon auch diese noch nicht ausreichen konnten. Der freihändige Verkehr war meist noch ganz günstig, wenigstens in Rheinhessen und in der Rheinpfalz. An der Nahe und am Mittelrhein wie auch im Rheingau war es geschäftlich ruhiger und an der Mosel herrschte ebenfalls nicht sehr viel Leben. Immerhin wurde doch in letztgenanntem Gebiete einiger Wein abgesetzt. Das Geschäft in Moselweinen auf der ersten Moselweinbörse zu Köln am 7. Juli ist nicht bedeutend gewesen, soweit Faßweine in Betracht kommen, denn der Absatz von 38 Fudern ist nicht als hoch anzusprechen. Eher kommt noch die verkaufte Menge von Flaschenwein, insgesamt 20000 Flaschen, in Betracht. Man darf auf Grund dieses Umsatzes feststellen, daß die Käufer sich meist aus privaten Kreisen sowie aus dem Wirtestand zusammensetzen. Bei den letzten freihändigen Verkäufen wurden bezahlt in Rheinhessen für das Stück (1200 Liter) 1925er in Büdesheim 900 M., Dromersheim 700 M., Wörrstadt, Nieder-Saulheim, Udenheim, Schornsheim, Partenheim, Sulzheim, Ober-Hilbersheim, Appenheim und Vendersheim 625—645—675 M., Ensheim, Völlstein, Aspisheim 600—750 M., für 1924er in Völlstein 600—750, Ober-Hilbersheim, Ensheim und Udenheim 700—725 M., Sulzheim 670 M., Partenheim 660 M. 1925er Rotwein wurde in Büdesheim zu 1000 bis 1200 M. das Stück abgesetzt. In der Rheinpfalz wurden für das Fuder (1000 Liter) 1925er Weißweine 380—400—500—550—750, für bessere Sachen 1000—1300—1500—2500 M., für 1924er Weißweine 480—500—560 M., gute Sachen 800—1000—1250—1500—1750 bis 2450 M., für verbesserte 1925er Weißweine 520—540 M., 1924er verbesserte Weißweine 550 M. und für 1923er Natur-Weißweine 500 M. angelegt. 1925er Rotweine kosteten im allgemeinen 550 M., 1925er Portugieser-Rotweine fanden in St. Martin zu 550 M. Abnehmer. An der Nahe bezahlte man für das Stück (1200 Liter) 1925er 600—650 M. und für 1924er 700—750 M. Am Mittelrhein wurden die 1000 Liter 1925er mit 600—720 M., 1924er mit 750—800 M. bewertet. Das Fuder von 960 Liter 1925er stellte sich an der Mosel auf 740—800 M, 1924er auf 600—700 M. In Baden erzielten die 100 Liter 1925er 50—80 M. und in Franken 60—65 M.

Die Arbeiten zur Bekämpfung der Reblaus, die sich gegenwärtig auf die Untersuchung der Weinberge erstrecken, sind im Gange. Es wurden bereits eine ganze Anzahl neuer Reblausherde aufgedeckt und zwar in Rheinhessen in der Gemarkung Büdesheim, im Rheingau in den Gemarkungen Rüdesheim, Geisenheim, Hallgarten und Oestrich und in Baden in der Gemarkung Fischingen. Schm.

Aus Baden. Die Rebblüte ist in den meisten Lagen jetzt gegen Mitte Juli, erst beendet. Es zeigt sich an manchen Stöcken und Sorten starkes Verrieseln, besonders an Riesling, Burgunder und teilweise auch Silvaner. Die vielen Regenfälle (in Freiburg fiel im Monat Juni mehr als 3mal so viel Regen als im Durchschnitt der Jahre) haben oft ein Gelbwerden der Reben bedingt. Durch Bodenlockerung und Sonnenschein dürfte diese Chlorose aber bald wieder verschwinden. Das gewitterreiche, warme Wetter hat von Anfang Juli ab allenthalben die Blattfallkrankheit gebracht, wenn die Reben nicht sorgfältig gespritzt waren. Ein größerer Schaden ist aber nicht entstanden, denn die Winzer spritzten um jene Zeit allgemein zum drittenmal. Rotbrenner tritt sehr stark auf, auch in Gemeinden, die bisher von der Krankheit verschont waren. Der Heuwurmschaden war gering, doch fliegen jetzt schon die Sauerwurmmotten, deshalb beginnt in der nächsten Woche der Kampf gegen den Sauerwurm. — Die Weinpreise haben etwas angezogen. Oberbadische Weine werden mit 70—90 Mk. per Hektoliter bezahlt. Ein größerer Weinumsatz ist aber nicht vorhanden.

Staat Sachsen. Die Reben stehen im Monat Juni, infolge des reichlichen Niederschlages wenn, diesen auch keine besonders günstige Temperatur unterstützt, recht üppig, infolge des Mangels der Sonnenbestrahlung natürlich meist nicht so dunkellaubig wie in sonnenreicher Zeit. Die Bearbeitung der Weinberge ist, infolge der Nässe, recht schwierig und die Verunkrautung daher an manchen Stellen recht bedenklich. Die Blüte, die zwar frühzeitig genug eingesetzt hat, verläuft sehr schleppend. Durchgeblüht hat bis jetzt nur Seidentraube am Spalier; Weißer Burgunder wie Spätburgunder stehen in der Blüte, haben aber noch reichlich nachzuholen. Goldriesling, Elbling, Sylvaner, Ruländer, Traminer blühen schon seit Wochen, sind aber noch nicht abgeschlossen, Gutedel beginnt erst aufzublühen. Trotzdem ist der Ansatz bisher nach dem Aussehen der Blütenstände noch nicht gefährdet. Nach oft wiederkehrendem heftigen Regen beginnt die Temperatur sich wieder zu heben, sodaß bei dem jetzt eingetretenen Sonnenschein der Blütenverlauf in wenigen Tagen erledigt sein dürfte. Heuwurm ist nur vereinzelt zu finden, sodaß von einer ernsten Beschädigung nicht gesprochen werden kann. Die Stockbehandlung ist infolge des Wetters in manchen Lagen noch etwas im Rückstand und bei der starken Triebentwicklung zuweilen schwierig. Rebschulen der einjährigen Pflanzen wie der Neuveredlungen stehen sehr gut, wenngleich auch die Neuveredlungen etwas wärmeres Wetter und mehr Sonne brauchen könnten.

Die Weine des Vorjahres haben ihren 2. Abstich hinter sich und haben sich sehr gut entwickelt, sodaß man annehmen kann, der 25er wird ein recht guter Wein.

Neupflanzungen sind infolge der vielen Niederschläge durchweg gut angewachsen, haben allerdings teilweise unter dem Unkraut zu leiden, wo sich die Bearbeitung schlecht durchführen läßt. Der Weinkonsum scheint im allgemeinen zu steigen, das Verständnis für Weingenuß hebt sich, soweit zu beobachten ist. p.

Mosel, Saar und Ruwer, Juni 1926. Infolge der naßkalten Juniwitterung schritt das Wachstum der Reben nicht in der gewünschten Weise voran. Lag doch die mittlere Lufttemperatur nach den Beobachtungen der meteorologischen Station Trier mit 10,6 Grad um 5,8 Grad unter dem 20jährigen Durchschnitt von 16,4 Grad. Die Niederschlagsmenge war um mehr als 1/3 höher als normal. Infolgedessen konnte erst am 28. in den besten Lagen der Mittelmosel der Beginn der Vollblüten festgestellt werden. Durch das lange Verharren im Knospenzustande öffneten sich die Gescheine vielfach verkehrt, indem die Käppchen aufplatzten oder die etwas braun verfärbten Knospen bei der geringsten Berührung abfielen. Erst die letzten Junitage brachten die längst ersehnte Wärme mit Sonnenschein. Wohl infolge dieses Witterungsumschwunges wurden vom 27. an des öfteren welkende Triebe an den Stücken gefunden. Ob Botrytis oder andere Krankheitserreger das Absterben verursacht haben, konnte noch nicht festgestellt werden. Die Erscheinung war die nämliche wie im Jahre 1923, wo vom 20. 6. an zahlreiche Triebe welkten und verdorrten, als plötzlich auf anhaltendes naßkaltes Wetter warme, sonnige Witterung folgte. Von Krankheiten machte der Rote Brenner erhebliche Fortschritte. Schon in den ersten Junitagen begannen die untersten befallenen Blätter abzufallen. Die bereits im Mai gemachte Feststellung, daß der Zeitpunkt der vorbeugenden ersten Bespritzung abhängig ist von dem Entwicklungszustand der Rebe, so daß er in bevorzugten Lagen erheblich frühen liegen muß als in geringeren, konnte weiterhin erhärtet werden. In einem Weinberge in der Kirchgrube von Berncastel lag z. B. die am 13. Mai vorgenommene Spritzung noch gerade rechtzeitig. Ein kleiner Teil des Weinbergs, der infolge eingetretenen Regenwetters erst am 15. 5. gespritzt wurde, zeigte sich nämlich erheblich vom Roten Brenner befallen, während das am 13. 5. bespritzte Stück praktisch frei blieb. Auch die Zahl der an den einzelnen Trieben von der Krankheit heimgesuchten Blätter ist verschieden. Offenbar wurden nur diejenigen befallen, welche während des Ausstreuens der Ansteckungskeime genügend weit entwickelt waren. Daher konnte man insbesondere im Elbling-Weinbaugebiet der Obermosel Ende Juni Lagen finden, in welchen nur die zwei untersten Blätter der einzelnen Triebe Brenner-Flecken aufwiesen und andere wiederum, in welchen durchweg die vier untersten Blätter befallen waren. Am 6. 6. wurde der Rote Brenner auch auf zwei verschiedenen Arten von wildem Wein festgestellt. Es zeigten sich immer auf dem untersten Blatt der einzelnen Triebe die charakteristischen rotbraunen Flecken, in deren

Digitized by Google

Innerem sich die Pilzfäden mikroskopisch nachweisen ließen. Die Biologische Reichsanstalt bittet auch in anderen Teilen des Weinbaugebiets auf das Auftreten der Erkrankung auf wildem Wein zu achten und ihr Belegstücke einzusenden.

Peronospora wurde erstmals am 18. in der Rebschule der Anstalt in Cues, einige Tage später auch vereinzelt im freien Weinberg gefunden. Das trotz der erheblichen Niederschläge nur geringfügige Auftreten ist auf die niedrige Temperatur zurückzuführen. Die zweite Bespritzung der Weinberge fand im allgemeinen Anfang Juni statt.

Oidium wurde im freien Weinberg im Juni noch nicht, wohl aber an einem Hausstock in Zeltingen am 21. gefunden.

Die ersten Heuwürmer fanden sich etwa am 20. nur ganz vereinzelt. Wahrscheinlich sind beide Wickler durch das naßkalte Wetter erheblich geschädigt worden, da die Würmer der bereits Anfang Mai geflogenen Motten viel früher hätten in Erscheinung treten müssen. Auch der Umstand, daß einzelne Stöcke bezw. Gescheine starken Befall zeigen, läßt vermuten, daß die Motten infolge der Witterungsverhältnisse die Eierablage auf einen engen Raum beschränkten. Wenn auch der Heuwurm-Befall, soweit sich dies bisher überblicken läßt, nur gering ist, genügt er immer noch, um einen starken Sauerwurm-Befall hervorzurufen, so daß die Bekämpfung des Sauerwurms nicht unterlassen werden darf. Springwurm fand sich vereinzelt an den letzten Tagen des Monats. In manchen Weinbergen war das Auftreten der Rebblattgallmilbe im Anfang des Monats bereits so stark, wie es seit Jahren nicht beobachtet wurde. Schildläuse zeigten sich ebenfalls in manchen Weinbergen in beträchtlicher Menge. Das Auftreten des Rebstichlers blieb belanglos.

Dr. Zillig.

Vereinsnachrichten

Generalversammlung des Bad. Winzerverbands.

Am Sonntag Nachmittag, den 4. Juli ds. Js., hielt der Badische Winzerverband mit dem Sitze in Freiburg seine Generalversammlung in Müllheim ab unter Anwesenheit von Vertretern staatl. und städt. Behörden, sowie Vertretern der einzelnen zahlreichen Unterverbände des Landes und der Presse. Nach der Eröffnung durch den Vorsitzenden des Verbandes Freih. von Gleichenstein-Oberrotweil und nach den üblichen einleitenden Begrüßungsansprachen erstattete der Geschäftsführer des Verbands Freih. von Göler-Staufen den Geschäftsbericht für das Jahr 1925, der in seinen wesentlichsten Positionen: Handelsverträge, Besteuerung, Winzerkredite, Weingesetz, Hebung des Weinabsatzes, Belehrung, Fachpresse, Organisation usw. das weite Feld erkennen ließ, auf welchem der Bad. Winzerverband auf das Tatkräftigste und Erfolgreichste zum Wohle des Weinbaues mitgearbeitet und zum Teil auch in schwerstem Kampfe gestanden hat. — Heinrich Queins, Geschäftsführer des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer, hielt darauf einen Vortrag über den „Einfluß der Zollpolitik auf den deutschen Weinbau". Als Grundlage für diesen Vortrag dienten ihm drei von der vorjährigen Ausstellung in Koblenz her bekannte Tabellen, deren erste in verschieden umfangreichen Fässern die gewaltige Menge Wein erkennen ließ, welche allein die drei Länder Frankreich mit Algerien, Italien und Spanien im jährl. Durchschnitt im Gegensatz zu Deutschland produzieren, deren zweite die viel größere Zahl von Regentagen in Deuschland gegenüber Spanien nachwies, die Regenhöhe und die viel höhere spanische Jahres-Durchschnittstemperatur, infolge der längeren Dauer des Sonnenscheins und aus deren dritte aus Zollmauern und verschieden hoch gebauten Gefäßen, welche die Ein- und Ausfuhr sowie das Steigen der Produktion und dementsprechendes Sinken der Weinpreise im Auslande vom Jahre 1854 an veranschaulichten, die Zusammenhänge zwischen diesen einzelnen Faktoren unschwer erkannt werden konnte. Auf dieses vorzügliche Anschauungsmaterial gestützt konnte der seine Aufgabe von einem hohen Standpunkte aus betrachtende Redner, in Ansehung des verhältnismäßig kleinen mit so vielen Widerwärtigkeiten ringenden deutschen Rebbaues, nachweisen, daß allein von einem guten vernünftigen Zollschutz die ganze Existenz des deutschen Weinbaues abhängt. — Ein weiterer Vortrag von Oberlehrer Schäffner Zell-Weierbach über: „Brauchen wir eine Winzerorganisation?" warb für den restlosen Zusammenschluß im Winzerstande. Von 33000 bad. Winzerfamilien seien erst 5—6000 organisiert. Von den Versammlungen blieben die meisten fern, wenn aber Winzerkredite verteilt würden, so wäre ein vollzähliges Erscheinen zu konstatieren. Diese Winzerkredite seien aber von den weinbaulichen Organisationen erkämpft worden und zeige diese Tatsache allein, wie alle Winzer zusammen stehen müßten. In den Organisationen würden nicht nur wirtschaftspolitische Fragen gefördert, sondern der Weinbau im allgemeinen durch Belehrungen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft, durch genossenschaftliche Verwertung der Weinprodukte, durch Förderung des Weinabsatzes, Bekämpfung der span. Weinhallen, durch Herabdrückung der Steuern auf ein erträgliches Maß, durch gemeinsamen Warenbezug usw. Auch die Interessen der Kleinbrenner gegenüber den Vernichtungsbestrebungen der Reichs-Branntwein-Monopolverwaltung wurden nachdrücklichst vertreten. Die Frage, ob neben den eberits vorhandenen anderen bäuerlichen Organisationen noch eine Winzerorganisation nötig sei, müsse unbedingt mit Ja beantwortet werden, da die Mehrzahl der Weinbaubetriebe als Zwergbetriebe leicht unterliegen könnten. Auf den Rebhängen könnte nur die Rebe oder der Wald in Frage kommen — würden wir zu letzterem gezwungen, dann müßte die Mehrzahl der Winzerfamilien auswandern. — In der nun folgenden Diskussion wurde drei von Generaldirektor Aengenheister vorbereitete Entschließungen: 1. gegen das neue Branntweinmonopolgesetz, 2. für gerechten Zollschutz, 3. bezüglich des Weingesetzes gegen Abänderung des § 3 und für Abänderung des § 7 und für verschärfte Weinkontrolle zugestimmt. Im übrigen bewegte sich die Diskussion der zahlreichen Redner unter Darlegung der manigfaltigsten Gründe nach der Richtung des restlosen Zusammenschlusses in einer machtvollen Organisation, wobei nicht versäumt wurde den Führern im Bad. Winzerverbande für ihre bisherige umsichtige und tatkräftige Leitung den gebührenden Dank abzustatten. Ebenso wurde dem Bad. Weinbauinstitut für seine Unterstützung in der Belehrung der Winzer verschiedentlich Anerkennung gezollt und das auf hoher Stufe stehende und nicht nur in Deutschland, sondern auch in Rußland, Rumänien, Südslawien usw. vielgelesene Fachorgan „Weinbau und Kellerwirtschaft" zum Abonnement angelegentlich empfohlen.

Dlr.

Badischer Weinbauverband.

Am 10. Juli wurde nach vorangegangener Besichtigung der Reben der Landwirtschaftskammer am Steinberg in Durbach eine Tagung unter Vorsitz von Direktor Dr. K. Müller-Karlsruhe abgehalten. Den Tätigkeitsbericht erstattete Landwirtschaftsrat Faber. Die Tätigkeit des Verbandes erstreckte sich in der Hauptsache auf die Handelsverträge mit Spanien, Italien und Frankreich. Die Winzer wurden in 10 Vorträgen im ganzen Lande über das Ergebnis unterrichtet und nahmen Stellung dazu. Weitere Schritte galten der Notlage der Winzer, den Winzerkrediten, der Abschaffung der Weinsteuer und Getränkesteuer, dem Schankstättengesetz und Gemeindebestimmungsrecht, der Förderung des Weinabsatzes (Weindorf in Koblenz) und den Steuerfragen. Im Anschluß daran gab der Vorsitzende einen Ueberblick über die Handelsvertragsverhandlungen und die Schwierigkeiten, die sich einem Abschluß mit Frankreich wegen der fallenden französischen Valuta entgegensetzen.

Ein weiterer Punkt der Tagesordnung galt der Abänderung des Weingesetzes. Der Verband könnte nötigenfalls sich damit einverstanden erklären, daß — allerdings nur in dringenden Ausnahmefällen — die Reichsregierung nach Anhören von Sachverständigen die Vermehrungsgrenze von 1/5 auf 1/4 erhöht, auch würde er einer Verlängerung der Zuckerungsfrist bis Ende Januar nicht ablehnend gegenüberstehen, dagegen wünscht er, daß es bezüglich des Alkoholgehaltes der Weine beim bisherigen Gebrauch bleibe. Eine Kreszenzangabe bei gezuckerten Weinen lehnt er ab, das Wort „Auslese" soll eine strengere Fassung erhalten. Einen Verschnitt von Weiß- mit Rotweinen lehnt er ab, eine Deklaration von Verschnitten mit ausländischen Weinen hält er für nötig. Bezüglich der Notwendigkeit des Ausbaues der staatlichen Weinkontrolle herrscht Uebereinstimmung.

Unter Organisationsfragen wurde der Wunsch zum Ausdruck gebracht, eine Verschmelzung der beiden badischen Weinbauorganisationen eintreten zu lassen, die identische Arbeit leisten. Eine Kommission soll diese Frage bearbeiten. Nach dreistündiger Beratung konnte die Sitzung geschlossen werden.

K. M.

Digitized by Google

Fränkischer Weinbauverein.

In der Ausschußsitzung vom 26. Juni widmete der 1. Vorsitzende Regierungspräsident Dr. von Henle, zunächst dem verstorbenen Weinbaudirektor des Juliusspitals, Ökonomierat Hefner, Worte ehrenden Gedenkens, beglückwünschte anschließend Ökonomierat Schliermann, Escherndorf, zur wohlverdienten Titelauszeichnung und hieß die neu hinzugewählten Ausschußmitglieder Ökonomierat Rudolph-Arnstein, Ökonomierat Kropp-Würzburg und Weingutsverwalter Bauerschmitt-Ziegelanger willkommen.

Auf Grund ausführlicher Berichte des Geschäftsführes über den Abschluß der Handelsverträge, die Erledigung des Gemeindebestimmungsrechts und Beseitigung der Reichsweinsteuer wurde beschlossen, gemeinsam mit dem Fränkischen Weinhändlerverband auf die Aufhebung der gemeindlichen Getränkesteuer hinzuarbeiten. — Die Ausführungen über den Stand der Bewertung von Weinbergslagen für die Vermögensteuerveranlagung dienten zur Kenntnis. — Zur Hebung des Absatze, für Frankenwein soll eine großzügige Werbetätigkeit eingeleitet werden. — Für die landwirtschaftliche Bezirksausstellung, die im September in Ochsenfurt stattfinden soll, wurde die Veranstaltung einer Abteilung für Weinbau in Aussicht genommen. — Über Rebenzuchtwahl (Selektion) und insbesondere über Rebenanerkennung durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft berichtete der Leiter der Hauptstelle für Rebenzüchtung, Ökonomierat Dr. Ziegler. Die bis jetzt nur in kleinem Maßstabe durchgeführten Rebenanerkennungen durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft verdienen nach Ansicht des Ausschusses vollste Beachtung und Förderung zur raschen Verbreitung fruchtbarer Rebsorten. — Hinsichtlich der Spätfrostschäden im Mai 1926 wurde beschlossen, in kommenden Jahren versuchsweise vorbeugende Maßnahmen durch Räuchern der Weinberge zu treffen und zum Ausgleich der Schäden für 1926 die besondere Berücksichtigung der durch den Frost stark geschädigten Winzer bei der neuerlichen Kreditverteilung bei der Staatsregierung zu erbitten; schließlich ist noch der Ausbau der Frostversicherung durch die Landesversicherungsanstalt anzustreben. — Landwirtschaftsassessor Dittmann berichtete über die Rebveredlungsstellen in Kitzingen und Iphofen. Auf Anregung eines Vertreters der Iphöfer Winzerschaft wurde der beschleunigte Ausbau der Rebveredlungsstelle Iphofen in Anbetracht der erhöhten Gefahr für das Steigerwald-Weinbaugebiet befürwortet.

Industrieverband für Pflanzenschutz e. V., Sitz Biebrich a. Rhein.

Als allgemein interessierend ist von der in Frankfurt a. Main abgehaltenen Frühjahrstagung zu berichten, daß die Aufgaben des Industrieverbandes in glücklicher Zusammenarbeit mit den Pflanzenschutzstellen nebst den ihm als Mitglieder angehörenden Wissenschaftlern und Praktikern gefördert werden. Die guten Mittel zur Bekämpfung von tierischen und pflanzlichen Schädlingen des Obst-, Wein-, Gemüse-, Acker- und Waldbaues, ebenso die hierfür notwendigen Apparate, wie Spritzen usw. erfreuen sich regen Absatzes. Eine Neuauflage des Verzeichnisses der Mitgliedfirmen, zu welchen die bekannten ältesten Pflanzenschutzmittelfabriken zählen, ist in Vorbereitung. Die Liste wird Interessenten nach Erscheinen auf Wunsch von der „Geschäftsstelle Biebrich a. Rh. des Industrieverbandes für Pflanzenschutz" kostenfrei übermittelt.

Die Herbstversammlung des Industrieverbandes für Pflanzenschutz wird mit Rücksicht auf die große Gartenbau-Ausstellung in Dresden voraussichtlich dortselbst im Laufe des Monats September stattfinden.

Bücherbesprechungen

Pardeller, Jos. Ausführliches Vorschriftenbuch der gesamten Getränkeindustrie. Chemisch-technische Bibliothek Bd. 384. 329 Seiten. Wien und Leipzig, Verlag A. Hartleben. Preis geheftet RM. 6.—

Für viele Leser unserer Zeitschrift wird die hier angezeigte, alphabetisch geordnete Zusammenstellung über die Herstellung aller irgendwie in Betracht kommenden Getränke, auch der alkoholfreien Erfrischungsgetränke, eine sehr willkommene Quelle des Wissens sein, denn es ist darin mit großem Fleiß alles zusammengetragen, was man über die Herstellung oder Zusammensetzung der einzelnen Getränke oder über die Rohstoffe, die man für die Herstellung gewisser Getränke benötigt, wissen will. Auch Angaben über die Nachmachung von Getränken sind enthalten, die zur Aufklärung über etwaige Fälschungen beitragen, weshalb das Buch auch für den Gerichtschemiker von Wert sein wird. Dagegen sei ausdrücklich bemerkt, daß das in den Handel bringen mancher, nach den Rezepten hergestellten Getränken, die betreffende Person in Deutschland mit dem Gerichte in Berührung bringen könnte, denn manche Ratschläge verstoßen gegen deutsche Gesetze. K. M.

Vogt, Ernst. Die chemischen Pflanzenschutzmittel. Sammlung Göschen. Bd. 923. 134 Seiten, 12 Abb. Berlin und Leipzig, Verlag Walter de Gruyter & Co. 1926. Preis in Lwd. gebunden Mk. 1.50.

Das Büchlein enthält in gedrängter Kürze eine klare Übersicht über die heutzutage im Pflanzenschutz eine so wichtige Rolle spielenden Chemikalien zur Schädlingsbekämpfung und im Anschluß eine Übersicht der wichtigsten Krankheiten und ihre Bekämpfung. Verfasser hat sich jahrelang auf diesem immer schwieriger werdenden Gebiete beschäftigt, sodaß seine Ausführung den Stempel größter Sachkenntnis und Gewissenhaftigkeit tragen. Bei dem billigen Preis sollte das Bändchen in die Bibliothek eines jeden fortschrittlichen Winzers wandern, denn er wird sich darin häufig sachkundigen Rat holen können. K. M.

Personalia

Der Präsident des Reichsgesundheitsamts, Geheimrat Dr. Bumm ist wegen Erreichung der Altersgrenze von seinem Amte zurückgetreten, nachdem er noch das 50jährige Jubiläum des Reichsgesundheitsamts miterlebt hat. Das Weinfach sieht ihn mit Bedauern scheiden, da er viele Jahre erfolgreich für dieses gearbeitet hat. An seine Stelle tritt Geh. Regierungsrat Dr. Hamel, bisher Ministerialdirigent im Reichsministerium des Innern.

Dr. Thiem und Dr. Speyer an der Zweigstelle Naumburg der Biologischen Reichsanstalt wurden zu Regierungsräten ernannt.

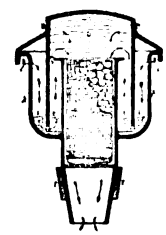
Staatssekretär Dr. Hagedorn im Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Berlin, der sich u. a. durch seine Handelsvertragsverhandlungen mit Spanien für den deutschen Weinbau verdient gemacht hat, nahm seinen Abschied.

Dem Chemiker Dr. W. Möslinger in Neustadt a. H. wurde anläßlich seines 50jährigen Doktorjubiläums das Doktordiplom unter Beifügen herzlicher Glückwünsche von der Universität Breslau erneuert.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Carl Weddigen Druckereigef. m. b. H., Barmen-Rittershausen über Weddigen-Wein-Etiketten bei, welchen wir den Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.



Der einzig brauchbare

auf wissenschaftlicher Grundlage aufgebaute unzerbrechliche

Gär-, Lager- und Abfüllspund

»Sulfa« 54

verhütet Krankheiten und schwefelt automatisch ein (keine Säuren). Man beachte die Abhandlung in Nr. 13 S. 123 d. Bl.

Nur durch **Custos Kellerartikel Mannheim D 1, 7-8**

zu beziehen. Billigste Preise. Prosp. kostenlos. Vertreter ges.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 5. August 1926 | Nr. 15

Inhalt: Dümmler, Betrachtungen zur Weltweinkostprobe S. 143; Bäumler, Der einstämmige Weinstock S. 144; Dümmler, Amerikanische Unterlagsreben S. 145; Kleine Mitteilungen S. 146; Rundschau S. 147; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 148; Vereinsnachrichten S. 149; Fragen und Antworten S. 149; Bücherbesprechungen S. 149; Bekanntmachung S. 150; Geschäftliche Mitteilung S. 150.

Betrachtungen zur Weltweinkostprobe.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.

(Mitteilung Nr. 130 des Badischen Weinbauinstituts.)

Wie schifften wir doch so frei, froh und stürmisch hinaus in den Ozean — tausend Segel hatten wir aufgesetzt, die Wimpel flatterten lustig im Winde. Ein leichtes Mützeschwenken und das Vaterland lag halbvergessen hinter uns — — wie es der Deutsche zu tun pflegt, wenn er glaubt das Altgewohnte nicht mehr richtig einschätzen zu müssen. Da lag sie vor uns die lockende Ferne, frei und offen dem gierig forschendem Blicke. Was würde die Zukunft bringen; welche Wunder erwarteten wir! Jugendlich stürmisch, am liebsten gleich ins Räderwerk der Zeiten-Uhr hineingegriffen und den leichten Schleier hinten weit am Horizont mit der Hand hinweggewischt, um zu sehen, was dahinter liegt, um alles Neue möglichst gleich auf einmal in sich aufzunehmen — — und unvermerkt landeten wir bereits an Afrikas sonnendurchgluteten Küsten. Im Norden probierten wir und im Süden: gelb, braun, süß, dicksüß, viel Alkohol und Gewürz, gut — — na ja, schön, interessant — aber unsere suchende Seele strebte weiter dem Wunder der Weine nach. Und so segelten wir dann weiter nach Australien, nach Amerika, dem Lande der Freiheit, sorgsam die Staaten der „stars and strips" mit ihrer Prohibition meidend. Überall ein ähnliches Bild, qualitativ z. T. darunter, seltener noch darüber stehend — in Amerika selbst vieles anrüchig und unsauber. Und Asien, das ewig rätselvolle gab uns ein neues Rätsel auf zu lösen, wieso es möglich war, manche der vorgesetzten Flüssigkeiten mit dem geheiligten Worte „Wein" zu bezeichnen. Ziemlich geknickt wandten wir uns Europa wieder zu. Heimatsehnsucht mahnte leise, doch galt es erst noch die Umwelt des Landes unserer Väter zu durchwandern: Griechenland, Karpathorußland, Bulgarien, Serbien, Rumänien, Jugoslawien, Tschechoslowakei, Ungarn, Österreich, Schweiz — — hier durften wir so manche gehaltvolle Blume uns am Wege pflücken. Italien bot uns weniges und schlechtes, es war ein barsches: mach, daß du weiterkommst! Und Frankreich schloß sich dieser etwas weniger als liebenswürdigen Aufforderung schleunigst an, während Spanien gastfrei und chevaleresque wie immer bot, das was es hatte — von oft bestrickendem Reiz. Nun aber ging es geradewegs zurück nach Deutschland. In Württembergs gelobten Lande überschritten wir die Schwelle und nacheinander wurden Baden, Franken, Hessen, Pfalz und Preußen besucht. Hier wurden ganz neue Worte zur Charakterisierung der Weine gebraucht. Nahezu stereotyp lauteten die Urteile bisher: sauber, unsauber, stark, dünn, herb, mild, süß, trocken, firn, gut und — seltener — sehr gut — — — jetzt hieß es häufig: hochfein, herrlich, edel, sehr edel, hochedel! Wie so manches Hohe, was in der Seele des Menschen sich müht, ausgesprochen Entweihung bedeutet, so auch hier. Es war ein tiefinnerstes Erlebnis von berauschender Schönheit — sprechen konnte man nicht und doch mußte der seelischen Erregung Luft gemacht werden und spontan durchbrauste den Saal „Deutschland, Deutschland über alles — — deutsche Frauen, deutsche Treue, deutscher Wein und deutscher Sang, sollen in der Welt behalten ihren alten, schönen Klang — — —! Was wir ahnten, was wir aber uns nicht eingestehen wollten, das suchten wir in allen Erdteilen der Welt und fanden das Wunder des Weines — daheim!

Nun noch einige kritische Betrachtungen: Wir sangen Deutschland über alles in der Welt — das Ausland lächelt und erbost sich sogar über diese Worte. Wir haben der deutschen Frauen, der deutschen Treue, des deutschen Weines und des deutschen Sanges gedacht, die in der Welt behalten sollen ihren — alten — schönen — Klang. Bitte, wo in der Welt haben die uns Deutschen heiligen Dinge einen alten, schönen Klang? Stand nicht vielmehr die ganze Welt gegen uns auf, uns zu zerschlagen. Deutet nicht dieses ungeheuere Geschehen darauf hin, daß die ganze Welt vor der inneren Größe eines einzelnen Volkes bangte und dieses fürchtete, seine Tugenden aber niemals liebte und nie jemals loben wird — es sei denn, daß die Wucht der Tatsachen sie dazu zwingt. Auch das Ergebnis unserer Weltweinkostprobe wird der Welt, wie unser Deutschlandslied, vielleicht nur ein Lächeln abnötigen, mit allerlei Einwendungen und Gegengründen wird man dieses abtun. Untersuchen wir gleich ein wenig diese Einwendungen selbst: Da wird die lange Dauer des Sammelns der Weine zur Weltweinkostprobe beanstandet. Es hätte mancher Wein, der nicht gelobt wurde, besser abgeschnitten, wenn er bald nach seiner Ankunft probiert worden wäre. Zugegeben! Aber die lange Wartezeit wurde durch das Säumen so mancher Lieferanten selbst bedingt. Dann aber war doch auch die nicht neuzeitliche Kellerbehandlung derjenigen daran schuld, deren Weine bei der längeren Dauer der Flaschenlagerung umschlugen. Andererseits bekamen ähnlich ausgebaute Weine, die aber später geliefert wurden, eine bessere Note, als sie bei längerer

Digitized by Google

Lagerung erhalten hätten. In beiden Fällen konnte aber doch klar erkannt werden, welch' Geistes Kind man vor sich hatte. — Des weiteren dürfte darauf hingewiesen werden, daß die Weltweinkostprobe nicht vollständig war. Es fehlten die portugiesischen Weine, die Weine der Türkei, von Tirol und Luxemburg und vielleicht noch andere, weil sie nicht beizuschaffen waren. — Daß zu wenig ausländische Weinprüfer dabei waren, ist nicht unsere Schuld — sie waren eingeladen und sagten zumeist ab. — Wird die Reihenfolge der Weine kritisiert, so ist zu entgegnen, daß dies immer der schwierigste Punkt einer Weltweinkostprobe sein wird.

Als größter Mangel der Weltweinkostprobe wird aber jedenfalls betrachtet werden, daß Frankreich und vor allem Italien in so schwacher und geringer Weise vertreten waren. Wäre hier herangeholt, was diese Länder Bestes zu bieten imstande sind, so hätten die deutschen Weine ihre Position schwerer verteidigen müssen. Bezüglich dieses Momentes sind wir aber völlig schuldlos, denn wenn alle unsere Bemühungen diese beiden Länder zu größerer Teilnahme anzuregen abgelehnt werden, unsere Schreiben oft noch nicht einmal einer Beantwortung für würdig befunden wurden, so waren damit alle Möglichkeiten erschöpft. — Ein anderer Einwand, daß Deutschland nur seine besten Sachen herausgestellt hätte, kann unsererseits nur Erstaunen abnötigen — na, was denn sonst! Versucht denn nicht schon jeder auf einer gewöhnlichen Kostprobe sein bestes Pferd aus dem Stalle zu holen, um wieviel mehr ist dies notwendig, wenn die Weine der Welt miteinander verglichen werden sollen! Die nächsten Beanstandungen und die damit gleichzeitig verbundenen Vorschläge sind ernster zu nehmen. Man kann sagen, daß es nicht richtig sei, wenn eine einzige Stelle für sich ganz allein eine solche Weltweinprobe arrangiere, da diese eben nicht in dem Maße die typischen Weine und besten Vertreter eines Weinbaulandes sammeln könne, wie wenn dabei die Regierungen eines jeden Landes an dieser Weltweinkostprobe interessiert würden. Diese würden dann schon von sich aus mit Rücksicht auf die Bedeutung einer solchen Veranstaltung für würdige Vertretung sorgen. Eine Prüfungskommission müßte in jedem Lande vorher entscheiden, welche Weine zugelassen werden sollen, und an einem bestimmten aufgegebenen Termin könnten dann die Weine in kurzer Folge bei der Sammelstelle einlaufen. Überall müßten die letzten fünf Jahre Berücksichtigung finden. Um völlig einwandfreie Ergebnisse zu erzielen hätte die Kostprobe möglichst in einem nicht weinbautreibenden Lande zu geschehen und verdeckt mit genau umschriebener Anweisung, welche Punkte beim Kosten zu berücksichtigen sind. Daß jedes sich beteiligende Land ein bis zwei im Weltweinbau erfahrene und mit feinster Weinzunge versehene Weinprüfer entsenden müsse sei dabei selbstverständlich. Die Bearbeitung des Sammelberichts hätte unmittelbar im Anschluß an die Probe zu geschehen. — Das ist ja alles wohl beachtenswert, ob es aber in diesem Gesamtausmaße jemals durchgeführt werden kann, bleibt immerhin fraglich. Zu wünschen wäre es jedenfalls, denn dann würden die Ergebnisse vollkommen einwandfrei und könnte daran nicht mehr gerührt und gerüttelt werden.

Wenn man vom Rathaus herunterkommt ist man meistens klüger wie man hinaufgegangen ist. Es ist billig jetzt nun nachträglich zu kritisieren, wie man es hätte besser machen können und sollen. Unverückbar und fest bleibt stehen: die Arrangierung der ersten Weltweinkostprobe bedeutet eine Tat! Internationale Konkurrenzen haben wir beim Spiel, Sport, in der Kunst, in den verschiedensten kaufmännischen Branchen usw. Wenn dann der Wein für sich herausgehoben wird und international in Wettbewerb tritt, so liegt dies in der verhältnismäßig großen Bedeutung, welche der Wein im Leben der Völker besitzt und vor allem auch darin, daß es gelungen ist, aus dem Safte der Trauben auf ganz natürlichem Wege Getränke zu erzielen, vor denen der Mensch — wie vor hehrsten Werken höchster Kunst — in Ehrfurcht und Andacht das Haupt neigt. Hier heißt es aber immer weiter bauen, seinen eigenen Stillstand oder Fortschritt immer wieder vergleichend zu prüfen nicht nur im eigenen Lande, sondern darüber hinaus mit den Produkten aller Weinbauländer der Erde. So nur — „uns zu edler Tat begeistern unser ganzes Leben lang" — werden immer größere Kreise der Menschheit, von denen vorerst nur die wenigsten wissen, was das Wort „Wein" wirklich bedeuten kann, diese hohen Werke der Natur zugänglich gemacht. Wir tun dies und müssen dies tun in erster Linie um Gewinn und Goldes Wert. Der tiefere Sinn des Geistes aber der in diesen Werken wirkt und schafft ist mitzuhelfen der Menschheit auf ihren Wegen vorwärts und aufwärts. Ohne daß wir uns dessen bewußt werden, ziehen wir doch alle an einem Strang und muß diese jedem mit der Zeit immer mehr dämmernde Erkenntnis zur Völkerversöhnung mit beitragen. Auch geben dann vielleicht die verschiedenen internationalen Wein-Wettbewerbe den deutschen Weinen noch nachträglich einen „schönen Klang".

Also, alles in allem, wenn sich auch manche Mängel zeigten, wenn wir auch das Ergebnis, das die erste Weltweinkostprobe für die deutschen Weine brachte vorläufig nicht als endgültig nehmen wollen, so dürfen wir uns doch ehrlich unseres Erfolges freuen, und so möchte ich noch nachträglich alle diejenigen, die an der ersten Weltweinkostprobe teilgenommen haben bitten, im Geiste mit mir einzustimmen in den Ruf: „der deutsche Weinbau und die deutsche Kellerwirtschaft sie mögen leben hoch! — und zum zweitenmale hoch! und zum drittenmale hoch!"

✣

Der einstämmige Weinstock.*

Von Niko Bäumler, Wehlen a. d. Mosel.

Viele Winzer aller Weinbaugebiete arbeiten seit Jahren darauf hin, den einstämmigen Rebbau einzuführen. Die Wissenschaft und die Praxis haben ergründet und bewiesen, daß der einstämmige Rebbau rentabler ist wie die Erziehung von 2 und mehr Stämmen an einem Ziel. Natürlich stieß man anfangs auf herben Widerstand und heute noch besteht ein großer Zweifel bei den meisten Winzern. Wer dieses System einführt, wird ausgelacht und verhöhnt. Trotzdem beginnt der fortschrittliche Winzer vom zweistämmigen zum einstämmigen Rebstock überzugehen. Kein Mensch macht

* Dieser uns zugegangene Aufsatz behandelt die Verhältnisse des Weinbaues an der Mosel, wo es z. T. üblich war, bei der Anlage von Reben pro Ziel zwei Rebpflanzen zu setzen. D. Schriftl.

Digitized by Google

sich große Unkosten, sofern er nicht in sich die Hoffnung trägt auf einen schönen Lohn, welcher ihm am Ziele winkt. Das liegt klar. Wenn nun ein Besitzer mit dieser „Umschaltung" beginnen will, muß er auch die nötigen Kenntnisse hierzu haben. Bei der Einführung des einstämmigen Rebbaus in älteren Anlagen wurden von mir jedoch große Fehler beobachtet. Zum Beispiel hat ein Moselwinzer in einem Jahre alle Stöcke auf einen Wurzelstamm schneiden lassen. Der Winzer hatte nur in der Weise vorgearbeitet, daß die Stöcke (durch Herunterziehen und richtiges Schneiden) einen schönen niedrigen Bau aufwiesen.

Wenn aber richtig vorgearbeitet worden ist, dann läßt sich dieses System ohne Ernteverluste einführen. Zu dieser Vorarbeit gehört in erster Linie eine gewissenhafte, strenge Selektion; jeder einzelne Stamm muß mindestens ein Jahr vorher selektioniert worden sein. Besser ist noch, wenn mehrere Jahre selektioniert wurde. Dann entferne ich die schlechteren Stämme und ich habe bald einen guttragenden, einstämmigen Rebbau.

Große Nachteile entstehen in vielen Weingütern dadurch, daß mindestens 40–50% guttragende Stämme abgeschnitten wurden, während die schlechteren (diese tragen vielleicht auch noch einige Trauben!) stehen blieben. Wie wir sehen, handeln viele Winzer ohne Überlegung. Ich gebe deshalb hiermit allen Winzern den Ratschlag, das einstämmige System nicht in 1–2 Jahren, sondern in 5 und mehr Jahren nach vorausgegangener Selektion einzuführen, dann werden sie neben reichem Gewinn auch große Freude an dieser Arbeit finden.

❖

Amerikanische Unterlagsreben.

In Nr. 10 unserer Zeitschrift von diesem Jahre berichteten wir in einer kleinen Mitteilung über „Amerikanische Unterlagsreben in Südafrika", daß sich dort die Riparia-Rupestris Kreuzungen 101¹⁴ M. G., 3306 C. und 3309 C. bewährt hätten, was für uns von Interesse sei, da auch wir die 101¹⁴ M. G. und die 3309 C. neben der Berlandieri × Riparia Teleki 5 BB unter unseren Verhältnissen für die besten Unterlagen hielten. Hofrat i. R. Ing. Exz. Kober-Klosterneuburg (Österreich) teilte uns nun mit, daß es eine Berland. × Rip. Teleki 5 BB nicht gäbe und daß wir mit der 101¹⁴ M. G. und der 3309 C. in unserem Qualitätsweinbau nichts erreichen würden, „da die Reben auf diesen Unterlagen weniger fruchten, ausreifen und später reifen als auf Ripariahybriden". Es ist uns selbstverständlich bekannt, daß es keine Teleki 5 BB giebt, wohl aber eine Berlandieri × Riparia Teleki 8 B, aus welcher — als aus einem Sortengemisch — verschiedene Selektionen herausgeholt worden sind. Kober-Klosterneuburg schuf auf diese Weise seine „Koberrebe", welche bei uns unter der Bezeichnung Berland. × Rip. Teleki 8 B, Selektion Kober 5 BB, kurzweg 5 BB, geht, und Sigmund Teleki selektionierte, aus seiner eigenen Züchtung 8 B, die 5 a heraus, welche in voller Bezeichnung Berland. × Rip. Teleki 8 B, Selektion Teleki 5 a lautet, bei uns im täglichen Verkehr selbstverständlich auch wieder kurzweg nur 5 a genannt wird. Wenn wir nun in der angezogenen kleinen Mitteilung von der Berland. × Riparia Teleki 5 BB sprachen, so meinten wir eigentlich die Berland. × Rip. Teleki 8 B im allgemeinen nebst ihren bedeutensten Selektionsformen, worunter sich neben der 5 a vor allem die 5 BB abhebt. Unsere Schreibweise war nur etwas flüchtig — Hofrat Ing. Kober wollten wir damit keineswegs seine Vaterrechte schmälern. Was nun Kober über die Wertigkeit der 101¹⁴ M. G. und der 3309 C. im Hinblick auf die 5 BB schreibt, können wir keineswegs voll unterstreichen. An der günstigen qualitativen Beeinflussung der auf Berlandieri-Riparia-Hybriden gepfropften Edelreben ist nach unseren eigenen Erfahrungen freilich nicht im geringsten zu zweifeln. Man kann schätzen, daß die Traubenreife solcher gepfropften Reben um 8–10 Tage früher liegt, als bei den nicht gepfropften Reben der gleichen Edelsorte, in demselben Alter und in gleichen Lagen- und Bodenverhältnissen. Aber auch die Pfropfungen auf 101¹⁴ M. G. und 3309 C. sind in der Traubenreife den ungepfropften Reben zumeist voraus und da auch deren Trag-

Winzer! Das Spritzen gegen die Peronospora mit kupferhaltigen Mitteln ist **jetzt bei tragbaren Reben zwecklos,** wenn bisher die Rebblätter gründlich gespritzt und die Gescheine, bezw. Trauben gut durchwaschen worden sind. **Rebschulen** sind dagegen noch **alle 8–10 Tage zu behandeln bis Ende August.**

Der bereits vorhandene Peronosporabefall kann **noch gemildert** werden **durch sorgfältige Laubbehandlung und weitgehendstes Unkrautfreihalten des Bodens.**

Der **Sauerwurmbekämpfung** ist größte Beachtung zu schenken. Auch da, wo der Mottenflug verspätet eingesetzt hat ist es **höchste Zeit** mit Arsenspritz- oder Arsenstäubemitteln vorzugehen. **Es darf nur bis zum 10. August mit arsenhaltigen Mitteln gegen den Sauerwurm gespritzt und gestäubt werden.** Nachher ist die Anwendung von Arsen verboten. (Ersatz Nikotin.)

Wo noch nicht gegen **Äscherich** geschwefelt wurde, ist die **Bekämpfung** überall, wo Spuren der Krankheit bemerkbar werden, **dringend geboten.** Eine **Düngung** der Reben ist **jetzt zwecklos.**

Für die **Beschaffung neuer Fässer** oder für **Faßreparaturen** ist **baldmöglichst Sorge zu tragen. Schützt die Keller vor Erwärmung** — haltet die **Fässer spundvoll.**

Digitized by Google

barkeit nichts zu wünschen übrig läßt, so können diese beiden Unterlagsrebsorten sehr wohl für geeignete Verhältnisse im deutschen Qualitätsbau nach wie vor, neben der Berlandieri × Rip. Tel. 8 B nebst Selektionsformen, Verwendung finden. Wir haben aber auch Gegenden, wo nur Weine mittlerer und Weine geringer Qualität wachsen. In die hier oft vorhandenen tiefgründigen sehr triebigen Böden hüten wir uns leicht faulende Traubensorten und solche, die ihr Holz schlecht reifen (Ruländer, Sylvaner), auf Teleki 8 B oder seine Selektionsformen gepfropft, zu pflanzen, da sonst die gerügten Mißstände, infolge der enormen Triebkraft der Unterlage ganz außergewöhnliche Dimensionen annehmen können. Teleki 8 B, nebst Selektionsformen, stellt keine Universalrebe dar und sind wir für die so mannigfaltig in den deutschen Weinbaugebieten gelagerten Verhältnisse froh, noch als weiteren Behelf die 101¹⁴ M. G. und die 3309 C. zu besitzen. Wie Kober aber sagen kann, daß auf diesen Unterlagen die Edelreben verrieseln, ist uns nicht verständlich. Wohl steht die 101¹⁴ M. G. der 3309 C. in der Fruchtbarkeit ihrer Veredlungen etwas nach und diese beiden wieder, bei einzelnen Edelsorten, den Berlandieri-Riparia-Hybriden, im allgemeinen läßt aber doch die Fruchtbarkeit bei allen drei Unterlagen gegenüber den Edelreben in ungepfropftem Zustande nichts zu wünschen übrig. Nur bei der Unterlage Aramon × Rupestris 1 Ganz. haben wir im Laufe von über 20 Jahren bei zu kurzem Schnitt ein besonderes Verrieseln der Trauben einzelner, besonders hierfür empfindlicher Rebsorten beobachten können, bei der 101¹⁴ M. G. und 3309 C. aber nicht. Letztere gilt sogar als Unterlage die das Verrieseln weitgehendst verhindert!

Damit im Zusammenhange sei auch auf eine nachträglich uns zu Gesicht gekommene Auslassung des Weinfachkonsulenten des Bauerbundes in Bozen, A. Becke, in Nr. 11 der Tiroler Landw. Zeitung von diesem Jahre hingewiesen. Hier steht am Schlusse des mit „Empfehlenswerter Rebsatz und amerik. Unterlagen für das Etschland" überschriebenen Aufsatzes wörtlich folgendes: „In vielen Lagen geben die Riparia-Berlandiere-Teleki-Veredlungen (Teleki 8 B, 5 A und Kober 5 BB) zuckerarme Maischen, weshalb bei diesen in starker Verbreitung befindlichen Unterlagen Vorsicht geboten ist, während die Riparia-Rupestris 3309 und Riparia-Rupestris 101¹⁴ übereinstimmend als Qualitätsverbesserer gelten und aus diesem Grunde den Vorzug verdienen." — Darnach müßte man eigentlich die Berland. × Rip. Teleki 8 B nebst Selektionsformen für den Qualitätsbau für erledigt halten. Aus den übrigen Ausführungen Beckes ersieht man aber, daß er diese Unterlagen für brauchbar hält, aber nur für Hochlagen, hohe Lagen, oberer Teil, und für wärmste Hügellagen, in einem Falle für Mittellagen, im übrigen aber für letztere und für alle Bodenlagen neben Rip. × Rup. Schwarzmann die 3309 und die 101¹⁴ empfiehlt. Sehr wahrscheinlich basieren diese Auslassungen auf der gleich uns gemachten Erfahrung, daß die Telekie 8 B nebst Selektionen in gründigen Böden die aufgepfropften Edelreben zu üppig sich entfalten lassen, wodurch bei bestimmten Sorten nicht allein die Holzreife leiden kann, sondern auch die Qualität der Traubenprodukte. Daß 101¹⁴ und 3309 verrieseln sollen, erwähnt Becker mit keinem Wort, sondern er empfiehlt diese beiden Unterlagen für die erwähnten Lagen und für die notwendig dort zu bauenden Edelsorten ohne jede Einschränkung. —

Alles in allem begegnen wir hier wieder, wie schon so oft in der Rebenveredlungsfrage, verschiedenen ziemlich abweichenden Meinungen, die in dem vorliegendem Falle nur aus der Verschiedenartigkeit der meteorologischen, sowie der Boden- und Lagenverhältnisse beider Länder und nicht zuletzt auch aus den verschiedenen verwendeten Edelsorten und der unterschiedlichen Rebenerziehungsart und der Kultur heraus zu erklären sind. Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Weltwein-Kostprobe.

Wegen der Beurteilung der Weine bei der Weltwein-Kostprobe gingen uns mehrere Schreiben zu. Zur Klärung der Sachlage sei hier mitgeteilt, daß das, was in anderen Zeitschriften veröffentlicht wurde, lediglich das subjektive Urteil des betreffenden Artikelschreibers darstellt. Die Veröffentlichung in Nr. 14 unserer Zeitschrift stellt dagegen ein Gesamtergebnis auf Grund der Listen der Beurteiler dar. Wenn eine Zeitschrift schreibt, die Weine des Rheingaus hätten unbestritten den ersten Sieg davongetragen, so ist das unzutreffend, denn es ist sehr schwer unter so hochwertigen Weinen, wie sie die Pfalz, Hessen und Preußen bei der Kostprobe boten, irgend einem Lande die Siegespalme zuzuerkennen. K. M.

Eine Kostprobe auserlesener badischer Weine.

Die wenigsten Weintrinker, selbst auch nicht die einheimischen kennen die Qualitäten, die in den badischen Weinen stecken, bedingt durch die bevorzugte geographische Lage der badischen Weinbaugebiete, die damit bedingte klimatische Begünstigung und durch die Abwechslung der Sorten. Aber in Baden war ja auch die Kellerwirtschaft lange Zeit hinter jener anderer Weinländer zurückgeblieben. Jetzt ist es damit allerdings anders geworden. Mit Riesenschritten eilt der badische Rebgutsbesitzer vorwärts und strebt darnach, gleich seinen Kollegen aus anderen Weinbauländern, aus seinen Weinen durch richtige Kellerwirtschaft das Beste herauszuholen was herauszuholen ist. Daß ihm das glückt, zeigte eine vor kurzem im Hotel Falken in Freiburg (Besitzer Hermann Ihringer) unter Zuziehung prominenter Persönlichkeiten des Verkehrswesens und der Presse stattgefundene Weinprobe badischer Spitzenweine.

Man wird in Baden kaum in einem Keller eine solche Sammlung der ersten badischen Weine beisammen finden, wie im Hotel Falken in Freiburg. Herr Ihringer kauft aber auch seit einer Reihe von Jahren die besten und sorgfältigst gepflegten Weine Badens ein und läßt ihnen eine neuzeitliche pflegliche Behandlung angedeihen. Die Weinprobe bot offene Weine und Flaschenweine, Weißweine und Rotweine, Weine vom Gutedel, vom Silvaner, Traminer, Ruländer, Weißen Bordeaux und vom Riesling, auf den verschiedenartigsten Böden gewachsen, vom Markgräflerland, vom Breisgau, vom Kaiserstuhl und von Mittelbaden. Es waren von einfachen aber sauberen und spritzigen Tischweinen alle Qualitäten bis zu dem ganz edlen 1921er Fremersberger Riesling und dem wuchtigen 1921er Fahnenberg-Henkenberg von Oberrotweil vertreten. Meistens volle Weine von würzigem Geschmack wie sie selbst der deutsche Weinfachmann aus Baden kaum kennt. Das kam auch in verschiedenen Ansprachen, die während der Kostprobe gehalten wurden, mehrfach zum Ausdruck. Der Direktor des Weinbauinstituts dankte Herrn Ihringer noch ganz besonders für seine vom besten Erfolg gekrönten Bemühungen, die badischen Weine unter seinen aus allen Gegenden stammenden Hotelgästen bekannt zu machen. Diese sind, soweit sie von Weinländern stammen und über eine Weinzunge verfügen, samt und sonders überrascht über die abwechslungsreichen und hochwertigen Weine, die in Baden gedeihen. So ist Herr Ihringer ein Pionier geworden für die Verbreitung des Ansehens badischer Spitzenweine und dafür ist ihm der badische Weinbau ganz besonders dankbar. Auch von Seiten des Verkehrsvereins wurde betont, daß das was geboten worden sei,

Digitized by Google

selbst die höchsten Erwartungen übertreffe und Weine anderer Länder, wie sie in Gaststätten Norddeutschlands zu erhalten seien bei weitem in Schatten stelle. Dazu seien die Preise für diese badischen naturreinen Flaschenweine überaus nieder gehalten. Auch die Presse schloß sich dem Danke an und spendete uneingeschränktes Lob den Weinen und dem Veranstalter der Kostprobe.

So wird auch diese Kostprobe Anlaß dazu geben, endlich mit der weitverbreiteten Ansicht aufzuräumen, daß die badischen Weine sich nicht den Weinen anderer Länder Deutschlands hinsichtlich ihrer Qualität mühelos an die Seite stellen können. K. Müller.

Die Reblausverseuchung im Rheingau.

Auf Grund amtlicher Feststellungen sind im Rheingau bis Ende 1925 10 Gemarkungen von der Reblaus verseucht gewesen mit 62671 qm verseuchten Reben und 457593 qm Reblausherden. Besonders stark verseucht ist die Gemeinde Oestrich, wo sich bekanntlich die Winzer den Untersuchungsarbeiten widersetzten. In dieser Zeit hat sich die Reblaus hier geradezu katastrophal ausgebreitet, denn während 1921, vor Ausbruch des Widerstandes, nur 383 Stöcke verseucht waren, wurden 1925 in 19 Parzellen im ganzen 13600 verseuchte Reben nachgewiesen. In vier Jahren hat also die Reblaus die 36fache Rebfläche befallen. K. M.

Kein badischer Wein — in einem badischen Beamtenheim.

In einem im Höllental gelegenen Beamtenheim, mit dem wir uns schon einmal befassen mußten, gibt es immer noch keinen badischen Weißwein, wohl aber Pfälzer Weine. Seinerzeit wurde uns die Zusicherung gegeben, daß in Zukunft auch badische Weine geführt würden. Ein Durbacher Rotwein, der über dies noch sehr teuer ist, soll aber alles sein, was man auf der Weinkarte an badischen Weinen vorfindet. Es ist ein Skandal, daß ein badisches Heim, in nächster Nähe des Zentrums des badischen Weinbaus, etwas derartiges zu bieten wagt. Der Fall beweist aber auch ein wie geringes Verständnis viele Besucher des Heimes für die Not und die Sorgen der badischen Winzer besitzen, sonst würden sie als badische Beamte badischen Wein verlangen. K. M.

Gaskampf den schädlichen wilden Kaninchen im Weinberg.

Der Gaskampf hat im Weinberg z. B. zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes keinen Eingang finden können, weil das zur Anwendung kommende Gas wie Blausäure, dessen Verwendung durch die Deutsche Gesellschaft für Schädlingsbekämpfung in Frankfurt a. M. im Kampfe gegen Mühlenschädlinge und Ungeziefer großen Anklang gefunden hat, viel zu gefährlich und schädlich auch für den Weinstock ist. Gegen wilde Kaninchen und andere Nager läßt sich dieses Gas aus demselben Grunde nicht verwenden, sodaß man nach anderen Gasen, die im Freien oder in gut gelüfteten Räumen für Mensch und Großvieh ungefährlich sind, suchte zur Bekämpfung von Mäusen, Ratten, Kaninchen, Hamster usw. Die obengenannte Gesellschaft fand schließlich in dem sog. Hora-Gas ein Mittel, das den Anforderungen entsprach und mit dem ausgezeichnete Erfolge erzielt wurden, wie aus dem Urteil der Biologischen Reichsanstalt Berlin und anderen verschiedenen amtlichen Prüfungsstellen hervorgeht. Ebenso berichtet ein Artikel der Hamburger Presse von Seiten der dortigen Behörde, daß mit diesem Gase die Kai- und Wasseranlagen von Ratten vollständig gesäubert wurden. Desgleichen wurde ein Norddeutscher Flughafen, der so von Wühlmäusen zerwühlt war, daß kein Flugzeug mehr ohne Gefahr landen konnte, von den genannten Schädlingen befreit. Man hat das Hora-Gas auch in Baumschulen zur Kaninchenbekämpfung mit guten Erfolge angewandt. Die gleichen Resultate wird man auch im Weinberg erzielen.

Die Handhabung des Hora-Gas-Verfahrens ist sehr einfach: Durch Anzünden einer Patrone an einer einfachen Streichholzschachtel-Reibfläche wird das Gas, das schwerer ist als Luft, zur Entwicklung gebracht. Man läßt die Patrone nach dem Anzünden in den Hora-Apparat, Flamme nach oben, gleiten und das Gas strömt unten aus dem Apparat aus. Diesen setzt man nun auf den zu vergasenden Bau auf, indem das Gas kaminartig eingesogen wird und die Insassen tötet. Das Gas bleibt lange in dem Bau lagern, bis es schließlich von dem Erdreich absorbiert wird. Ein einmal begaster Bau wird von den Kaninchen gemieden. Man kann mit einer Patrone je nach Größe des Baues mehere beschicken, da eine Patrone ungefähr 45 l Gas entwickelt und 20 Minuten brennt. Auf jeden Fall ist es empfehlenswert mit diesem Gase einmal Versuche zu machen. Dr. Nagel.

Rundschau

Deutschland.

Das **Weindorf in Koblenz,** das gelegentlich des letztjährigen Weibaukongresses allenthalben so großen Anklang fand, wird vom 1. August bis 10. September wieder eröffnet werden und etwa 300 Sorten, allerdings nur preußische Weine zum Ausschank bringen.

Weineinfuhr. Die deutsche Weineinfuhr wird für Februar 1926 nur mit 6096 hl gegen 69,842 hl im Februar 1925 gemeldet. Dies wäre somit nur 1/10 gegen 1925. Frankreich hat dabei am meisten eingebüßt, indem dessen Quote von 37577 hl auf 606 hl zurückfiel!

Gnadengesuche für die Bernkasteler Winzer, die wegen der bekannten Vorfälle hart bestraft wurden, sind vom Deutschen Weinbauverband, vom Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer, vom Weinbauverein für die Rheinpfalz, von Hessen usw. an die preußische Regierung und an den Reichspräsidenten abgegangen.

Der Stand der Reben Anfang Juli stellt sich im Reiche wie folgt: Bayern 3,0, Preußen 3,3, Hessen 3,4, Baden 2,8, Württemberg 3,8. Für das ganze Reich ergibt sich die Note 3,4 gegen 2,5 Anfang Juli 1925.

Die Zahl der Winzergenossenschaften in den deutschen Weinbaugebieten hat sich von 130 im Vorjahr auf 285 erhöht, ein deutliches Zeichen dafür, daß der Winzer gewillt ist durch Zusammenschluß für richtige Verwertung seiner Weine einzutreten.

Wegen Vergehens gegen das Reblausgesetz wurde der frühere Bürgermeister Karl Sauer von Benheim vom Amtsgericht Germersheim in der bayerischen Pfalz zu 200.— Mark Geldstrafe verurteilt.

Das Scheitern eines Mosel-Weinschiffes bei Köln ließ zahlreiche mit schweren Weinen gefüllte Fässer herrenlos den Rhein hinabtreiben, als willkommene Beute für alle diejenigen, die gern billigen Wein trinken. Es konnte nur noch ein kleiner Rest der Fässer von den Eigentümern aus den Fluten und aus den Händen der wacker an den grünen Ufern des Rheines Zechenden gerettet werden.

Frankreich.

Die **Weinernteaussichten** sind in diesem Jahre im Durchschnitt des Landes am 1. Juni nur mit 56 bewertet, gegen 72 im Vorjahr zur gleichen Zeit. Es darf deshalb mit einer wesentlich geringeren Ernte gerechnet werden.

„Feuille Vinicole“, das bekannte, in Bordeaux erscheinende Fachblatt, konnte vor kurzem auf das 50. Jahr seines Bestehens zurückblicken.

Das **Weineinfuhrkontingent** aus Tunis wurde statt wie bisher auf 350000 hl, vom 1. Juli 1926 — bis 30. Juni 1927 auf 500000 hl festgesetzt. Das algerische Kontingent beträgt 7000000 hl.

Italien.

Alkohol als Motorbetriebsstoff. Nach einer Entschließung des italienischen Ministerrats muß vom 1. November ab in ganz Italien eine Mischung von Alkohol mit Benzin verwendet werden.

Spanien.

Ein Steigen der Weinpreise hat sofort nach dem Inkrafttreten des neuen Weingesetzes eingesetzt, teilweise auch bedingt durch die übrigen Steuerlasten, die den Winzern auferlegt werden. Trotz guter Herbstaussichten glaubt man, daß die Weinpreise noch weiter in die Höhe gehen.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Aussichten bezüglich der neuen Ernte verschlechtern sich weiter. Zu den Frühjahrsfrostschäden, zu dem starken Verrieseln der Trauben, zu manchen Unwetterschäden gesellt sich jetzt noch die Peronospora in geradezu beängstigender Weise. Das ältere Laub hat man zwar gesund erhalten können, dagegen sind alle Gipfelteile und Geiztriebe stark befallen. Das wäre zu verschmerzen, wenn nicht die Peronospora auch in den jungen Trauben sitzen würde. Mit einem Schlage war sie da; am 17. Juli zeigten sich überall die jungen Beerchen erstmalig weiß. Die höheren Lagen und die gründlich und rechtzeitig mit Kupferbrühen behandelten Reben sind geringer befallen, für alles übrige darf man die schlimmsten Befürchtungen hegen. Hiobsposten sind bereits aus Baden, Hessen, Pfalz, Franken und von der Mosel eingelaufen. Aus den anderen Weinbaugebieten wird man wohl bald die gleichen Klagen hören. Auch in den Rebschulen steht es mancherorts schlimm. Möchte der Sauerwurm sich in glimpflichster Weise zeigen, damit das anfänglich für den Weinbau so aussichtsreiche Jahr nicht allzukläglich für diesen endet. Die natürliche Folge auf dem Weinmarkte ist ein starkes Anziehen der Preise.

Weinversteigerungen haben am Rhein in den letzten Tagen nicht stattgefunden, nur in Württemberg waren derer zwei, die aber nicht zur Zufriedenheit abschlossen. Bei den verschiedenen freihändigen Verkäufen wurden bezahlt in Rheinhessen für die 1200 Liter 1922er 720 Mk., 1924er 760—830 Mk., 1925er 700—900—1100 Mk., für Rotweine 850—1200 Mk., je nach der Güte; im Rheingau für die 600 Liter 1925er 350—400 Mk., 1924er 375—450 Mk., in der Rheinpfalz für die 1000 Liter 1925er Weißweine 600—900—1650 Mk., für 1924er Weißweine 1500—1800 Mk., je nach der Qualität und dem Gebiete; an der Mosel für die 960 Liter 1922er 400 Mk., 1924er 500—800—1000 Mk., 1925er 500—800—1200 Mk. und darüber; an der Saar für die 960 Liter 400—500 Mk.; am Mittelrhein für die 1000 Liter 1925er bis zu 600 Mk.; in den süddeutschen Weinbaugebieten, und zwar in Franken für die 100 Liter 1925er 60—100 Mk., in Württemberg für die 100 Liter 70—130 Mk., je nach der Lage, Rotweine 75—120 Mk., in Baden für die 150 Liter 70—150 Mk.

Baden. Obwohl seit einiger Zeit sommerlich warmes Wetter eingesetzt hat, wodurch das Wachstum der Reben sehr befördert wird, sind die Herbstaussichten doch stark zurückgegangen, denn das schlechte Blütenwetter hat viele Blüten zum Verrieseln gebracht, zumal Riesling und Burgunder. Andere Sorten, wie der Gutedel, haben nicht überall das Blütenkäppchen abgestoßen, sodaß der Fruchtknoten nicht rechtzeitig gespritzt werden konnte. In Oberbaden gingen vom 5—9. Juli ununterbrochen starke Regen nieder, die das dringend nötige Spritzen in die abgehende Blüte nicht immer ermöglichten. Infolgedessen erfolgten an zahlreichen Stellen, wo am 5. Juli nicht gespritzt worden war, Fruchtknoteninfektionen durch Peronospora. Am 17. Juli traten dann überall weiße Trauben auf und stellenweise war mit einem Schlag ½—¾ Herbst vernichtet. Weil kurz vorher gespritzt worden war, glaubten viele Winzer, die Brühe sei wirkungslos. In Wirklichkeit war aber vor der Bespritzung der Pilz schon in das Innere des Fruchtknotens eingedrungen, sein Ausbruch war darum nicht mehr zu verhindern. Wo kurz vor dem Ausbruch allgemein gespritzt worden war, erschien ein erneutes Spritzen nach dem Ausbruch überall dort nicht angezeigt, wo die Spritzarbeit gründlich vorgenommen wurde. Wo aber nach Aufhören des Regens nicht oder nicht sorgfältig genug gespritzt wurde, mußte sich die Peronospora bei einem erneuten Ausbruch verstärkt einstellen. Auch Mehltau trat in geringem Umfang, zumal am Elbling, auf, ließ sich aber durch sofortiges Schwefeln bekämpfen. Sauerwurmmotten sind nur wenig geflogen, es wird darum mit einem starken Auftreten des Sauerwurms nur an wenigen Stellen zu rechnen sein.

In 1925er Weinen wurden im Juli bedeutende Umsätze getätigt. Viele größere Winzergenossenschaften sind in diesen Weinen ausverkauft. Die Weinpreise dürften auf die wesentlich schlechteren Herbstaussichten hin noch weiter anziehen.

Badisches Frankenland (Juli 1926). Der Stand der Reben im Frankenlande ist durchweg sehr schlecht. Der starke Frost in der Nacht vom 9. auf 10. Mai hat fast in allen Gemeinden den Ertrag vollständig vernichtet. Eine Ausnahme macht eigentlich nur die Gemeinde Marbach, in der allerdings auch erhebliche Frostschäden zu verzeichnen sind. Trotzdem kann man noch einen halben Herbst erhoffen, da gerade die besten Lagen vom Frost weniger in Mitleidenschaft gezogen sind. — Neben den im Frühjahr entstandenen Frostschäden ist es jetzt die Peronospora, die in geradezu katastrophaler Weise auftritt. Die wenigen Trauben, die schließlich noch vorhanden waren, sind schon alle befallen und in einigen Gemeinden (Dertingen a. Main) fällt es schwer überhaupt noch ein gesundes Blatt an den Stöcken zu finden. — Wenn nun auch unstreitig die Witterung das starke Auftreten der Blattfallkrankheit begünstigt hat, so ist der Winzer vielfach aber auch nicht ganz unschuldig an diesem verheerenden Auftreten der gefährlichsten Pilzkrankheit. Entmutigt durch die Frostschäden, hat man häufig versäumt die wichtigsten Arbeiten in den Reben durchzuführen. Wenn die Reben noch Mitte Juli ungepfählt sind, die Triebe auf dem Boden herumliegen, erst ein-, höchstens zweimal oberflächlich gespritzt sind (manchmal auch überhaupt noch nicht), so ist es wirklich kein Wunder, daß der Befall durch den Peronosporapilz einen derartigen Umfang annehmen konnte. An eine Ausreife des Holzes ist unter den geschilderten Umständen nicht zu denken und die Folge wird sein, daß auch im nächsten Jahre ein Ertrag nicht zu erwarten ist. — Ein Lichtblick in dem traurigen Bild der Zerstörung bilden die gut gepflegten Weinberge fortschrittlicher Winzer, in denen alle Arbeiten rechtzeitig ausgeführt und die auch rechtzeitig und richtig gespritzt wurden. Diese Weinberge erbringen den Beweis für die Wirksamkeit einer sachgemäßen Peronosporabekämpfung besser, als es Worte tun könnten. — Daß die Bekämpfungsmaßnahmen durch die im Taubergrund übliche Kopferziehung wesentlich erschwert sind und die empfindlichen Junker (Gutedel) von der Peronospora besonders stark heimgesucht werden, soll noch nebenbei erwähnt sein.

Ein anderes Kapitel bilden die Neuanlagen. Während bisher den Amerikaner-Direktträgerreben die größte Sympathie gehörte, so ist neuerdings doch ein gewisser Umschwung der Stimmung zu verzeichnen. Es hat sich herausgestellt, daß man sich vielfach doch falschen Hoffnungen hingegeben hat. Die von den Direktträgern erhofften großen Erträge blieben aus. Die Reben wollten nicht gedeihen. Zahlreiche Sorten gehen durch Gelbsucht zu Grunde und andere eignen sich infolge ihres frühzeitigen Austriebs nicht für den durch Frühjahrsfröste häufig heimgesuchten Taubergrund. Ehemals eifrige Anhänger des Direktträgeranbaus sind in das Lager der Europäerreben zurückgekehrt und nur in den Gemeinden, in denen der Rebbau erst seit den letzten Jahren wieder auflebt, will man erst noch selbst Lehrgeld bezahlen, ehe man einsieht, daß doch nur ein intensiv betriebener Edelrebweinberg den wirtschaftlichen Erfolg gewährleistet. Mke.

Franken. Das Weinjahr 1926 steht in Franken unter einem besonders unglücklichen Stern. Nach den großen Maifrostschäden, die eine Schmälerung der zur erwartenden Ernte um durchschnittlich 60% zur Folge hatten, war die Sorge der fränkischen Winzerschaft auf die Erhaltung der verschont gebliebenen Rebbestände gerichtet. Leider war aber die aufgewandte Mühe und Arbeit vergeblich. Schon die häufigen Niederschläge im Juni, die mit außerordentlichen Temperaturschwankungen verbunden waren, verursachten einen ungewöhnlich späten Blütenbeginn. Durch die wechselnde Witterung der zweiten Junihälfte traten sodann länger andauernde Stockungen im Blütenverlauf ein, die zu unvollkommener Befruchtung der Gescheine führten. Während in normalen Jahren die Blüte im Laufe von 8 Tagen erledigt ist, verzögerte sich der Blüteverlauf in diesem Jahre um volle 4 Wochen. Die durch die Ungunst der Witterung bedingte schlechte Befruchtung hatte nunmehr ein nahezu völliges Abfallen der vertrockneten Blütenstände zur Folge. Unter diesen Erscheinungen litten insbesondere der Riesling und der Elbling, während der Sylvaner etwas besser die Blüte überstand. Zu diesen wenig erfreulichen Tatsachen gesellte sich um die Mitte des Juli die Peronospora in einem Ausmaße, wie sie seit 1906 im fränkischen Weinbaugebiet nicht mehr erlebt wurde. Die stets feuchtwarme Atmosphäre der letzten Wochen war der Verbreitung der Peronospora besonders förderlich. Trotz rechtzeitiger und intensiver Bekämpfung war bei dem katastrophalen Auftreten ihre Unterdrückung nicht immer möglich. Obwohl die Aussichten auf eine auch nur geringe Ernte ständig im Schwinden be-

Digitized by Google

griffen sind, muß der Abwehrkampf gegen die Peronospora aber trotzdem durch Vornahme weiterer Spritzungen durchgeführ werden. Auch der echte Mehltau, das Oidium, trat in den letzten Wochen stärker auf. Mit der Vornahme der Schwefelung ist nach Eintritt beständigerer Witterung sofort zu beginnen. Die Reihe der Schädlinge vermehrte der Heuwurm, insbesondere in Escherndorfer und Sommeracher Weinbaugegenden. Es ist daselbst auch wohl noch mit weiteren Schädigungen der Sauerwurmgeneration zu rechnen. Rechtzeitige Bekämpfung mit arsenhaltigen Staubmitteln tut not.

Von einzelnen wenigen Weinbauorten abgesehen, kann nach Lage der Dinge nurmehr mit einer sehr bescheidenen Weinernte in Franken gerechnet werden, für viele Weinbaugemeinden, wie z. B. für das Saaletal, das Wern- und Taubertal bringt das Jahr 1926 in weinbaulicher Beziehung eine völlige Mißernte.

Blümm.

Hessen. Nackenheim, den 18. Juli. Über das Resultat der Traubenblüte herrscht jetzt Klarheit. Es ähnelt dem des Jahres 1923. Schönen Behang mit erbsendicken, gesunden Beeren haben die besten Rotgesteins- und geringeren Lehmweinbergslagen. Hier ist wenn Peronospora und andere Schädlinge fern gehalten werden können, bei günstiger Witterung eine schöne Ernte zu erwarten, die allerdings in den Lehmböden durch den Maifrost mehr oder weniger beeinträchtigt ist. Aus den mittelguten Berglagen hingegen ist nur wenig zu erwarten. Beerenansätze sind wohl zahlreich vorhanden; die Fruchtknoten konnten aber keinen Blütenstaub empfangen und fallen jetzt ab. Dementsprechend war auch in der abgelaufenen Woche der Umsatz, besonders in 25er Weinen, die nahezu vergriffen sind, zu Preisen von 800—1100 RM. pro Stück, recht bedeutend. Ruh.

Österreich und **Ungarn** melden größere Peronosporaschäden und Zurückhaltung der Produzenten im Weingeschäft.

Frankreich. Die Ernteaussichten werden im allgemeinen nicht allzuhoch eingeschätzt, jedenfalls wird die Menge nicht in dem Maße befriedigen wie im Jahre 1925. Dagegen setzt man größere Hoffnungen auf die Qualität. Von Rebkrankheiten und Schädlingen wird nichts gemeldet. Die Weinpreise steigen von Woche zu Woche.

Spanien. Man rechnet, daß die diesjährige Ernte um nahezu ein Viertel hinter derjenigen des Vorjahres zurückstehen wird. Die Aussichten auf eine gute Qualität sind günstig. Der Export stagniert, Preise fest.

Italien. Die Marktlage bietet z. Zt. kein besonderes Interesse, da im allgemeinen wenig Abschlüsse zu Stande kommen. Die Produzenten fordern für die noch vorhandenen geringen Bestände täglich mehr.

Über die neue Ernte hört man, daß vereinzelt leichte Invasionen von Peronospora und Oidium zum Vorschein kamen, die aber überall mit Erfolg bekämpft wurden, sodaß der Stand der Reben in den wichtigen Weinbaugebieten als günstig bezeichnet werden kann.

Seit einigen Wochen hat sich die Witterung wesentlich gebessert, wodurch die früheren ungünstigen Wirkungen bald behoben wurden. Man rechnet deshalb neuerdings mit einem guten Herbstertrag.

Vereinsnachrichten

Kaiserstühler Winzergenossenschaft.

In einer außerordentlichen Generalversammlung beschloß die Kaiserstühler Winzergenossenschaft e. G. m. b. H. in Ihringen, das bisher von ihr gepachtete Rappeneggersche Anwesen zum Preise von 45000 RM. käuflich zu erwerben. Inzwischen ist der Kauf abgeschlossen, und die Kaiserstühler Winzergenossenschaft darf sich eines Anwesens mit schönen Kellereien für über 1600 Hektoliter Faßinhalt erfreuen. In den Kellereien der Genossenschaft herrschte in den letzten Wochen reges Leben, nachdem sich der anfangs des laufenden Geschäftsjahres nur langsam vor sich gehende Handel im Laufe des Sommers äußerst günstig entwickelt hat. Im Monat Juli konnten über 600 Hektoliter Wein abgesetzt werden.

Hauptversammlung des Verbandes süddeutscher selbständiger Küfermeister.

Der Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister hielt seinen 22. Verbandstag, mit dem eine Küfer-Fachausstellung verbunden war, in Urach (Württemberg) ab. Die Versammlung war gut besucht und nahm einen ersprießlichen Verlauf. Verbandsvorsitzender, Küfermeister Götze Stuttgart, sprach in kurzen Zügen über die Lage des Küferhandwerkes, das bei der allgemein darniederliegenden Wirtschaft schwer zu leiden habe. Der Geschäftsbericht wurde vom Geschäftsführer M. Sternbeck-Stuttgart erstattet. Mit Genugtuung sei die Herabsetzung der Eichgebühren aufgenommen worden. Die Ablehnung des Gemeindebestimmungsrechtes habe die Küfer vor einer großen Sorge um ihre zukünftigen wirtschaftlichen Existenz bewahrt. Der Anschluß des Verbandes süddeutscher selbständiger Küfermeister an den Reichsbund der deutschen Böttcher und Küfermermeister wurde abgelehnt. Von den angenommenen Anträgen seien zwei erwähnt: die Forderung auf Aufhebung der städtischen Getränkesteuern, die Forderung auf Freigabe gesperrter Brennkessel zwecks Verwendung zum Brühen von Fässern. —tt.

Fragen und Antworten

Herrn Landwirt **H. B.** in **J.** Wenn Sie ein Rebgrundstück mit Weißelbling und Gr. Kuländer besitzen, welches alljährlich stark ins Holz treibt und wenig Samen bringt, so müssen Sie alles unterlassen, was diesen übermäßigen Holztrieb fördern könnte und müssen im übrigen auf eine Schwächung desselben hinarbeiten. Eine Düngung mit organischen Düngemitteln (Stallmist, Kompost usw.) hat vorläufig zu unterbleiben und von den Kunstdüngemitteln lassen Sie den Stickstoff weg und nehmen nur vom Thomasmehl 4,5 kg und vom 40%igen Kalisalz 4 kg pro Ar und Jahr, jeweils im Herbst nach dem Laubfall breitwürfig auszustreuen und unterzuhacken. Im Frühjahr sind dann diese Reben nicht, wie ortsüblich, nur auf einen kleinen Bogen und einen Zapfen zu schneiden, sondern auf einen großen Bogen, oder noch besser auf zwei mittlere Bogen, die dann nicht beide zusammen nach einer Richtung, sondern in der Zeile, der eine bergauf, der andere bergab, zu neigen sind. Im Sommer kürzt man auch nicht alles ein, sondern läßt pro Bogen 2—3 Triebe, pro Stock also 4—6 Triebe laufen und heftet diese weitgehendst locker hoch. — Nun ist aber in Ihrer Gegend der Fall denkbar, daß beim Verlegen nur immer notorische Faulenzer bevorzugt worden sind. Diese haben immer das kräftigste Holz und greift man deshalb gern nach diesen, obwohl sie von Hause aus unfruchtbar sind. Solche Stöcke sind an dem tiefeingeschnittenen Laub kenntlich, wie auch daran, daß das Wenige, was sie an Gescheinen bringen, alljährlich zumeist verrieselt. Hier hilft dann nur die Hacke und Anpflanzung von Wurzelreben, die von nachweislich gut fruchtbaren Reben abstammen. Dlr.

Herrn **A. E.** in **B.** (Italien). Die Bezeichnung „Sekt" soll unseres Wissens von vino secco herkommen, womit schwere süße Südweine bezeichnet wurden. Angeblich soll der Berliner Schauspieler Devrient den Ausdruck spaßweise gebraucht haben, wenn er Schaumweine bestellte. K. M.

Bücherbesprechungen

Stellwaag, F. Der Gebrauch der Arsenmittel im deutschen Pflanzenschutz. Ein Rückblick und Ausblick unter Verwertung der ausländischen Erfahrungen. Flugschriften der Deutschen Gesellschaft für angewandte Entomologie Nr. 11. 50 Seiten geheftet Mk. 2.50. Verlag Paul Parey, Berlin, Hedemannstraße. 1926.

Es ist sehr erfreulich und dankenswert, daß der Verfasser in der vorliegenden Schrift den ganzen weiten Fragenkomplex, der mit der Anwendung arsenhaltiger Mittel im Pflanzenschutz im Zusammenhang steht, einmal gründlich bearbeitet hat. Da die arsenhaltigen Mittel zur Bekämpfung der Wein- und Obstschädlinge im Vordergrund des Interesses stehen und für solche Mittel jährlich Millionen ausgegeben werden, darf diese Schrift auch auf weitestes Interesse Anspruch erheben und ihre Anschaffung ist jedem Winzer und Obstbauer angelegentlichst zu empfehlen. Sie befaßt sich zunächst mit der Geschichte der Einführung von Arsenbekämpfungsmitteln in Deutschland und mit den dabei zu überwindenden Schwierigkeiten, dann mit den grundlegenden Kenntnissen, die für die Anwendung solcher Mittel nötig sind, wie Abtötungskraft, Haftfähigkeit, Beschädigungen von Pflanzen, Gesundheitsbeschädigungen an Menschen und Tieren mit dem gegenwärtigen Stand der Arsenbekämpfung in Deutschland und im Ausland.

Digitized by Google

Als Ergebnis der Untersuchung des Arsenmittel-Problems darf die Tatsache gebucht werden, daß wir heutzutage kein besseres Schädlingsbekämpfungsmittel von gleicher Billigkeit besitzen als die Arsenmittel.

K. M.

Bekanntmachungen

Die Badische Landwirtschaftskammer gibt auch dieses Jahr wieder zur Auszeichnung von Reben Selektionsmarken aus Zink mit eingestanzter Jahreszahl und Zinkdraht zum Befestigen zum Preise von Mk. 1 je hundert Stück ab. Es werden 2/3 runde und 1/3 eckige Marken geliefert. Bestellungen sind umgehend aufzugeben.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst".

Nachdem in den letzten Monaten gründlich von den Winzern gegen die Schädlinge gearbeitet ist, gilt es jetzt vor Schluß der Bekämpfungszeit nicht nachzulassen, um nicht den Erfolg der ersten Spritzungen und Stäubungen wieder in Frage zu stellen. Der Sauerwurm kann noch riesigen Schaden anrichten; also solange es Zeit ist, in die Stöcke mit geeigneten Mitteln stäuben. Das Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" erzielt sehr hohe Abtötungszahlen und ist auch in diesem Jahre schon massenweise angewandt worden, ein Zeichen für seine hervorragende Güte und Wirksamkeit. Also nicht nachlassen im Kampfe gegen die Schädlinge, bevor es zu spät ist und gründlich stäuben mit Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst".

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Zur Verbesserung des Weines empfehlen wir

„ARGO"-Maiszucker

Technisch reiner Stärkezucker im Sinne des Weingesetzes. Gärungsversuche bei den bedeutendsten Weinbau-Versuchsanstalten und -Schulen zeitigten hervorragende Ergebnisse. Ausführliche Prospekte und Gutachten stehen zur Verfügung. Zu beziehen durch alle Großhändler.

Deutsche Maizena Gesellschaft, A.-G., Hamburg

Frankfurt a. M., Nierstein a. Rh., Köln 55

D. R. P.

Der bewährte kaltflüssige Flaschenlack.

Alle Farben lieferbar. — Einfache praktische Apparatur. Luftdichter Abschluß und keine Schimmelbildung.

Kosmos-Export G. m. b. H.

Hamburg 8, Hafenbau 7 47

56

Ich kaufe

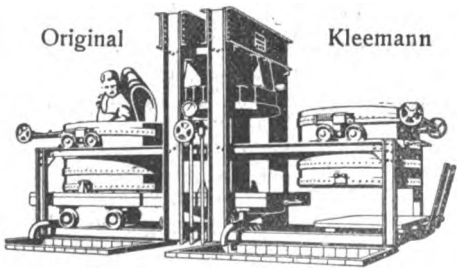
Weine bester Qualität, wenn dagegen landwirtschaftliche Geräte in Zahlung genommen werden 57

Otto Bitter

Crossen / Oder

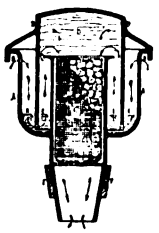
Hydr. Obst- und Weinpressen

Spindelpressen **Pumpen**



50

Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim



Der einzig brauchbare

auf wissenschaftlicher Grundlage aufgebaute unzerbrechliche

Gär-, Lager- und Abfüllspund

»Sulfa« 54

verhütet Krankheiten und schwefelt automatisch ein (keine Säuren). **Man beachte die Abhandlung in Nr. 13 S. 123 d. Bl.**

Nur durch **Custos Kellerartikel Mannheim D 1, 7-8**

zu beziehen. **Billigste Preise.** Prosp. kostenlos. **Vertreter ges.**

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

5. Jahrgang
Nr. 16
19. August 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Die
Arbeit.

Achtet darauf, daß das Sturmsche Mittel von unten in kräftigem Strom in den Stock hineingeblasen wird.

Der
Erfolg.

Weingut Eymael, Uerzig-Mönchhof
18. Januar 1926:

Das Jahr 1925 war ein Sauerwurmjahr, wie wir es an der Mosel lange nicht hatten. Die Parole war „Bekämpfen", und zwar mit aller Macht. **Dem Dr. Sturmschen Mittel verdanke ich einen vollen Erfolg.**

Bei dem Auftreten ist es mir gelungen, der Schädlinge voll und ganz Herr zu werden, wir hatten infolgedessen einen Dreiviertelherbst. **Wer als Winzer heute nicht mit „Sturm" arbeitet, bleibt hinter den anderen weit zurück, und darf sich nicht beklagen, wenn er im Herbst nichts zu ernten hat.**

Aufnahme vom Weingut Eymael, Uerzig-Mönchhof

E. Merck / Chem. Fabrik Abteilung Pflanzenschutz / Darmstadt

Digitized by Google

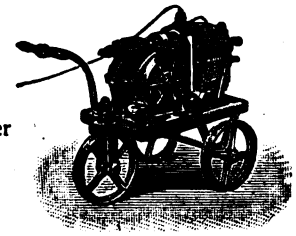
Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



7

„Nikotin“

Tabakextrakt, 8/10% Nikotin — Nikotinsulfat, 40%ig
Ia Qualität! garant. Gehalt!

Marke **„Albrecht“**

zu beziehen durch alle einschlägigen Geschäfte und Handlungen. Wenn nicht erhältlich, wende man sich direkt an den Hersteller, die Firma:

Albrecht, Chemische Fabrik

Kaufmännisches Büro Hamburg

Hamburg 1, Brandsende 24 63

Rebspritzen

mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.

Füllpumpen

für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß“ für mittlere und große Güter.

Pulver- und Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler

in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:

Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos. 14

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS. 9

Original Mayfarth

Spindelpressen und Mühlen
Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M.
Maschinenfabrik Abteilung Pressenbau

56

Rebschädlinge

und ihre neuzeitl. Bekämpfung

von Direktor Dr. Karl Müller

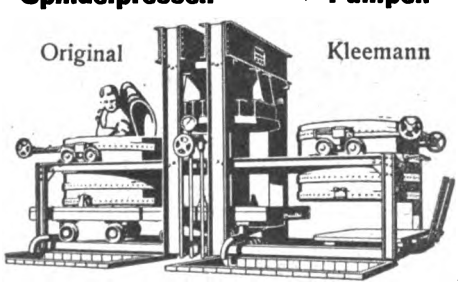
Preis gebunden 6.— RM., geheftet 5.— RM.

*

Zu beziehen durch die Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

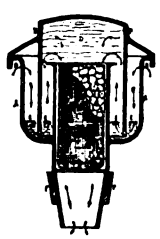
Hydr. Obst- und Weinpressen

Spindelpressen **Pumpen**



50

Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim



Der einzig brauchbare

auf wissenschaftlicher Grundlage aufgebaute unzerbrechliche

Gär-, Lager- und Abfüllspund »Sulfa«

54

verhütet Krankheiten und schwefelt automatisch ein (keine Säuren). **Man beachte die Abhandlung in Nr. 13 S. 123 d. Bl.**

Nur durch **Custos Kellerartikel Mannheim D 1, 7-8**
zu beziehen. **Billigste Preise. Prosp. kostenlos. Vertreter ges.**

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 19. August 1926 | Nr. 16

Inhalt: Geßner, Der weiße und der schwarze Bruch, seine Verhütung und seine Beseitigung mit der Ferrozyankaliumschönung S. 151; Dümmler, Etwas vom elsässischen Weinbau S. 155; Kleine Mitteilungen S. 156; Rundschau S. 159; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 159; Bücherbesprechungen S. 159; Geschäftliche Mitteilung S. 160.

Der weiße und der schwarze Bruch, seine Verhütung und seine Beseitigung mit der Ferrozyankaliumschönung.

Von Regierungsbotaniker Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 131 des Badischen Weinbauinstituts.)

In einem in Nr. 3 (1924) der Zeitschrift erschienenen Artikel war, als man abgesehen von dem Pfälzer Weinbau über die Möslingerschönung noch keine größeren Erfahrungen hatte, darauf hingewiesen worden, daß der große Wert des neuen Schönungsverfahrens in erster Linie in der vorbeugenden Behandlung der Weine liegt. Die zahlreichen am Badischen Weinbauinstitut seit Zulassung des Möslingerschen Schönungsverfahrens vorgenommenen Untersuchungen haben jene Ansicht bestätigt und für die badischen Verhältnisse die Unentbehrlichkeit der Blauschönung ergeben. Beseitigt wird durch sie, um es kurz zu wiederholen, der schwarze und der weiße Bruch, beides Weinfehler, die ihre Ursache in feinflockigen Ausscheidungen von Eisengerbsäure- oder Eisenphosphorverbindungen haben und sich als bläulich-milchige, graue und blauschwarze Trübungen zu erkennen geben, je nachdem wir es mit einem der Fehler allein oder einem Gemisch von beiden zu tun haben. Die Trübungen stellen sich gewöhnlich nach dem Ablassen, Abfüllen, Umfüllen und in nicht spundvoll liegenden Fässern, also nach Berührung eines Weines mit Luft ein, wobei das in Oxydulform vorhandene Eisen in eine sauerstoffreichere Verbindung: die Oxydform übergeht und mit Phosphorsäure in Gestalt des weißen Bruches (Eisenoxydphosphat) oder mit Gerbstoff unter Bildung des schwarzen Bruches (Eisenoxydtannat) sich ausscheidet. Von beiden Trübungserscheinungen und Übergängen von solchen ist demnach das Eisen der Urheber, das z. T. von Natur aus im Moste enthalten ist. Teilweise kommen als Quelle eiserne, nicht sorgfältig genug mit säurefestem Lack gestrichene Geräte und Apparateteile in Frage, mit denen Most und Wein während des Ausbaues in Berührung gelangen und die von den Säuren mehr oder weniger angegriffen und aufgelöst werden.

Von dem Eisengehalt und der Luftberührung allein hängt jedoch das Eintreten des weißen und schwarzen Bruches nicht ab. Vielmehr spielt die Säure und der Säuregrad des Weines dabei eine ausschlaggebende Rolle. Je mehr Säure vorhanden und je größer deren Dissoziationsgrad ist, um so weniger werden gesunde Weine zu beiden Fehlern neigen. Unter den im Wein befindlichen Säuren sind die Wein- und Apfelsäure die stärksten, ihr Lösungsvermögen und ihr Säuregrad (Dissoziationsgrad), das ist die Fähigkeit, sich in Ionen (mit elektrischen Ladungen versehene Stoffteilchen) zu spalten, am größten. Milchsäure, Essigsäure und Kohlensäure stehen hinsichtlich dieser Eigenschaften wesentlich nach.

Weine mit hohem Eisengehalt und geringem Säuregrad werden also in erster Linie den fraglichen Trübungserscheinungen anheimfallen. Es wird daher nicht Wunder nehmen, wenn mit kohlensaurem Kalk entsäuerte Weine nach der unter Luftberührung erfolgten Trennung von dem ausgefallenen weinsauren Kalk zuweilen umschlugen oder auch durch nasse Zuckerung verbesserte Weine nach dem Ablassen von der Hefe. Im letzteren Falle wird dies um so leichter geschehen, ein je größerer Alkoholgehalt bei der Zuckerung erstrebt wurde, da dadurch die Weinsteinabscheidung begünstigt und der Säuregrad erniedrigt wird.

Eine große Gefahr für die Eisenoxydphosphat- und Eisenoxydtannatausscheidungen bildet bei gewissen Weinen auch der biologische Säureabbau, wenn er nicht rechtzeitig gehemmt wird. Durch ihn wird die Apfelsäure in Milch- und Kohlensäure zerlegt, deren Dissoziationsgrad und Lösungsvermögen — wie bereits erwähnt wurde — nur sehr gering ist. Weine, die nach Vollendung des biologischen Säureabbaues glanzhell noch im Fasse liegen, trüben sich häufig bei dem nächstfolgenden Abstich, weil eben der Säuregrad zu stark gesunken ist.

Hieraus erklärt sich auch die Erscheinung, warum an Essig- und Milchsäurestich erkrankte Weine durchweg grauweiße und schwärzliche Trübungen aufweisen, die in der Hauptsache aus weißem und schwarzem Bruch bestehen und neben dem Eisengehalt in der geringen Dissoziation der Milch- und Essigsäure ihre Ursache haben.

Wenn nun hoher Eisengehalt und geringer Säuregrad eines Weines die Vorbedingung für die Eisenoxydphosphat- und Tannattrübungen sind, dann hat es der Winzer an der Hand, durch zweckentsprechende Maßnahmen dieselben in vielen Fällen einzuschränken. Im Laufe des Sommers sind Lesezuber, Geräte, die zum Zusammenstampfen der Trauben und Unterstoßen der Maische verwandt werden, ferner Traubenmühlen und Keltern, die Schraube am Faßtürle, kurz alles Eisen, mit dem Trauben und Most in Berührung kommen können, mit weißem, säurefestem Lack zu streichen. Man achte weiter darauf, daß auch beim Umstützen während der Abstiche in Kleinbetrieben, in welchen Weinpumpen nicht

Digitized by Google

zur Verfügung stehen, jegliche Berührung mit Eisenteilen (Blechtrichter, Reifen an Stützen u. dergl.) vermieden wird, um die Eisenmengen im Wein so niedrig wie möglich zu halten. Je nach Traubensorte, aus welcher der Wein stammt, nach Qualität und dem Stande des Ausbaues sollte der zweite Abstich, auf den hin 1923er und 24er Breisgauer und Markgräfler Gewächse nach unseren Beobachtungen sehr häufig Eisenoxydphosphatausscheidungen zeigten, des öfteren unter Luftabschluß vorgenommen werden, zumal eine starke Lüftung beim ersten Abstich zur Ausfällung der Eiweißstoffe hinreichend genügt hätte. Man vermeide es auch, Wein längere Zeit oder überhaupt in halbvollen Fässern zu lagern und sorge künftig zur Ausschaltung dieser ungünstigen Luftberührung dafür, daß die großen Gebinde, die nicht spundvoll gehalten werden können, allmählich verschwinden und kleinere Platz greifen. Bei der außerordentlichen Bedeutung, die dem Säuregrade eines Weines nach den vorausgegangenen Erläuterungen zukommt, ist der biologische Säureabbau ständig zu verfolgen und ihm durch entsprechende Schwefelungen mittelst Kaliumpyrosulfit rechtzeitig Einhalt zu tun. Die richtige Anwendung des Schwefels in der Kellerwirtschaft spielt unter den vorbeugenden Maßnahmen gegen den weißen und schwarzen Bruch eine wichtige Rolle.

In Verbindung mit dem biologischen Säureabbau sei auch der selbständigen Weinsteinabscheidungen gedacht, die sicherlich ebenfalls von Einfluß auf die Entstehung und Förderung der in Frage stehenden Trübungen sein können. In Kellern, deren Temperatur durch die äußeren Witterungsverhältnisse stark beeinträchtigt wird und zu tief sinkt, sind diese Abscheidungen größer. Bei Weinen reifer Jahrgänge aus säurearmen Trauben sind alle diese Erscheinungen besonders zu berücksichtigen, da durch den Weinsteinausfall der Säuregehalt und mit ihm der Säuregrad sinkt. Aus demselben Grunde lasse man sich auch nie verleiten, reife und säurearme Weine in Fässer mit Weinsteinablagerungen zu legen. Abgesehen von der Möglichkeit bakterieller Erkrankung besteht Gefahr an Säureeinbuße, weil die bereits vorhandenen Kristalle Anlaß zu weiteren Abscheidungen geben.

Durch eine sorgfältige Kellerbehandlung läßt sich die Zahl der Fälle, in denen der weiße und schwarze Bruch bereits nach dem zweiten oder sogar schon nach dem ersten Abstich eintrat, entschieden vermeiden, wenn man den biologischen Säureabbau reguliert und die Schwefelgaben richtig bemißt, bei Verbesserung dem Charakter der Traubensorte Rechnung trägt und Wasser- und Zuckerzusatz in richtiger Höhe trifft. Für die badischen Weinbauverhältnisse sind diese Richtlinien vor allem wichtig, da von der Gesamtrebfläche von 12815 ha (1924) nahezu ein Drittel (4125 ha) mit weichen Traubensorten: Gutedel, Ruländer, Traminer, Burgunder und Sylvaner bestanden ist, deren titrierbare Säure selten über 10‰ hinausgeht und häufig bis auf 5‰ sinkt, wenn man dem biologischen Säureabbau freien Lauf läßt. Diese Säuremenge ist aber, wie die Erfahrung lehrt und die Untersuchung der dem Weinbauinstitut eingesandten Weine ergeben hat, nicht hinreichend, um Eisenoxydtannat- und Phosphatausfällungen zu verhindern. Dieselben Wahrnehmungen wurden auch häufig bei Weinen aus gemischtem Rebsatz gemacht, wenn Elbling oder Räuschling als Traubensorte nicht überwog. Trotz aller Vorsichtsmaßregeln wird sich aber der weiße und schwarze Bruch auf die Dauer nicht fernhalten lassen, namentlich bei Weinen, die längere Zeit lagern (1 – 2 Jahre und darüber), es sei denn, die Schwefelgaben werden sehr hoch bemessen und der Säureabbau verhindert. Dazu kommt, daß die Möglichkeiten, welche die Entstehung der Fehler in dieser Zeit begünstigen, sehr zahlreich sind. Es sei nur auf das Abfüllen und Umfüllen bei Kauf und Verkauf hingewiesen, auf die halbvollen Fässer beim Winzer nach dem Absatz kleinerer Mengen und die langsame Entleerung der Zapffässer in Wirtschaften. Bei allen diesen Gelegenheiten kommen die Weine je nach Art der zur Vornahme der Arbeiten zur Verfügung stehenden technischen Hilfsmittel mehr oder weniger mit Luft in Berührung, durch die, was noch besonders hervorgehoben sei, der biologische Säureabbau gefördert wird.

Bevor die Schönung mit Ferrozyankalium zugelassen war, hat man infolge weißen und schwarzen Bruches umgeschlagene Weine in der Weise geheilt, daß man sie sehr stark lüftete, um eine vollständige Oxydation des Eisens zu erreichen und künstlich eine Ausfällung der Eisenphosphor- oder Eisengerbsäureverbindung herbeizuführen. Die entstandenen Trübungen wurden durch eine Schönung mit Hausenblase oder Gelatine beseitigt und zur Erhöhung des Säuregrades der Verschnitt mit einem sauren Wein, wenn sich die Möglichkeit bot, vorgenommen. Trotz aller dieser Maßnahmen gelangte man aber nicht immer zum Ziele. Nach der Trennung vom Schönungstrube stellten sich häufig wiederum Trübungserscheinungen ein, wahrscheinlich weil die Lüftung nicht ausgereicht hatte oder der Verschnittanteil des Säuerlings sich nicht als hoch genug erwies. Man hätte, um endgültige Glanzhelle zu erzielen, das Verfahren wiederholen müssen. Durch diese gewaltsame Behandlung litt die Qualität stark. Die Weine wurden verschlagen, verloren an Bukett und alterten rasch, was vor allem bei Gutedelweinen der Fall war.

Dieser ehemaligen Wiederherstellungsweise gegenüber bietet die Möslingerschönung außerordentliche Vorteile, da die Entfernung des Eisens ohne Luftberührung vor sich geht und gleichzeitig noch Stoffe mit entfernt werden, deren Beseitigung nur wünschenswert sein kann, wie noch nicht gefälltes Eiweiß, ferner Kupfer und Zink. Nicht zu Unrecht hat man daher die Blauschönung als eine der größten Errungenschaften der neuzeitlichen Kellerwirtschaft bezeichnet, da Umschlagen eines gut ausgebauten Weines bei weiterer richtiger Behandlung nach der Möslingerschönung nicht mehr denkbar ist. Bei dem dabei sich abspielenden chemischen Vorgang verbindet sich das Ferrozyankalium (gelbes Blutlaugensalz) von der chemischen Formel $K_4[Fe(CN)_6]$ mit dem Eisen im Wein (chemische Bezeichnung $Fe^{\cdots}$) zu einem blauen Niederschlag, dem bekannten Berliner Blau $= Fe_4[Fe(CN)_6]_3$.

Die Zusammensetzung der Weinbergsböden ist sehr verschieden. Je nach der ursprünglichen Gesteinsart, den jährlichen Düngergaben, der Art der Dünger und der Art, wie diese gereicht werden, ist der eine Boden reicher, der andere ärmer an löslichem für die Reben in aufnahmefähiger Form vorhandenem Eisen. Dementsprechend schwankt auch der

Digitized by Google

Eisengehaltim Most und Wein. Moste aus gleichen Lagen, sogar aus nebeneinander liegenden Stücken können infolgedessen bezüglich des Eisengehaltes wesentliche Unterschiede aufweisen, auch wenn sie in der Reife (Mostgewicht) vollkommen übereinstimmen. Da die Eisenmengen eines Weines auch während des Ausbaues sich ändern, so sei noch darauf hingewiesen, daß die Teilstücke eines beim ersten Abstich aufgeteilten größeren Gebindes schon nach kurzer Zeit im Eisengehalt verschieden sein können.

Aus den Ausführungen folgt, daß es in einem Keller nur wenige Weine gibt, deren Eisenmengen gleich sind. Je nach der Bodenbeschaffenheit des Weinbergs, der Behandlung der Trauben und des Mostes im Kelterhaus und des Weines im Keller sind die Unterschiede größer oder geringer. Unter den zur Untersuchung eingesandten badischen Weinen, die in der Hauptsache aus dem Markgräflerland, dem Kaiserstuhl und Breisgau stammen, beträgt die pro hl zur Entfernung des Eisens anzuwendende Menge Ferrozyankalium durchschnittlich 10—15 g. Es mehren sich jedoch in letzter Zeit die Fälle, in denen (wie bei Weinen des Badischen Weinbauinstituts) 4—6 g pro hl ausreichen. Die Zahl der Weine, die 15—20 g pro hl zur Behandlung benötigen, ist noch verhältnismäßig groß. Über 20 g pro hl wird zur Blauschönung weniger häufig gebraucht. Bei Anwendung des Möslingerschen Verfahrens ist also für jeden einzelnen Wein eine ganz bestimmte Gewichtsmenge Ferrozyankalium nötig, die vor Ausführung der Schönung zu ermitteln ist. Da die Methode der Bestimmung exakt arbeitende chemische Apparate, Reagenzien genauester Konzentration und eine gewisse Übung erfordert, kann dieselbe von Laien nur schwer ausgeführt werden und muß dem Chemiker überlassen bleiben. Dem Nichtchemiker (Winzer, Weinhändler) sei vor allem das Risiko vor Augen geführt, das er läuft, wenn ein Wein mit einer größeren Menge gelben Blutlaugensalzes geschönt wird, als in Wirklichkeit notwendig ist. Das überschüssige, zur Ausfällung des Eisens nicht in chemische Umsetzung gelangende Ferrozyankalium zersetzt sich, wobei die giftige Blausäure entstehen kann. Der Wein erhält dadurch einen eigentümlichen Geruch und Geschmack, der an bittere Mandeln erinnert und trübt sich wieder. Da er bei dieser Beschaffenheit den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes widerspricht, verfällt er und wird eingezogen. Eine Rückverbesserung durch Zusatz eines anderen ungeschönten Weines, um den Überschuß an Ferrozyankalium zu beseitigen, ist unstatthaft. Aus diesen Gründen ist dem Nichtfachmann zu raten, die Bestimmung des Eisengehaltes eines Weines nicht selbst vorzunehmen, sondern dieselbe in einer chemischen Untersuchungsanstalt durchführen zu lassen und nach vollendeter Schönung eine Probe zur Überprüfung einzusenden.

Zur Durchführung der Untersuchung ist eine 1/1-Flasche notwendig. Der Eisengehalt wird durch Tastversuche mittels einer 0,1 %igen Ferrozyankaliumlösung ermittelt und nach Feststellung in einem Standzylinder von 100 bis 200 ccm ein Schönungsvorversuch angestellt, um zu sehen, wie die Schönung verläuft, ob Glanzhelle erzielt wird und eine Gelatine oder Hausenblaseschönung mitverbunden werden muß oder nicht. Gleichzeitig dient der Wein des Versuches nach der Trennung vom Trube nochmals zur Überprüfung der Richtigkeit der Analyse und Beständigkeit gegenüber starker Luftberührung. Da der Inhalt alter, großer Fässer mit der Eichzahl selten übereinstimmt, werden von dem bei der Untersuchung gefundenen Wert etwa 10—20 % pro hl in Abzug gebracht, so daß im Weine stets etwas Eisen verbleibt und Überschönungen vermieden werden. Von den einzelnen Untersuchungsanstalten wird dem Winzer zumeist aus Zweckmäßigkeitsgründen die anzuwendende Menge bei Mitteilung des Untersuchungsergebnisses pro Hektoliter angegeben. Für Schönungen kommt nur chemisch reines Ferrozyankalium in Frage. Der leichteren Löslichkeit wegen greife man zu der im Handel befindlichen pulverisierten Form des Schönungsmittels. Die Schönung selbst erfolgt in der Weise, daß man die genau berechnete und abgewogene Menge je nach ihrer Größe in 1/2 bis 2 l Wasser auflöst, portionsweise unter starkem Umrühren oder Umpumpen dem Fasse zusetzt und eine innige Berührung zwischen Wein und Schönungsmittel herbeiführt. Erscheint eine Schwefelung mit Kaliumpyrosulfit angezeigt, so sollte diese vor der Schönung geschehen und 4—5 Tage später

Winzer! Nehmt das Gipfeln der Rebtriebe bald vor, es fördert die Ausreife der Trauben und des Holzes. Haltet den Boden unkrautfrei und bindet auf dem Boden hängende Trauben auf.

Der Mehltau tritt vielfach auf. Schwefeln! Habt acht auf die Rebschulen und Jungfelder. Dieselben sind bis Ende August alle 8—10 Tage zu spritzen.

Bezeichnet die fruchtbaren und unfruchtbaren Stöcke, damit zu Vermehrunngszwecken nur von dem fruchtbaren Holz genommen wird.

Sorgt rechtzeitig für die Bereitstellung des Lesegerätes, der Herbstfässer und Keltern. Alle Eisenteile, mit denen der Most in Berührung kommt, sind mit einem säurefesten, geruch- und geschmacksloſen Lack zu streichen.

Neue Fässer sind weingrün zu machen, leere Fässer, die unter Schwefel lagen und zur Aufnahme des zu vergärenden Mostes dienen sollen, zu wässern.

Besucht den deutschen Weinbaukongreß in Wiesbaden vom 4. bis 7. September.

Digitized by Google

letztere erst folgen. Trennung von Trub und Wein sollte nicht früher als nach 5 Tagen erfolgen und mittels scharfer Asbestfiltration geschehen. Der Trub wird am besten in Sackfiltern filtriert. Brennen ist nicht ratsam. Nach unseren Beobachtungen können Trub und Wein 2–3 Monate zusammenliegen, ohne daß letzterer dadurch geschmacklich beeinflußt würde. Zumeist werden mit weißem Bruch behaftete Weine durch die Schönung mit Ferrozyankalium allein blank. Eine gleichzeitige Anwendung von 1–5 g Gelatine und Tannin je Hektoliter ist selten notwendig, vor allem in Betrieben, in denen der Wein beim Ablassen vom Blautrub durch ein Filter läuft. Jedoch bietet die gleichzeitige Beigabe von Gelatine-Tannin den Vorteil rascherer Ausflockung und festerer Trubbildung, was für Kleinbetriebe, in denen Filter nicht vorhanden sind, wichtig ist. Zuweilen reicht Gelatine-Tannin zur Beseitigung von Trübungen in der oben angegebenen Menge in Verbindung mit Ferrozyankalium nicht aus. In solchen Fällen ist es zweckmäßig, in Kleinbetrieben weißbrüchige Weine zunächst mit Ferrozyankalium zu schönen, unter Luftabschluß vom Blautrub zu nehmen und anschließend mit Gelatine-Tannin oder Hausenblase nachzubehandeln. Durch Vorversuche ermittle man aber erst die wirksamen Mengen, um ein Steckenbleiben der Nachschönung zu verhindern. Diese Methode hat den Vorzug, daß der Blautrub im Wein restlos beseitigt wird, während, wenn Ferrozyankalium und Gelatine gleichzeitig gegeben werden, Schönungsflocken in der Schwebe bleiben und nur durch Filtration entfernt werden können. Wird mit der Möslingerschönung eine Gelatine-Tanninschönung durchgeführt, so gebe man zuerst Gelatine und dann Ferrozyankalium und Tannin zusammen. Jedes einzelne dieser Mittel ist nach Zusatz mit dem Wein innigst zu vermischen. Während ein Wein mit typischem weißen Bruch durch Ferrozyankaliumschönung allein und nachfolgender Filtration wiederhergestellt werden kann, ist bei schwarzen und rahnen Weinen eine gleichzeitige Behandlung mit Gelatine unbedingt erforderlich. Die zu verwendenden Mengen richten sich nach der Tiefe der Schwärze und der Hochfarbigkeit und können bis 10 g und darüber betragen. Es erscheint stets angebracht, derartige Weine, wenn sie vom Trub genommen werden, zu filtrieren.

Der Zeitpunkt, wann ein Wein mit Ferrozyankalium geschönt werden soll, hängt von seiner Qualität, seinem Ausbau und seiner Bestimmung ab. Kleine und verbesserte Jungweine, die rasch dem Konsum zugeführt werden sollen, können bereits nach der Vergärung gemöslingert werden. Trennung vom Hefetrub ist Voraussetzung. Von einem Zusatz von Gelatine-Tannin ist dabei abzuraten, da die Jungweine hinreichend Eiweißstoffe enthalten, eine rasche Ausflockung daher gewährleistet ist und auch durch gleichzeitige Anwendung von Gelatine volle Glanzhelle nicht erzielt würde, es sei denn, man greift zu großen Mengen (10 g und mehr), durch welche die Qualität zu sehr schädigte würde. Um derartige Jungweine blank zu bekommen und blank zu erhalten, sind sie beim Ablassen vom Blautrub scharf zu filtrieren und entsprechend zu schwefeln, um den biologischen Säureabbau zu unterbinden. Ein Umschlagen ist, wenn unvergorener Zucker nicht mehr vorhanden ist und der Wein sonst richtig behandelt wird, kaum mehr zu befürchten. Weine mittlerer Qualität schönt man zweckmäßig zwischen erstem und zweitem Abstich, vor allem, wenn es sich um Gewächse aus weichen Traubensorten handelt. Man hat hier den Vorteil, Trennung von Trub und Wein mit dem zweiten Abstich verbinden zu können und durch die vorbeugende Behandlung das Eintreten des weißen Bruches zu verhüten.

Bei hochwertigen Weinen kann ein Zeitpunkt für die Blauschönung nicht angegeben werden. Ihre Durchführung hängt ganz vom Stadium des Ausbaues ab. Man wird sie anwenden, wenn Gärungsstörungen nicht mehr zu erwarten sind. Da man heute mit dem Entkeimungsfilter und mit Kaliumpyrosulfit es in der Hand hat, nach 1- bis 2jährigem Ausbau wirksam einzugreifen und weitere Gärungsstörungen zu verhindern, so werden Hochgewächse wesentlich rezenter als früher auf die Flasche kommen können. Man hat vielfach geglaubt, bei Hochgewächsen die Blauschönung nicht anwenden zu sollen, da man fürchtete, das Edle an den Weinen ginge verloren. Bei uns in Baden hat sich jedoch gezeigt, daß diese Befürchtungen sich als irrig erwiesen. Auch die im Pfälzer Weinbau bisher gemachten Erfahrungen führten zu gleichem Ergebnis.

Richtig angewandt, führt die Möslingerschönung stets zum Erfolg. Die Erwartungen aber, daß sich – abgesehen von den in Frage stehenden Fehlern – auch Krankheiten heilen ließen, werden sich nie erfüllen. So kann ein stichiger Wein durch das Schönungsverfahren nicht wieder hergestellt werden. Es läßt sich höchstens ein Weiterschreiten des Stiches auf eine gewisse Zeit unterbinden. An dem Heilerfolg ist aber die Ferrozyankaliumschönung nicht allein beteiligt, sondern die gleichzeitig mit durchgeführte Maßnahme einer starken Schwefelung und die scharfe Asbestfiltration, durch die der Wein nahezu entkeimt wird.

Wenn Weine durch das Möslingerverfahren geschmacklich nachteilig beeinflußt wurden oder wieder umschlugen, so hatte das seinen Grund entweder in nicht sachgemäßer Durchführung der Schönung, in mangelhaftem Ausbau des Weines oder es lag an nicht auf der Höhe stehender kellerwirtschaftlicher Arbeit. Bei verdeckter Kostprobe richtig gemöslingerter Weine fiel das Urteil stets zu Gunsten derselben gegenüber dem nichtgemöslingerten Teile aus.

Das Ferrozyankalium muß, wenn Wein als Lösungsmittel benutzt wird, so schnell wie möglich aufgelöst und unmittelbar nach dem Auflösen dem Fasse zugesetzt werden, da schon nach kurzer Zeit sich Zersetzungserscheinungen unter dem Einfluß der Weinsäuren geltend machen können, wenn es im Überschuß – wie beim Auflösen – vorhanden ist. Je größer die anzuwendende Menge Ferrozyankalium ist, um so größer muß die Weinmenge gewählt werden, in der die Auflösung stattfindet. Am besten verwendet man Wasser als Lösungsmittel in der früher angegebenen Menge. Geschmackliche Veränderungen werden aber auch häufig dadurch hervorgerufen, daß nach Zusatz die Schönungslösung mit dem Wein nicht innig genug vermischt wird. Bei großen Fässern hat dies mittels Weinpumpe, bei kleineren durch gut verzinnte Rührkette oder durch Rührlatte zu geschehen. Es ist nicht verwunderlich, wenn ein Wein obstkernartigen Geschmack aufweist, dem das Ferrozyankalium zugesetzt wurde, gleichsam um eine Deckschönung vorzunehmen, also ohne eine

Digitized by Google

entsprechende innige Berührung zwischen ihm und Schönungsmittel herbeizuführen. Da von selbst eine Durchmischung nicht stattfindet, bleibt es im oberen Teil des Fasses im Überschuß. Unter der Säureeinwirkung beginnt die Zersetzung, bei welchem Prozeß Blausäure in geringen Mengen frei werden kann. Als weitere unliebsame Folge gesellt sich durch die nicht genau genug eingehaltene Schönungsvorschrift des Chemikers ein neuerliches Blauwerden des Weines beim Ablassen vom Trube hinzu. Denn bei dieser Gelegenheit tritt die gründliche Durchmischung von Wein und Schönungsmittel ein, die anfänglich notwendig gewesen wäre, und der Schönungsvorgang kommt jetzt erst zu Ende. Nochmalige Trennung vom Trub und Asbestfiltration sind die Folge.

Es sind auch Fälle vorgekommen, in denen nach Vorschrift gemöslingerte Weine trotz Anwendung des für schärfste Filtration bestimmten Asbestes sich wieder trübten. Die Praxis machte hierfür, ohne der eigentlichen Ursache nachzugehen, die Schönung, Filter oder Asbestsorte verantwortlich. Bei der Untersuchung der Weine stellte sich aber jedesmal heraus, daß der Grund des Umschlagens stets in den kellerwirtschaftlichen Maßnahmen lag. Meistens handelte es sich um Hefetrübungen, in vereinzelten Fällen um neuerlichen weißen Bruch. Die Hefetrübungen waren zum Teil dadurch zustande gekommen, daß man hochgradige, noch Zucker enthaltende Weine mit leichten Weinen verschnitt, ohne sich bewußt zu werden, daß in dem Verschnitt der Zucker von Wein- und Schleimhefen angegriffen werden würde, die ja in keinem Keller fehlen. Auch sei erwähnt, daß in einem Fall der Hundskopf des zum Abfüllen verwandten Kometfilters vollkommen verschleimt und das Zähewerden auf der Flasche mit Sicherheit darauf zurückzuführen war. In einem andern Falle, in dem ein Teil der Flaschen glanzhell blieb und der Rest Schleimhefedepot aufwies, konnte die Ursache nur an der Flaschenreinigung liegen. Wahrscheinlich hatten sich in dem einen Einweichbottich gebrauchte, stark verpilzte Flaschen befunden, durch die im Verlaufe der Reinigung die andern Flaschen infiziert wurden. Man sollte daher bei der Flaschenreinigung stets mit einem Desinfektionsmittel (Kaliumpyrosulfit, flüssige schwefelige Säure, Liebizin) arbeiten und das Kellerpersonal zu peinlich sauberer Arbeit anhalten.

Bei den Nachtrübungen, bei denen es sich um neuerlichen weißen Bruch handelte, trug entweder ein regelrechter Verschnitt mit einem ungemöslingerten Wein die Schuld oder es war das nicht spundvolle mit Ferrozyankalium behandelt gewesene Faß mit einem nicht enteisenten Wein aufgefüllt worden. In beiden Fällen war also der Eisengehalt so erhöht worden, daß die Möglichkeit zu Eisenoxydphosphatausscheidung wieder gegeben war.

❖

Etwas vom elsässischen Weinbau.

Das Elsaß produziert neben ganz hervorragenden Spitzenweinen in der Hauptsache kleine Landweine, die vor dem Kriege und während desselben von Deutschland gern zu Zwecken des Verschnitts aufgenommen wurden. Nachdem sich die politischen Verhältnisse geändert haben, wurde auch das Loch in den Vogesen verstopft und die Elsässer sitzen nun auf ihren Weinen und wissen nicht wohin damit. Der Franzose hat eine feinere Zunge und vor allem wachsen auch in seinem Lande so große Mengen guter Weine, daß er absolut kein Verlangen nach den Landweinen des Elsaß aufzubringen vermag. Die Führer im elsässischen Weinbau haben alle maßgebenden Stellen in Bewegung zu setzen versucht, die Kammer hat sich damit beschäftigen müssen, es wurde eine elsässische Weinstube in Paris aufgemacht, zahlreiche Reden wurden gehalten, alle mit dem Unterton, doch ja dem Weinbau im Elsaß entgegen zu kommen, desgleichen wurden Versicherungen von der anderen Seite abgegeben, daß alles geschehen werde, usw. — man hat den Kampf aufgenommen gegen die Anpflanzung der Amerikaner-Direktträgerreben, der oft von denselben Leuten geführt wird, die früher nicht müde wurden, dafür zu sprechen, man proklamierte auf der ganzen Linie den Qualitätsweinbau — und alles mit dem Erfolge, daß nach wie vor dem Weinbauer seine Weine im Keller liegen bleiben. Um den mit schweren Sorgen belasteten elsässer Winzer etwas abzulenken, weist die bekannte elsässische Weinbauzeitschrift „Les Vins d'Alsace" in ihrer Nr. 22 vom vorigen Jahre auf die schwere wirtschaftliche Krise im deutschen Weinbau hin und benützt dazu die vor einiger Zeit veröffentlichte Resolution des Winzerverbandes der Mosel, Saar und Ruwer über die Notlage im Weinbau. Die dort einzeln angeführten Gründe „passiver Widerstand, Inflation, Loch im Westen, spanischer Handelsvertrag, Weinsteuer, Gemeindegetränkesteuer, Steuerauflagen, Härten der Weingesetzgebung, Kreditsperre, Mißernte des Jahres 1923" sind für „Les Vins d'Alsace" zum größen Teil tendenziös. Es scheint ihm vor allem Punkt 8 der Resolution, der von den Härten der Weingesetzgebung (Zuckerungsparagraph!) spricht, welche in den geringen Jahren 1922, 1923 und 1924 für die Weine der Mosel und Saar zum Nachteil gereicht hätten, für die Notlage der deutschen Winzer in betracht zu kommen. Die Redaktion von„ Les Vins d'Alsace" wirft dann die deutschen Weine alle in einen Topf und sagt wörtlich „Die deutschen Weine sind fast durchweg bedeutend härter als unsere derzeitigen elsässischen Landweine. Es mag dies wohl schon früher so gewesen sein, nur ist dieser Umstand nicht so auffallend zu Tage getreten." Hier hätte eigentlich die Redaktion anfügen müssen, weil unsere elsässischen Landweine noch viel härter waren! „Les Vins d'Alsace" fährt dann fort: „Andererseits mögen auch die großen Fortschritte auf dem Gebiete der Weinbehandlung bei uns im Elsaß eine bedeutende Rolle spielen". Da dürfte das Elsaß bescheidentlich darauf hingewiesen werden, daß es in der Hauptsache noch deutsche Forscher waren, denen sie eine nunmehr verbesserte Kellerbehandlung verdanken. Es darf da vor allem an Prof. Dr. Kulisch, dem langjährigen Leiter der Versuchsstation in Colmar, erinnert werden, auch an Prof. Dr. Wortmann-Geisenheim, wie auch an Prof. Dr. Meißner-Weinsberg, von welch letzterem „Les Vins d'Alsace" in gleicher Nummer einen Artikel über „die Bedeutung der Kohlensäure in der Kellerwirtschaft" bringt, freilich nur von „Prof. Dr. Meysner" — es handelt sich ja um einen deutschen Gelehrten. Die Redaktion von „Les Vins d'Alsace" giebt nun auch ein Urteil über den deutschen Winzer vor und nach dem

Digitized by Google

Kriege ab, welches des Interesses halber für unsere Rebbauern noch mit hierher gesetzt sei. Vorauszuschicken ist, daß die Redaktion ihre Beobachtungen auf dem vorjährigen in Coblenz abgehaltenen deutschen Weinbaukongreß gemacht hat, wie auch auf der in Coblenz im verflossenen Sommer veranstalteten Reichsausstellung „Deutscher Wein". Über dieses einzigartige, großzügige Unternehmen sagt „Les Vins d'Alsace" ihren Lesern nichts, wohl aber über den dort beobachteten deutschen Winzer: „Überhaupt konnte man am ganzen Auftreten der Mehrzahl der Kongreßbesucher, welche sich wohl fast ausschließlich aus Weinbautreibenden zusammensetzen, dauernd erfahren, daß es diesen Kreisen wirtschaftlich nicht sehr gut geht. Wir, die wir den deutschen Weinbauer von vor dem Kriege her kannten, der bei solchen Gelegenheiten geradezu verschwenderische Geldausgaben machte, fanden uns in den heutigen Verhältnissen nicht mehr zurecht. Recht geräuschvoll ging es allerdings, besonders abends, im „Winzerdorfe" zu, aber das Ganze war doch von dem, was wir von vor dem Kriege her kannten, himmelweit entfernt. Man merkte auf den ersten Blick, daß der heutige deutsche Winzer entweder großen Geldmangel hat, oder sehr viel sparsamer geworden ist als früher". Das klingt alles sehr gewunden und man merkt die Absicht, den elsässischen Winzer zu beruhigen, der auf seinen Weinen sitzt und sicherlich infolge des immer mehr sinkenden Frankens auch sehr viel sparsamer leben muß als früher.

„Les Vins d'Alsace" hätte gut daran getan seinen Lesern zu zeigen, daß der Weinbau ganz Europas in einer schweren Krisis sich befindet, nicht nur Deutschland auch Frankreich ist davon nicht verschont und vor allem auch nicht das Elsaß, wie wir ja eingangs schon dargetan haben. Das geht auch in derselben Nummer dieser Fachzeitschrift, wo über eine Reise der Pariser Hoteliers ins elsässische Rebland berichtet wird, hervor. Hier hielt der Präsident der Weinbausektion St. Hyppolyte mit dem gut deutschen Namen Heinrich Schäffer zur Begrüßung der französischen Gäste auf der Hohkönigsburg eine Ansprache, in der u. a. gesagt wird, daß der Elsässer ein goldenes Herz hätte, daß die Deutschen es nicht verstanden hätten, unter der 50jährigen Periode ihrer Herrschaft sich dieses goldene Herz zu gewinnen, daß sie es andererseits aber auch niemals erreicht haben würden (!), da das goldene Herz des Elsässers seinem alten Vaterlande unerschütterlich Treue hielt. Wörtlich heißt es dann „ — wir haben volles Vertrauen in unser Vaterland Frankreich, in unsere Brüder, in das französische Volk, daß es uns nicht untergehen läßt und daß es uns hilft und beisteht, diesen schönen elsässischen Weinbau zu erhalten, sowie die Existenz seiner so arbeitsamen braven Bevölkerung. Bei meinem kürzlichen Aufenthalt in Paris hat es mich gewundert, daß auf so vielen Weinkarten der Elsässer Wein noch keinen Platz gefunden hat. Demgegenüber habe ich aber auch mit Freuden feststellen können, daß auf vielen Weinkarten derselbe einen Platz unter den weiteren französischen Weinen einnimmt. Ich möchte jedoch noch weiter gehen, indem ich wünsche, daß nicht nur die teuern Flaschenweine, sondern auch unsere guten kuranten Weine ihren Platz auf den Comptoirs in den Wirtschaften der Hauptstadt, sowie im großen allgemeinen Weinverbrauch einnehmen würden usw."

Die Elsässer Winzer sitzen also selbst im Glashause. Alle Bestrebungen ihrer Führer, ihnen Trost zu spenden und für Absatz der Weine zu sorgen in Ehren, es braucht dies aber nicht gerade dadurch mit zugeschehen, daß man den deutschen Winzer und seine Weine in Bausch und Bogen herabsetzt. Die Krisis im Weinbau — das dürfte auch den Führern im elsässischen Weinbau bekannt sein — ist nicht eine deutsche, sondern eine europäische Frage. Diese wird nicht gelöst werden — hüben so wenig wie drüben — durch schöne selbstsüchtige Reden, kleinere und größere Mittelchen, auch nicht dadurch, daß man die hohe Politik heranzieht, sondern durch Vervollkommnung und Verbilligung der Kulturmaßnahmen, durch Beschränkung des Weinbaues auf die hierfür vorzüglich geeigneten Gelände und damit gleichzeitig durch Steigerung der Qualität und letzten Endes durch eine Verständigung aller am Weinbau hauptsächlich beteiligten europäischen Völker. Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Gegen das Branntweinmonopolgesetz.

In einer kürzlich in Koblenz stattgefundenen Versammlung der Vertreter der Landwirtschaftskammern Bonn und Wiesbaden, von Weinbauinspektoren der Weinbaugebiete der Rheinprovinz und der Provinz Hessen-Nassau, ferner von Direktoren der Weinbaulehranstalten Kreuznach und Ahrweiler, befaßte man sich mit dem Entwurf des Branntweinmonopolgesetzes. Dieser wurde in seiner jetzigen Form für die westdeutschen Kleinbrenner als unannehmbar bezeichnet, weil er den Lebensnotwendigkeiten des Wein- und Obstbaues nicht gerecht werde. Es wurden Abänderungsvorschläge gemacht, die den zuständigen Stellen unterbreitet werden. —tt.

Um die Schaffung einer Normalweinflasche.

In der letzten Sitzung der Industrie- und Handelskammer Koblenz beschäftigte man sich mit der Frage der Schaffung einer Normalweinflasche. Es wird hierüber folgendes mitgeteilt: Nachdem die Verhandlungen zwischen den Weinfachverbänden und den Flaschenfabriken wegen Schaffung einer Normalweinflasche zu keinem Ergebnis geführt haben, hat sich die Handelskammer in Trier an die Industrie- und Handelskammer in Koblenz mit der Anregung gewandt, daß nunmehr die Handelskammern versuchen sollten, eine Änderung des bisherigen Zustandes herbeizuführen, da sonst befürchtet werden müsse, daß die Staatsgewalt eingreift und daß die Eichung der Weinflaschen angeordnet wird. Eine Beschlußfassung hierüber wurde bis zur nächsten Sitzung zurückgestellt, damit der Weinhandel Gelegenheit erhalte, zu dem Trierer Vorschlag Stellung zu nehmen. —tt.

Der rheinpfälzische Weinbau und Weinhandel fordert ein Reichs-Obstweingesetz.

In Neustadt a. d. H. tagten die Ausschüsse der pfälzischen Weinfachverbände und Winzergenossenschaften (Verein für den rheinpfälz. Weinhandel, Verein der Weinhändler und Kommissionäre von Landau und Umgebung, Verein der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz, Weinbauverein für die Rheinpfalz, Winzervereine und Winzergenossenschaften des Raiseisenverbandes, Winzervereine und Winzergenossenschaften des Landauer Verbandes). In der einstimmig gefaßten Entschließung wurde die Forderung auf Schaffung eines Reichs-Obstweingesetzes erhoben. Bis zum Inkrafttreten eines Obstweingesetzes möge die Reichsregierung sofort auf dem Verordnungswege die gewerbsmäßige Herstellung und den Vertrieb des Obstweines unter Kontrolle stellen. Das Gesetz sei umso dringlicher, als in Hinsicht auf die zu erwartende große Obsternte die Obstweinherstellung und der Vertrieb ganz außergewöhnlich sein wird. Betont wird in der Entschließung, daß nur durch ein solches Gesetz der Weinfälschung wirksam begegnet und die Notlage des Weinbaus weiter gemildert werden könne. —tt.

Digitized by Google

Weinbau und Weinernte in Hessen im Jahre 1925.

In Hessen standen im Jahre 1925 insgesamt 13 609 ha Weingärten im Ertrag und zwar 12 407 ha mit Weißweinreben und 1202 ha mit Rotweinreben. An Most wurden im ganzen 354 254 ha gewonnen und zwar 321 959 hl Weiß- und 32 295 hl Rotwein. 1 ha brachte im Durchschnitt 26 hl Most. Die gesamte Mosterzeugung hatte einen Wert von 14 658 898 RM. oder auf den Hektoliter umgerechnet von 41,4 RM. Keinen Ertrag warfen in Hessen 1211,3 ha ab und zwar 28 ha an der Bergstraße, 21 ha im übrigen Bezirk von Starkenburg und 1162,3 ha in Rheinhessen. Im Durchschnitt wurden in den letzten zehn Jahren 13 222 ha mit Wein bebaut und darauf 247 553 hl Wein gewonnen. 1 ha lieferte durchschnittlich 18,7 hl. Die Gesamterzeugung hatte im Durchschnitt einen Wert von 11 289 473 RM. und 1 hl hatte einen Wert von durchschnittlich 46 RM. Für die letzten fünf Jahre läßt nachstehende Übersicht ein genaues Bild über Anbau und Ertrag zu:

	Im Ertrag stehende Fläche in ha		Mostertrag in hl				Wert in RM.	
	Weißweinreben	Rotweinreben	Weißwein	Rotwein	Zusammen	von 1 ha	überhaupt	von 1 hl
1925	12 407	1202	321 959	32 295	354 254	26,0	14 658 898	1077
1924	13 131	1285	381 106	25 336	406 442	28,2	17 108 026	1187
1923	13 114	1308	136 682	11 910	148 592	10,3	6 648 600	461
1922	13 005	1288	468 863	46 475	515 338	36,1	? [1]	? [1]
1921	12 616	1236	266 706	20 642	287 348	20,7	? [1]	? [1]

[1] Inflation

Weinbaugebiete befinden sich in der Provinz Starkenburg und in der Provinz Rheinhessen; in der Provinz Starkenburg werden 400 ha mit Wein bebaut und 11 536 hl Most erzeugt und zwar zum größten Teil an der Bergstraße. Auf die einzelnen Weinbaugebiete verteilt sich der Ertrag von 1925 wie folgt:

	Im Betrag steh. Fläche in ha		Mostertrag in hl				Wert in RM	
	Weißweinreben	Rotweinreben	Weißwein	Rotwein	zusammen	von 1 ha	überhaupt	von 1 hl
Provinz Starkenburg:								
Bergstraße	264	6	7033	87	7120	26,4	280 258	39,4
übriges Gebiet	130	—	4416	—	4416	34,0	170 432	38,6
Provinz Rheinhessen:								
Worms u. Umgebung	2500	379	78 377	13 396	91 773	31,9	3 658 731	39,9
Oppenheim u. „	1193	12	22 849	278	23 127	19,2	1 231 306	53,3
Mainz u. „	1031	92	26 438	3576	30 014	26,7	1 359 320	45,3
Ingelheim u. „	1393	234	30 097	3873	33 970	20,2	1 322 399	38,9
Das Wiesbachgebiet	1776	155	42 217	4066	46 283	24,0	1 741 394	37,5
Bingen u. Umgebung	476	74	16 318	283	16 601	30,1	797 983	48,1
Rheinh.-Nahegebiet	610	34	19 895	1137	21 032	32,7	817 476	38,9
Alzey u. Umgebung	3034	216	74 319	5599	79 918	24,6	3 279 599	41,0

Nochmals die Errichtung von Beispielkellereien.

In Nr. 12 dieser Zeitschrift berichteten wir, daß die n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer die Errichtung von 50 Beispielkellereien bereits für dieses Jahr in Aussicht genommen habe. Diese Absicht findet nicht überall ungeteilten Beifall. In Nr. 43 der Neuen Weinzeitung werden die Gründe hierfür angegeben und andere Vorschläge gemacht. Man stößt sich an der Höhe der Kosten für die Errichtung der 50 Beispielkellereien und für deren Betrieb. Dazu kämen noch beträchtliche Aufwendungen für Demonstrationsmittel, für Weinverluste durch die Schulung und durch die Kostproben, für Zinsenverluste durch verspäteten Verkauf der Versuchsweine und für Honorare für die Leiter der 50 Beispielkellereien. Zu schweren finanziellen Bedenken gäben auch die Bestimmungen Anlaß, daß nach 10 Jahren die von der Kammer beigestellten Geräte und Maschinen dem Besitzer des Beispielskellers überlassen würden, und daß die Kammer das Recht habe das Abkommen bei nicht musterhafter Führung des Kellereibetriebes jederzeit zu lösen, wodurch dann die Zuschüsse für Ausgestaltung des Preßhauses und Kellers der Kammer nutzlos verloren gingen. Besser wäre es hier den Besitzer eines Beispielkellers zu verpflichten die Haftung für die Ausgestaltungskosten für seinen Keller zu übernehmen, welche sich aber pro Jahr um 10% verringert. Im übrigen wären diese Privatkeller zumeist zu klein, um eine größere Zahl Kursteilnehmer für praktische Unterweisungen aufzunehmen. Viel rascher, gründlicher und billiger käme man zum Ziele, wenn man in erster Linie die Fachschulen, die leider mancherorts den heutigen Anforderungen nicht entsprechen, weiter ausbauen und zur Durchführung der Kellerwirtschaftskurse betreuen würde. Dann bliebe auch noch Geld für unterstützungsbedürftige Kursteilnehmer übrig und käme die bessere Ausgestaltung gleichzeitig den Schülern zugute. Sollten diese Kellereien nicht ausreichen, so könnte eventuell in jedem Wirkungsgebiete der Weinbauschulen eine Beispielkellerei als Filialkeller der betreffenden Fachschule errichtet werden. Dümmler.

Ein neues Schädlingsbekämpfungsmittel.

Nach dem Chem. Trade Journal soll in den Wurzeln der Pflanze Derris eliptica, die in den Tropen, vor allem in den Straits Settlements gedeiht, ein außerordentlich stark auf Insekten wirkender Stoff enthalten sein. Dieser chemisch noch nicht genauer bekannte Stoff soll in Amerika schon zur Herstellung zahlreicher Bekämpfungsmittel Verwendung finden.

Überschönung des Weines mit Ferrozyankalium.

Das oberste Landesgericht in München hat aus Anlaß eines Falles unvorschriftsmäßiger Schönung mit Ferrozyankalium in seiner Entscheidung folgendes ausgeführt: „Die Verwendung von Ferrozyankalium ist nur unter der Voraussetzung statthaft, daß in der damit geklärten Flüssigkeit vom Zeitpunkte der Beendigung des Klärungsprozesses ab keine Ferrozyankaliumverbindungen gelöst zurückbleiben. Das setzt voraus, daß der Zusatz dieser Substanz in richtigem Verhältnis zum Eisengehalt des zu klärenden Getränkes bemessen wird. Hält der Zusatz diese Grenze nicht ein, so findet eine restlose Verbindung des Ferrozyankaliums mit dem in dem Fruchtsaft enthaltenen Eisen nicht statt, und es bleibt ein Teil des Ferrozyankaliums gelöst zurück oder es bildet sich bei dessen Zersetzung an seiner Stelle als Abspaltprodukt Blausäure. Damit ist gegen die obige Vorschrift verstoßen. Darauf, ob durch eine Nachbehandlung der unter Verwendung eines übermäßigen Zusatzes von Ferrozyankalium geklärten Flüssigkeit, etwa durch Vermischung mit einer andern von stärkerem Eisengehalt, die gelöst in der Flüssigkeit verbliebene Ferrozyankaliumverbindung oder das bei ihrer Zersetzung entstandene Abspaltungsprodukt Blausäure wieder ausgeschieden werden könnte, kommt es nicht an, sofern im Sinne des Herstellers die auf die Klärung des Getränkes abzielende Tätigkeit zum Abschluß gekommen war. Entscheidender Zeitpunkt ist nur derjenige der vollzogenen Klärung, nicht etwa der der Konsumfertigkeit des Getränkes, der endgültigen Fertigstellung oder derjenige des Inverkehrbringens des fertigen Getränkes." V.

Die Anwendung der Torfstreu im Weinbau.

Über dieses Kapitel ist schon viel geschrieben worden. Man möchte gern den so schwer erhältlichen und mit so viel Mühe zu transportierenden Stallmist aus dem Weinbaubetriebe ausschalten und lediglich der Anwendung der Kunstdünger das Wort reden. Da sich aber die Notwendigkeit der zeitweiligen Zufuhr organischer Stoffe, vor allem in den extrem leichten bezw. in den extrem schweren Böden, nicht abstreiten läßt, so empfiehlt man neben den Kunstdüngern die Verwendung von Torfstreu. Diesem Gedankengang schließt sich auch Dr. Franz Schacht in einer in Nr. 18 von „Der Deutsche Weinbau" erschienenen Abhandlung an. Nachdem er die verschiedenen günstigen Einflüsse des Torfes auf den Boden (Erhöhung der wasserauffassenden und wasseraufhaltenden Kraft, bessere Lockerhaltung, erleichterte Unkrautbekämpfung und Ersparung von Hackarbeit) geschildert, empfiehlt er eine jährliche Bedeckung mit Torfstreu auf milden Böden von 1 cm, auf den extremen Böden von 2 cm Höhe, bis man aus der Struktur des Bodens und bei dessen Bearbeitung mit der Zeit erkennt, wann die Torfzufuhr ausreichend ist. Die ganze dem Boden dienliche Menge Torf auf einmal aufzubringen empfiehlt sich nicht, weil man durch Verteilung die unmittelbaren Vorteile und Arbeitsersparungen in mehreren Jahren genießen kann. Das Aufbringen des mit dem Boden unmittelbar zu vermischenden Torfes geschieht am besten im Frühjahr mit erwachender Vegetation. Nachdem der Torf untergebracht ist, muß gekalkt werden. — Da die rebbautreibenden Landwirte an die Einbringung von Torfstreu in den Weinberg als etwas Absonderliches nicht leicht herangingen, so

Digitized by Google

empfiehlt Dr. Schacht allen mit Viehhaltung verbundenen Weingütern die Annahme von Torfstreu in den gesamten Viehställen. Dieser Vermittlungsweg würde sich nicht nur wegen der allgemeinen Vorzüge des Torfes als Streu empfehlen, sondern auch deshalb, weil sonstige Streu in Weinbaugegenden oft nur schwer aufzutreiben sei und mit dem in den Weinberg hinausgebrachten Torfstreudünger neben den düngenden Eigenschaften desselben auch gleichzeitig die geschilderten günstigen Einwirkungen auf den Weinbergsboden mit verknüpft sind. Dümmler.

Die Wein-Propaganda in Frankreich.

Die Revue de Viticulture Paris — wie auch andere Fachblätter — betreiben eine eifrige Tätigkeit zu Gunsten des Weinbaus als des wichtigsten Zweigs der französischen Volkswirtschaft.

Dabei führt sie u. a. an:

Die französische Weinausfuhr ist in den letzten Jahren beständig zurückgegangen; während im Jahre 1874 Frankreich noch bis 4 Mill. Hektoliter ausführen konnte, weist die Statistik pro 1922 nur noch 1 300 000 Hektoliter auf. Dieser Rückgang ist sehr bedauerlich, umso mehr als es nicht schwer fallen dürfte, den Export wieder so zu heben, daß bei einem Vollherbst 10—15% des Ertrags auswärts abgesetzt werden könnten. Allerdings um dies zu erreichen, bedarf es der gemeinsamen Anstrengungen aller Interessenten, denn, jetzt mehr wie je ist Einigkeit bei einem solchen Vorhaben nötig. Abgesehen von der nötigen Propaganda, ist auch zu prüfen, auf welche Ursachen der starke Rückgang im Export zurückzuführen ist. Da sind in erster Linie die Zollschranken und die sonstigen Belastungen des Weinkonsums, die in vielen Fällen, namentlich für Konsumweine prohibitiv wirken. So kommt es, daß in einzelnen Ländern der Wein mit 300% Aufschlag an den Konsum gelangt!

Bis jetzt sind die Landwirte und Winzer verkannt und geopfert worden. In der sozialen Skala bilden sie das Element, das am stiefmütterlichsten behandelt wird, trotzdem die Aufgabe des Landmanns weitaus die wichtigste und staaterhaltendste ist.

Für jedes Übel gibt es ein Mittel; auch der großen Weinkrise ist abzuhelfen, aber dazu ist es nötig, daß die Winzer geschlossen zur Wahrung ihrer Interessen zusammenstehen.

Propaganda kann auf viele Arten getrieben werden. In erster Linie ist dabei nötig, das Publikum vor dem Wassertrinken zu warnen, das in den heutigen Zeiten, bei dem Vorhandensein der vielen Ansiedelungen und großen Industrien vom hygienischen Standpunkt gewiß nicht mehr angezeigt ist, sind doch schon häufig schädliche Keime in Mineralwässern, die aus tiefliegenden Quellen gefaßt werden, festgestellt worden.

Dann sollte es allgemein eingeführt werden, daß die Wirte den Wein im Preis der Mahlzeiten einschließen, da derselbe ebenso wie Brot und Fleisch einen wichtigen Teil des Mahls bildet.

Kaffee, Tee und Mineralwasser sollten zum Genuß der Kranken reserviert bleiben, wie dies in der guten alten Zeit der Fall war, und keinesfalls sollte der Verbrauch unter der großen Masse, wie dies heute der Fall ist, weitere Verbreitung finden, und zwar im Interesse des allgemeinen Wohls. W.

Ein neues Weingesetz in Spanien.

Spanien hat am 29. April ds. Js. ein neues Weingesetz erhalten, das sich aber im Gegensatz zum deutschen Weingesetz nicht nur mit dem Wein als solchem, seiner Bereitung und Zusammensetzung befaßt, sondern auch Bestimmungen zum Schutz des Weinbaues, zur Regelung des Absatzes und der Ein- und Ausfuhr, sowie Bestimmungen über Zölle und Steuern enthält. Uns interessieren vor allem folgende Punkte (vgl. Der deutsche Weinbau 1926. S. 310):

Zusatz von Wasser (Zuckerwasser) zum Most oder Wein ist verboten, ausgenommen bei solchen Weinen, die nach Ländern ausgeführt werden, in denen Zuckerwasserzusatz zum Zwecke der Verbesserung erlaubt ist.

Zusatz von reinem Alkohol ist gestattet, bei Tischweinen bis zu einer Höchstgrenze von 2° über den durchschnittlichen natürlichen Alkoholgehalt des betreffenden Anbaubezirkes. In besonderen Fällen kann auf Grund eines Gutachtens der in Betracht kommenden Weinbauversuchsanstalt auch ein höherer Zusatz von Alkohol erlaubt werden.

Zur Bewertung von Süßweinen ist die Verwendung mehr oder weniger gedörrter Trauben (Rosinen) gestattet.

Mistela ist Traubenmost, der lediglich durch Zusatz von Alkohol an der Gärung verhindert worden ist.

In allen öffentlichen Verkaufsstellen ist der Alkoholgehalt der Weine deutlich sichtbar auf den Behältnissen anzugeben.

Um eine Überproduktion an Wein zu vermeiden, werden keine neuen Genehmigungen zur Anlage von Reben mehr erteilt. Es wird lediglich die Wiederherstellung der z. Zt. dem Weinbau dienenden Ländereien bezw. deren Ersatz durch solche Ländereien gestattet, die für andere Kulturen gänzlich ungeeignet sind.

Rebflächen, die sich zum Anbau von Baumwolle eignen, sind 10 Jahre lang von der Produktionssteuer befreit, falls sie der Baumwollkultur zugeführt werden.

Wein und andere alkoholische Getränke, die der spanischen Gesetzgebung nicht entsprechen, dürfen nicht eingeführt werden. Auch die Einfuhr solcher Getränke zum Zwecke der Destillation ist verboten.

Aus dem Auslande stammende alkoholische Getränke dürfen nur unter ihrer Ursprungsbezeichnung gehandelt werden.

Alkohol, der aus Wein destilliert wurde, genießt eine Steuerermäßigung von 14 Pesetas pro Hektoliter; Alkohol aus Weintrestern eine solche von 10 Pesetas gegenüber Alkohol und Branntweinen anderen Ursprungs.

Die Anlage neuer Fabriken zur Herstellung von Alkohol aus Getreide oder aus Zuckerrüben wird verboten.

Importeure von Motorbrennstoffen sind verpflichtet, diesen Stoffen 4% Alkohol aus einheimischen Weintrestern oder Rübenmelasse beizumischen. V.

Weinbau in Portugal.

In Portugal gibt es sehr verschiedene Weine. In Minho wird ein vorzüglicher, sehr charaktervoller Wein mit schwachem Alkoholgehalt und vornehmem Geschmack produziert. In Traz-os-Montes gibt es einen gewöhnlichen alkoholhaltigen Wein, Douro liefert likörartige Weine, sogenannten Portwein. In den vom Mondego durchflossenen Bezirk, wird ein guter Tafelwein gewonnen. Bairzada liefert einen sehr starken, kulör- und gerbstoffreichen Wein und auch moussierende Weine. Carcavellos und Setubal nahe bei Lisabonne geben Süßweine, Collares, Bucellas und Alcobaca gute Tischweine. Leiria bringt besonders Wein für die Destillation hervor. Alemtejo und Algarve erzeugen sehr alkoholreichen Wein. Algarve hat u. a. auch Wein, den man als guten Likörwein umwandeln kann.

Die Produktion liefert im ganzen gegen 5 000 000 hl. Nachstehende Zusammenstellung gibt die Gesamterzeugung an Wein seit 1900 wieder:

in Hektolitern

1901	5 760 000	1910	4 334 000	1919	5 133 000
1902	4 868 000	1911	3 657 000	1920	3 383 000
1903	3 459 000	1912	4 443 000	1921	4 307 000
1904	5 901 000	1913	3 923 000	1922	5 959 000
1905	5 026 000	1914	4 770 000	1923	5 519 000
1906	4 694 000	1915	3 414 000	1924	4 072 000
1907	4 078 000	1916	3 449 000	1925	4 127 000
1908	4 709 000	1917	4 406 000		
1909	6 034 000	1918	4 270 000		

Auf der Insel Madeira wurden 1910 bis 1924 gewonnen:

in Hektolitern

1910	51 359	1915	65 795	1920	69 292
1911	76 094	1916	92 603	1921	48 813
1912	84 686	1917	28 435	1922	59 446
1913	67 869	1918	53 528	1923	65 579
1914	60 883	1919	80 411	1924	98 275

Man kann die portugiesischen Weine in vier Typen einteilen: feurigen Wein, grünen Wein, gewöhnlichen Wein, alkoholhaltigen Wein. Die Produktion der letzten fünf Jahre stellte sich wie folgt:

in Hektolitern

	1921	1922	1923	1924	1925
feuriger	1 078 000	1 208 000	1 145 000	1 004 000	856 000
grüner	1 079 000	1 585 000	1 479 000	1 136 000	777 000
gewöhnlicher	1 917 000	2 878 000	2 602 000	1 664 000	2 244 000
alkoholreicher	233 000	287 000	293 000	268 000	250 000
	4 307 000	5 959 000	5 519 000	4 072 000	4 127 000

Der Ertrag des Jahres 1924 war einer der geringsten der letzten Jahre infolge des Regens, des anhaltenden Frostes und des Ungeziefer-

Digitized by Google

befalles. Auch 1925 war der Ertrag nicht zufriedenstellend, infolge des wechselnden Wetters, des Ungeziefers, der starken Wärme zu Ende August, der häufigen Regenfälle zu Ende September.

Die Weine sind im allgemeinen gut, dank der ausgezeichneten Reife der Trauben zurzeit der Ernte. Ba.

Weinbau in Ungarn.

In Ungarn wurden im Jahre 1925 222 000 ha mit Wein bebaut. Im Vorjahr war die Anbaufläche um rund 300 ha größer. Auch in den vorhergehenden Jahren war die mit Wein bebaute Fläche gleich groß. Im Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1925 belief sich die Anbaufläche auf 209 200 ha. Der Ertrag stellte sich im Jahre 1925 auf 3 589 500 hl gegen 1 368 200 hl im Jahre 1924, sodaß gegenüber dem Vorjahr eine Ertragszunahme von 162,4 % zu verzeichnen ist. Die Ernte des Jahres 1925 blieb aber gegenüber dem Durchschnittserträgnis der letzten Jahre doch um 5,4 % zurück. In den Jahren 1920 bis 1923 wurden durchschnittlich 3 795 200 hl geerntet. Ba.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im Juli 1926. Die Juliwitterung war dem Weinbau im allgemeinen günstig. Lag doch das Temperaturmittel nach den Feststellungen der Meteorologischen Station Trier mit 18,2 Grad um 1,3 Grad höher als im langjährigen Durchschnitt. An 10 Tagen war eine Höchsttemperatur von 25 und mehr Grad zu verzeichnen und an zweien hiervon, dem 18. und 24., überschritt das Thermometer 30 Grad. Niederschlag und Sonnenscheindauer waren etwas geringer als normal. Die Entwicklung der Trauben machte daher gute Fortschritte. Freilich bleibt die durch das schlechte Blütewetter veranlaßte Lockerbeerigkeit bestehen. Es wurden sogar zu Anfang des Monats nach erfolgtem Abblühen in manchen Lagen zahlreiche Gescheine dürr und fielen ab, eine Erscheinung, die ebenso wie das starke „Durchrieseln" des öfteren mit Heuwurmschaden verwechselt wurde.

Die mit zahlreichen Niederschlägen verbundene Wärme, welche gegen Ende des ersten Monatsdrittels herrschte, ließ ein starkes Auftreten der Peronospora befürchten. Da aber im zweiten Monatsdrittel zumeist trockenwarme Witterung anhielt, konnte sich der Pilz erst im letzten Monatsdrittel, als wiederum Niederschläge einsetzten, in nicht rechtzeitig bespritzten Weinbergen auf den Blättern erheblich ausbreiten, so z. B. an der Obermosel, wo eine vorbeugende Bespritzung Anfang Juli zumeist unterlassen worden war. Eine vierte Bespritzung fand vielfach im letzten Monatsdrittel statt, so daß infolge dieser intensiven Bekämpfung im übrigen Weinbaugebiet kein erheblicher Schaden eintreten konnte.

Im Elbling-Weinbaugebiet der Obermosel machte der Rote Brenner im Juli erhebliche Fortschritte. Allerdings zeigten sich am Ende des Monats immer erst die untersten 4—5 Blätter der einzelnen Triebe befallen und neue Infektionen konnten nur erst ganz vereinzelt gefunden werden. Konidien ließen sich auf brennerkranken Rieslingblättern bei Berncastel am 29. und auf Elblingblättern an der Obermosel am 31. mikroskopisch nachweisen. Der Wert, der im Mai- und Juniberichte erwähnten frühzeitigen Bespritzung zeigte sich nunmehr auch an der Obermosel, wo die Brennerschäden erst im Laufe des Juli richtig sichtbar wurden. Leider waren dort nur vereinzelte Weinberge, wie die der Preuß. Rebenveredlungsanstalt in Temmels, bereits Anfang Mai vorbeugend bespritzt worden. Sie erwiesen sich Ende Juli praktisch frei vom Brenner.

Von Oidium befallene Traubenbeeren zeigten sich im letzten Julidrittel dort, wo nicht rechtzeitig geschwefelt worden war.

Der Flug der Sauerwurm-Motten begann an der Mittelmosel am 22. Juli, und zwar in vielen Lagen außerordentlich stark, so daß aus jedem Stock 1—2 Motten aufgescheucht werden konnten. Im allgemeinen wurde hauptsächlich der einbindige Wickler beobachtet, während in anderen Lagen der bekreuzte Wickler stark geflogen sein soll. Die Sorge der Winzer um den nach der schlechten Blüte noch verbleibenden Herbst war so groß, daß man in einem Ort der Mittelmosel allen Ernstes das Abfangen der Motten mit Klebfächern wieder in Erwägung zog. Es ist indessen durch wissenschaftliche Untersuchungen erwiesen, daß hierdurch im allgemeinen nur die Motten, welche ihre Eier bereits abgelegt haben, getötet werden. Der Ende Juli, Anfangs August durchgeführten vierten Spritzung wurden im allgemeinen 200 g Uraniagrün auf 100 Liter Brühe zugefügt. Auch mit Nikotin und staubförmigen Arsenmitteln wurde gearbeitet.

So sind die ohnehin ungünstigen Ernteaussichten noch durch die Gefahr eines erheblichen Sauerwurm-Schadens bedroht. Dr. Z.

Rundschau

Deutschland.

Der Elektro-Terro-Apparat für den gegenwärtig wieder große Reklame gemacht wird, und welcher vermittels aus der Luft aufgefangener und von ihm selbst erzeugter Elektrizität den Boden nach jeder Richtung hin günstig beeinflussen und alle Pflanzenparasiten abtöten soll, ist nach wie vor wertlos. Mit der Batterie einer elektrischen Taschenlampe kann man dem Boden viel stärkere Ströme zuführen — selbstverständlich auch ohne jegliches praktisches Ergebnis.

Eine **Warnung vor Verwendung von Fluß- und Ameisensäure** zur Konservierung leer gewordener Fässer, wie es neuerdings empfohlen wurde, läßt Prof. Meißner erheben, da beide Verbindungen möglicherweise beim Füllen der Fässer mit Wein in diesem nachgewiesen werden können und dann zur Beanstandung des Weines führen würden.

Österreich.

Weinpantscher. Stadtpfarrer Bundesrat Thullner führte in einer Rede gelegentlich der feierlichen Eröffnung des Rebenvortreibhauses in Neusiedel am See u. a. aus: „Was uns besonders bedrückt ist der Umstand, daß wir im Inlande selbst eine Konkurrenz haben, die uns den Todesstoß zu versetzen beabsichtigt, und das sind die Weinpantscher. Bei einem einzigen Weinhändler konnte die Herkunft von 5000 Hektoliter (!) Wein nicht nachgewiesen werden. Er wurde mit 5 Milliarden bestraft, hat jedoch dabei noch ein glänzendes Geschäft gemacht." — — —

Wegen Zulassung der Blauschönung sind schon seit langem mit dem obersten Sanitätsrat Verhandlungen im Gange, welche die Interessenten mit großen Hoffnungen auf endliche Zustimmung führen.

Tschechoslowakei.

Eine neue Winzerschule beabsichtigt die Stadtverwaltung Berehovo zu gründen und zu unterhalten.

Elsaß.

Spanische Weinhallen. Es besteht in Winzerkreisen lebhafte Besorgnis über die zunehmende Vermehrung der spanischen Weinhallen im Lande. Namentlich soll sich die Aufsichtsbehörde in Mülhausen dem Drängen nach Errichtung solcher nicht gewachsen zeigen, da sie bereits auf den 1. Juli die Eröffnung von weiteren fünf neuen Lokalen genehmigt hat.

Amerika.

Tafeltraubenkultur in der Wüste. In der Amargosawüste und in Nevada soll es, infolge der von Natur aus ungefähr 1 Meter unter der Erdoberfläche durchziehenden warmen Wasserläufe, gelungen sein, Tafeltrauben von ungewöhnlicher Größe und Qualität zu produzieren.

Bücherbesprechungen

Verband Deutscher Naturwein-Versteigerer E. V. Mitglieder-Verzeichnis nach dem Stande vom 1. April 1926. 69 Seiten und Inseratenanhang. Verlag Jakob Lintz, Trier. Preis Mk. 1.—.

Dem Verband gehören an der Verein der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz, Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer, Trier Verein von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer, Verein Badischer Naturwein-Versteigerer, Verein der Naturwein-Versteigerer in Hessen und der Verein der Naturwein-Versteigerer an der Nahe mit zusammen 216 Mitgliedern und rund 3600 ha Rebfläche. Bei jedem einzelnen Mitglied sind die Gemarkungen und Lagen seines Weingutsbesitzes aufgezählt. Das Verzeichnis wird für alle Liebhaber von ersten naturreinen Qualitätsweinen von Interesse sein. K. M.

Digitized by Google

Zillig, H. Der echte Mehltau (Aescherich Oidium) des Weinstocks, und seine Bekämpfung. Flugblatt Nr. 55 der Biologischen Reichsanstalt. 2. Auflage, Mai 1926. Verlag Biologische Reichsanstalt Berlin-Dahlem. Preis 10 Pfg., in größerer Menge billiger.

Nach langen Jahren ist eine Neuauflage des Mehltauflugblattes, das in der ersten Auflage von Appel bearbeitet war, erfolgt, und das Wesentlichste über den Rebenmehltau zusammenfaßt. Auf einige Beanstandungen des neuen Textes sei hier aufmerksam gemacht. Es ist nicht nachgewiesen, daß sich bei der Zersetzung des Schwefelstaubes unter der Einwirkung der Sonnenstrahlen Schwefeldioxyd bildet, auch ist die Empfehlung sofort nach dem Austrieb, also vor der Rebblüte, allgemein zu schwefeln veraltet und hat höchstens noch für ganz große Weingüter, wo man nicht rasch mit dem Schwefeln herankommt, eine gewisse Berechtigung. Der erfahrene Winzer schwefelt heutzutage vielmehr, wenn er die ersten Spuren des Mehltaus wahrnimmt, denn schwefeln, ohne daß der Mehltau in Spuren vorhanden ist, wäre unrationell. Unter die empfänglichen Rebsorten hätte auch der stark anfällige Elbling aufgenommen werden sollen. Die Abbildung auf der ersten Seite ist sehr schlecht und auch falsch, sie muß bei einer Neuauflage unbedingt durch eine bessere ersetzt werden; die der alten Auflage war wesentlich besser. K. M.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Anläßlich der Weinfachausstellung im Juli in Neustadt a. d. Haardt erhielten die Kleemann's Vereinigte Fabriken Stuttgart-Obertürkheim für Neuerungen und technische Fortschritte in hydraulischen Weinpressen die „Goldene Medaille". Auch auf der Ausstellung in Offenburg i. B. im Mai d. J. wurden Kleemann's-Fabrikate mit der „Goldenen Medaille" ausgezeichnet.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Zur Verbesserung des Weines empfehlen wir

„ARGO"-Maiszucker

Technisch reiner Stärkezucker im Sinne des Weingesetzes. Gärungsversuche bei den bedeutendsten Weinbau-Versuchsanstalten und -Schulen zeitigten hervorragende Ergebnisse. Ausführliche Prospekte und Gutachten stehen zur Verfügung. Zu beziehen durch alle Großhändler.

Deutsche Maizena Gesellschaft, A.-G., Hamburg

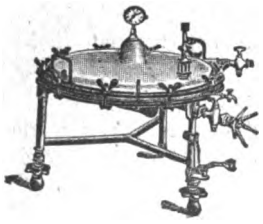
Frankfurt a. M., Nierstein a. Rh., Köln 55

SEITZ-WERKE G.M.B.H.

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U. ASBEST-WERKE

Dauernd glanzhelle Flaschenweine

werden erzielt durch Abfüllung mit den



Flaschen-Abfüllfilter „Kammer-Komet"

Seitz'schen Flaschen-Abfüllfiltern

„KOMET"

und

„KAMMER-KOMET"

Größte Mengenleistung
Unentbehrlich für jede Flaschenkellerei

Alleinvertreter für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg:

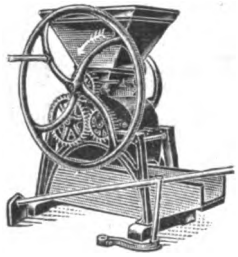
August Krämer, Freiburg i. Br.

Hansjakobstr. 33 / Fernsprecher 3117

KREUZNACH RHLD.

Blessing & Söhne Reutlingen (Württ.)

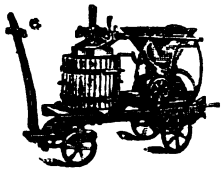
Maschinenfabrik und Eisengießerei



empfehlen als Spezialitäten:

Trauben- und Obstmühlen

für Hand u. Kraftbetrieb **stabil u. fahrbar,** in verschiedenen Ausführungen



Obst- und Weinpressen

mit Eisen-, Holz- oder Steinbiet, **stabil u. fahrbar,** auch mit Oberdruck 62

Hydraulische Obst- u. Weinpressen mit ausfahrbaren Preßkörben und Bieten, **Hydraulische Unterdruck-Packpressen**

Verlangen Sie kostenlos Angebot

Winzer

„Weinbau u. Kellerwirtschaft" bringt im Inseratenteil nur Angebote von erstklassigen Erzeugnissen und durchaus erprobten Schädlings-Bekämpfungsmitteln. Minderwertiges findet keine Aufnahme.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 2. September 1926 | Nr. 17

Inhalt: 33. Weinbaukongreß in Wiesbaden S. 161; Martell, Der Kork und seine Herstellung S. 161; Kober, Amerikanische Unterlagsreben S. 164; K. Müller, Neue Wandtafeln über Rebkrankheiten S. 165; Kleine Mitteilungen S. 165; Rundschau S. 167; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 168; Vereinsnachrichten S. 169; Personalia S. 169; Geschäftliche Mitteilungen S. 169.

33. Weinbaukongreß in Wiesbaden.

Vom 4.—8. September findet in dem hierzu besonders geeigneten Weltbad Wiesbaden der diesjährige Weinbaukongreß statt. Es ist kein Zweifel, daß auch dieser Kongreß eine große Zahl Weinbauern aus allen Ländern zusammenführen wird, dafür bürgt schon das reichhaltige Programm. Am Samstag, den 4. September tagt um 9 Uhr im Gartenpavillon des Kurhauses der Reichsausschuß für Reblausbekämpfung. Mittags 12 Uhr wird im Paulinenschlößchen die Ausstellung eröffnet, um 4 Uhr ist Vorstandssitzung des Deutschen Weinbauverbandes und abends 8½ Uhr Begrüßungsabend der Stadt Wiesbaden. Am Sonntag, den 5. September tagt vormittags 9½ Uhr der Gesamtausschuß des Deutschen Weinbauverbandes und nachmittags 3 Uhr beginnt die erste öffentliche Kongreßsitzung mit einer Begrüßungsansprache des Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes. Dann folgen Vorträge von Direktor Dr. Muth-Geisenheim über die „Rheingauer Spitzengewächse mit besonderer Berücksichtigung der Auslese" und von Oberstudiendirektor Dr. Zschokke-Neustadt über „das Durchrieseln der Blüten, Spritzschäden und Vergilbung als Folge der Witterungseinflüsse auf die Reben". Abends 8 Uhr ist eine Festvorstellung im Staatstheater. Am Montag, dem 6. September beginnt vormittags 9 Uhr die zweite öffentliche Kongreßsitzung mit Vorträgen von Generalsekretär Dr. Fahrnschon über die Bewertung des Weinbergbodens nach dem neuen Reichsbewertungsgesetz und von Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim über den Stand der Heu- und Sauerwurmbekämpfung. Nachmittags 3½ Uhr beginnt die große Weinprobe Rheingauer Originalweine im großen Saale des Kurhauses. Diese Probe dürfte ein ganz besonderer Anziehungspunkt der diesjährigen Tagung werden. Über 60 auserlesene Proben der berühmtesten Rheingauweine, darunter solche, wie sie in einem Jahrhundert kaum einmal wachsen, werden vorgesetzt werden. Eingeleitet wird die Probe durch fünf Nummern 1922er, zwei 1923er, drei 1924er und drei 1925. Es folgen eine 1918er, drei 1917er, eine 1919er, drei 1915er, zwei 1911er. Hieran schließen sich zehn 1920er und der Jahrhundertwein 1921 ist durch 24 Proben vertreten. Den Schluß bilden sechs überaus wertvolle Auslesen der ersten Weingüter des Rheingaues. Doppelt „feurig" muß nach dieser Probe dann das im Programm abends im Kurgarten vorgesehene Feuerwerk wirken! Der Dienstag des 7. September sieht Ausflüge nach Kloster Eberbach und Geisenheim a. Rh. vor, sowie nachmittags 3 Uhr eine Dampferfahrt nach Aßmannshausen mit Rückkehr nach Wiesbaden gegen 11 Uhr. Am Mittwoch, dem 8. September findet vormittags 11 Uhr eine Besichtigung der Sektkellerei Henkell in Biebrich statt und abends 8 Uhr beschließt ein Winzerfest mit Tanz im Kurhaus die diesjährige Tagung.

✣

Der Kork und seine Herstellung.

Von Dr. P. Martell in Berlin-Johannistal.

Die Korkeiche (Quercus suber), die eigentliche Lieferantin des Korkmaterials, ist ein stattlicher Baum von 10 bis 20 m Höhe und 2 bis 5 m Umfang. Botanisch unterscheidet man verschiedene Abarten, so eine „immergrüne" Korkeiche, eine „sommergrüne" und eine „mittelländische" Korkeiche. Die für die Korkgewinnung am wichtigsten immergrüne Korkeiche besitzt kleine, lederartige, längliche Blätter, die mit denen unserer heimischen Eichen eine gewisse Ähnlichkeit aufweisen. Die immergrüne Korkeiche wechselt die Blätter alle zwei bis drei Jahre, während bei der sommergrünen Korkeiche der Blattwechsel schon nach einem Jahr vor sich geht. Die Blütezeit der Korkeiche ist je nach der geographischen Herkunft verschieden. In Spanien, dem klassischen Land des Korkes, fällt die Blütezeit der Korkeiche Mitte April bis Anfang Juni, in dem zweitwichtigsten Korkland Algier blüht die Korkeiche dagegen Mitte Januar bis Ende Mai. Die Korkeicheln als Früchte sitzen meist zwei bis fünf, manchmal auch bis zwölf vereint, auf kurzen Stielen. Bei der immergrünen Korkeiche nehmen die Eicheln eine langgestreckte Form, bei der sommergrünen Korkeiche jedoch eine eirunde Form an.

Der braun bis bräunlichrot gefärbte Stamm der Korkeiche ist oftmals hohl; das Holz, eine Dichte von 0,803 bis 1,026 aufweisend, zeigt eine erhebliche Festigkeit, wodurch die Bearbeitung schwierig ist. Auch für Bauzwecke ist das Holz der Korkeiche kaum geeignet, da bei dem Holz eine große Neigung zur Fäulnis besteht, besonders wenn das Holz Feuchtigkeit ausgesetzt wird. Die erste Korkschicht der jungen Korkeiche, von grauer Farbe, äußerst rissig und zerklüftet, ist für technische Zwecke unbrauchbar. Erst die zweite Korkschicht liefert gewissermaßen einen veredelten Kork, der technisch allen Anforderungen an Elastizität und Widerstandsfähigkeit genügt und die Bezeichnung weiblicher

Digitized by Google

oder Reproduktionskork führt. Die erste Korkschicht nennt man männlichen oder Jungfernkork. Erst in einem Alter von 25 bis 30 Jahren läßt die Korkeiche die erste Ernte zu, nachdem die Korkschicht etwa 35 bis 40 mm stark ist. Die nächste Ernte kann erst nach Ablauf von 9 bis 12 Jahren vorgenommen werden. Inzwischen haben sich die Jahresringe nicht nur verstärkt, sondern die Qualität des Korkes ist bedeutend besser geworden. Im übrigen ist die Wachstumsperiode für die Korkrinde in den einzelnen Ländern verschieden; sie beträgt für Spanien und Portugal 8 bis 9 Jahre, für Südfrankreich 12 Jahre. Nach A. Klauber berechnet man die längste Produktionsfähigkeit der Korkeiche mit rund 200 Jahren. Mit zunehmendem Alter verlängert sich die Ernteperiode und beträgt beispielsweise bei einer 180jährigen Eiche 14 bis 16 Jahre. Anderseits aber tritt eine zunehmende Verbesserung der Korkqualität ein.

Das Ablösen der Korkrinde erfolgt am besten beim ersten Saftsteigen des Baumes; eine Arbeit, die mit großer Vorsicht vorgenommen werden muß, damit das darunter liegende Korkmuttergewebe nicht verletzt wird. Eine Beschädigung würde das Wachstum der neuen Korkschicht in Frage stellen. Bei jungen Korkeichen findet das Abrinden nur in den unteren Baumteilen statt. Der Arbeiter oder Abrinder macht mit einer Axt wagerechte Einschnitte von je 1 m Abstand in die Korkrinde, dem sich senkrechte Schnitte anschließen. Nach vorausgegangenem Aufklopfen auf den Stamm wird die Korkrinde mittels eines beiderseits angespitzten Eisenstabes, der 2 bis 3 m lang ist, abgelöst. Die abgerindeten Korkstücke werden infolge ihrer Neigung, sich walzenförmig zusammenzurollen, mit der Innenseite auf den Boden gelegt und dann mit Steinen beschwert, um so ein Strecken der rohen Korkrinde zu erreichen. Alsdann vereinigt man die Korkplatten zu größeren Ballen, die von Eisenbändern zusammengehalten in die Lagerräume gelangen. Im allgemeinen erscheint jedoch der Rohkork in dieser Form selten auf dem Markt; vorwiegend kommt der Rohkork abgekratzt und von der Außenrinde befreit in den Handel. Es handelt sich hier meist um vorbereitete Korkplatten, die man vorher eine Stunde lang in großen Bottichen kocht, wodurch die Gerbstoffe, die der Elastizität schädlich sind, in Lösung gebracht werden. Nach dem Abkochen und Trocknen wird sofort mit dem Abschaben der äußeren Holzrinde begonnen, wofür man Schab- oder Kratzeisen und auch Hobeleisen benutzt. Die erste Trocknung im Walde verursacht einen Gewichtsverlust von etwa 10 %, während das Schaben und Kratzen zu einem weiteren Gewichtsverlust von 15 bis 20 % führt.

Die rohe Korkrinde muß nun für die Zwecke der weiteren Verarbeitung einer Reinigung unterworfen werden, die entweder von Hand oder maschinell durchgeführt wird. Ein geübter, fleißiger Arbeiter vermag im Tag vier Zentner Korkrinde zu reinigen. Die Bauart der Korkreinigungsmaschinen ist verschieden; dem Grundgedanken nach handelt es sich um mehrere Stahlklingen, die spiralförmig auf einer sich drehenden Eisenwelle angeordnet sind. Die Rinde muß vorsichtig den mit sehr hoher Umdrehungszahl laufenden Messern genähert werden, da sonst leicht eine Verletzung der Rinde eintreten kann. Die Tagesleistung einer solchen Maschine bewegt sich zwischen 10 und 12 Zentnern Korkrinde. Die Reinigung verursacht einen weiteren Gewichtsverlust, der sich bis auf 30 % belaufen kann. Das Gewicht der Korkrinde spielt im Korkhandel eine entscheidende Rolle, wobei übrigens die jeweils herrschende Luftfeuchtigkeit nicht ohne Einfluß ist.

Bevor die Korkrinde in den Handel kommt, wird sie von einem Arbeiter, dem sogenannten „Klasseur" ihrer Beschaffenheit nach geschichtet. Man unterscheidet zunächst weiße oder schwarze Rinde. Als die wertvollste und am meisten geschätzte gilt die aus Katalonien abstammende Korkrinde, sie ist durch ihre rötliche Färbung am Querschnitt kenntlich. Die eine gelbe bis braune Färbung zeigende, sogenannte „weiße Rinde", stammt vornehmlich aus Südfrankreich. Von sehr guter Beschaffenheit ist der spanisch-andalusische oder „schwarze Kork". Schlechte Stellen in der Korkrinde werden vorher herausgeschnitten. Die schwarze Färbung des spanischen Korkes ist vornehmlich darauf zurückzuführen, daß in Spanien die Gewohnheit besteht, die trockenen Korkplatten oder Korkschwarten, wie man sie auch nennt, zu flammen, d. h. leicht anzubrennen. Die Oberfläche des Korkes färbt sich hierbei schwarz oder tiefgrau bis braun. Die durchschnittliche Stärke der Korkplatten beträgt 5 cm und geht bis auf 8 cm, selten darüber. Die Berechnung der Stärke erfolgt jedoch nach Linien; eine spanische Linie beträgt 2,257 mm. Das jährliche Wachstum an Korkablagerung bewegt sich zwischen 1 bis 5 mm. Senkrecht ist die Korkrinde vielfach von einem Steinzellengewebe durchzogen, von dessen Umfang die schlechte Qualität des Korkes abhängt. Sizilianischer, sardinischer und illyrischer Kork pflegt schwächer als der spanische zu sein. Die Elastizität eines Korkes ist für seine Wertbeurteilung von größter Bedeutung, gleichbedeutend hiermit ist seine Porosität. Auch die übrigen physikalischen Eigenschaften, wie Widerstandsfähigkeit, Leichtigkeit usw., müssen sich zueinander in einer guten Übereinstimmung befinden. Von einem guten Kork verlangt man Weichheit, gleichmäßig innere Dichte, gute Biegsamkeit und leichte Bearbeitungsmöglichkeit. Je größer die Zahl der Poren, umso härter und unelastischer ist der Kork. Erkennbar sind derartige Sorten an der fehlerhaften, rissigen Struktur. Derartige Korken bröckeln leicht und sind aus diesem Grunde zum Verschließen von Flaschen nicht geeignet. Ein guter Kork soll daher möglichst keine oder nur wenige Poren besitzen, elastisch, weich und glatt sein.

Wenngleich es bis heute nicht gelungen ist, einen scharf umschriebenen Standart für Korkqualität zu schaffen, so gibt es doch eine ausgedehnte Kork-Klassierung. Die hauptsächlich im Handel auftretenden Korkqualitäten sind: regulär hochfein 11/13‴, regulär fein, regulär ordinär, Limonade hochfein 13/15‴, Limonade fein, Limonade ordinär, Bastard hochfein 11/15‴, Bastard fein 9/11‴, Bastard schwach hochfein 6/9‴, Bastard ordinär, ferner ½ stark hochfein 15/18‴, ½ stark fein 15/18‴, ½ stark ordinär 15/19‴, stark, extra prima 18/24‴, Spundholz ordinär 18/24‴. Andererseits bezeichnet man die beste Korkqualität auch als „Flor" und teilt sie in 5 Klassen ein. Die schlechteren Qualitäten führen die Bezeichnung „Refugo"; sie kommen meist in gemahlenem Zustande zum Verkauf. Die schlechteste, sonst unverwendbare Qualität wird auf Korkschwarz verbrannt.

Digitized by Google

Gewissermaßen eine Sonderstellung nehmen die Champagner- und Weinkorken ein: sie stellen die feinsten Stöpselarten dar. Sie bedingen höchste Elastizität und Dichtheit, Forderungen, die allein der katalonische Kork zu erfüllen vermag. Die Herstellung dieser Korken erfolgt mit größter Sorgfalt von Hand. Der Champagnerkorkstopfen darf natürlich niemals Haarrisse bekommen, da sonst die Kohlensäure entweichen würde. Auch die Elastizität muß hervorragend sein, damit der Pfropfen dem jahrelangen erheblichen Druck standhält. Ein gebrauchter Champagnerpfropfen muß nach Aufweichen in heißem Wasser sich als völlig unversehrt erweisen und zu seiner ursprünglichen Gestalt zurückkehren. Ein gebrauchter, guter Champagnerkork muß seine nochmalige Verwendung als sogenannter Tiragekork, also als provisorischer Champagnerkork, zulassen. Um sich über die Güte der hochwertigen Korksorten zu vergewissern, bedient man sich Prüfapparate, dergestalt, daß man ein mit einer Probeflüssigkeit und Korkstück versehenes Gefäß mit einer hydraulischen Presse in Verbindung bringt. Unter einem Druck von mehreren Atmosphären darf die Flüssigkeit nicht in den Kork eindringen. Durch diese Druckversuche hat man festgestellt, daß die langsam wachsende Korkrinde größere Dichtigkeit als die marmorierte, raschgewachsene Rinde besitzt und daß demgemäß die erstere Korkrinde weniger Wasser aufnimmt.

Was nun die technische Herstellung des Korkens anbetrifft, so ist darüber folgendes zu sagen: Zunächst muß die stark zerklüftete und poröse Oberfläche der Korkschwarten beseitigt werden, zu welchem Zweck die Korkrinde in große, mit heißem Wasser gefüllte Bottiche gebracht wird. Weiter wird der Rohkork zur Erzielung der für die Bearbeitung notwendigen Weichheit mit Wasserdampf bestrichen. Erst jetzt kann der Arbeiter die Rinde mit einem langen Messer schälen, um dann mit großer Geschicklichkeit die Korkstopfen zu schneiden. Man bedient sich verschieden geformter Messer, wie Handstreifenmesser, Handwürfelmesser, Handrundschneidemesser und Handabkorkmesser. Die Schärfe dieser Messer erreicht fast die der Rasiermesser. Die Rinde selbst wird vorher in Würfel zerlegt, aus denen dann der Kork geschnitten wird. Die Korkmesser werden ständig geschärft und geölt; letzteres beugt einer schnellen Abnutzung vor. Um Verletzungen des Arbeiters durch Ausgleiten des Messers zu verhindern, trägt er auf der Brust ein Schutzleder. Der Vorzug des Handschnittes besteht hauptsächlich darin, daß wesentlich weniger Korkabfall als beim Maschinenschnitt zu verzeichnen ist. Bei letzterem beträgt er oft 50 bis 60 %. Anderseits bewältigt aber der Maschinenschnitt nahezu das Vierfache einer Tagesleistung des Handschnitts. Bei den teuersten Korken, wie Champagner- und Weinkorkstopfen hat sich der Handschnitt unentwegt erhalten. Im allgemeinen ist der Handschnitt aber nur in Ländern mit verhältnismäßig niedrigen Löhnen möglich. Die Handarbeit ist daher heute noch in der spanischen, portugiesischen und südfranzösischen Korkindustrie im großen Umfange vertreten. Die Zahl der von einem Korkarbeiter herzustellenden Korken bleibt von der Korkengröße abhängig. Weinflaschenkorken kann ein Arbeiter täglich 1000 bis 1200 Stück herstellen; bei den kleineren Medizinflaschenkorken läßt sich die Zahl bis auf 2000 Stück steigern. Für die angegebenen Korkmengen kann man mit einer annähernden Korkrindemenge von 25 kg rechnen, während sich das Gewicht der hieraus herzustellenden Korkstopfen auf etwa 12 bis 15 kg beläuft. Fast immer entspricht dem Durchmesser des Pfropfens die Dicke des Korkstreifens.

Was nun die maschinelle Herstellung des Pfropfens anbelangt, so waren die Korkmaschinen anfangs außerordentlich verwickelt in der Bauart, sodaß sie sich kaum Bahn brachen. Erst als die Korkmaschinen technisch wesentlich vereinfacht wurden, verdrängten sie die Handarbeit schnell. So sind im Laufe der Jahre die verschiedensten Korkmaschinen geschaffen worden, die ein recht wirtschaftliches Arbeiten gestatten. Die Vorbereitung der Korkenschwarten ist im wesentlichen die gleiche wie bei der Handarbeit. Zunächst kommt die vorbereitete Rinde auf einen Korkstreifenschneider, wo die Korkplatte durch ein sich schnelldrehendes Kreismesser in die gewünschten Streifen zerschnitten wird. Zwei oberhalb des Scheibenmessers angebrachte Schmiergelsteine sorgen für eine ständige Schärfe des Kreismessers. Man kann auf einem solchen Korkstreifenschneider täglich etwa 1000 kg Korkrinde verarbeiten, was mit nur 1/2 PS Motorleistung geschieht. Diese Maschinen können übrigens auch von Hand betrieben werden. Der Korkstreifen gelangt nun auf die

Winzer! Besucht den Deutschen Weinbaukongreß in Wiesbaden vom 4.—8. September. (Näheres auf S. 161).

Bezeichnet fruchtbare und unfruchtbare Reben, damit nur von fruchtbaren Reben Vermehrungsholz genommen wird. Bezeichnet Stöcke, die anderen Rebsorten angehören, im Weinberg genau, damit bei der Schnittholzentnahme kein Durcheinander entsteht.

Gipfelt die Reben, dann kommt Sonne an die Trauben und diese sowie das Holz können besser ausreifen.

Reinigt Zuber, Fässer und alle für das Herbstgeschäft nötigen Geräte. Streicht alle mit Most in Berührung kommenden Eisenteile mit säurefestem geruchlosem Lack, damit der Wein nicht Eisen auflösen kann und später den schwarzen Bruch erhält.

Reinigt auch die Keller, bevor der neue Wein eingelagert wird.

Digitized by Google

Korkwürfelmaschine, wo mittels eines scharfen Hebelmessers durch einen Hebeldruck die Würfel in der geforderten Größe abgeschnitten werden. Der Nachschub des Korkstreifens ist Sache des Arbeiters; meistens besorgen diese Arbeit jedoch Frauen. Man kann auf diesen Maschinen sowohl gerade wie konische Stopfen herstellen. Die Tagesleistung eines solchen Würfelschneiders beträgt etwa 20000 Würfel.

Der Korkwürfel gelangt nun zur weiteren Verarbeitung auf den Korkrundschneider; hier wird der Korkstöpsel zwischen zwei Rosetten, sogenannte Klammern, mit Hilfe von Stahlfedern festgemacht und dann mittels eines langen Messers zurechtgehobelt. Der Korkrundschneider wird in drei Größen gebaut und zwar für Medizinstopfen, für größere Stopfen und für Spunden. Die Tagesleistung des Korkrundschneiders bewegt sich zwischen 12000 bis 15000 Stopfen. Die Faßspundenmaschine ermöglicht ganz große Korkensorten und Korkendeckel für Tonnen, Konserven, Senfdeckel usw. bis zu 145 mm Durchmesser zu schneiden. Es sind auch automatische Korkenschneidemaschinen vorhanden, die es selbst ungelernten Arbeitern gestatten, den Rundschneidevorgang auszuführen. Außerdem gibt es Korkenbohrmaschinen, die aus einem Streifen der Länge nach mittels eines rohrförmigen sich drehenden Messers gleichmäßige, gerade Stöpsel herausbohren. Auch diese Maschinen sind sehr leistungfähig; für jeden Durchmesser des Korkens ist ein besonderer Bohrkopf notwendig. Mit diesen Korkenbohrmaschinen kann man meistens einen Perforierapparat verbinden, mit welchem man gerade wie spitze Korken durchbohren kann. Sind die Korken soweit fertig, werden sie von Staub und Schmutz dadurch befreit, daß man sie auf Siebe bringt, über welche Wasser dahinströmt. Die Korken werden dann künstlich getrocknet, wodurch auch eine gewisse Keimfreiheit erzielt wird. Damit der Pfropfen ein angemessenes Äußere erhält, wird er auf Schleifmaschinen geschliffen und poliert. Kleinere Betriebe werfen die Stopfen in faßartige Trommeln, deren Wände mit Bimsstein ausgekleidet sind. Durch Drehung der Trommeln erhalten die Stöpsel eine Politur. Die polierten Stöpsel führen die Bezeichnung „Spiegel". Schließlich sind noch zu erwähnen die Korkenzählmaschinen und die Korkenbrennmaschinen, letzteren meist elektrisch, die den Firmenstempel einbrennen. Vielfach werden die Korken auch gebleicht und gefärbt. Die Verpackung der fertigen Pfropfen erfolgt in Säcken, sogenannten Ballen. Man handelt „halbe Ballen, mit 15000 Stück Inhalt und „ganze Ballen" zu 25000 bis 30000 Stück Inhalt. Die sonstige industrielle Verwendung des Korkens ist nicht unbedeutend; so bildet bei der Linoleumherstellung Korkstaub das Hauptmaterial, außerdem wird Korkstein vielfach technisch verwendet, besonders als Isoliermaterial. Die Hauptsitze der Korkindustrie in Deutschland sind Frankenthal in der Rheinpfalz, Raschau im Erzgebirge, Bremen und Delmenhorst. Der deutsche Rohkorkhandel liegt in Händen von Hamburg und Bremen. So erweist sich die deutsche Korkindustrie als ein wertvolles Glied in der deutschen Volkswirtschaft.

Amerikanische Unterlagsreben.

Zu dem Aufsatz von Weinbauoberinspektor Dümmler in Nr. 15 unserer Zeitschrift gingen uns nachstehende Zeilen zu, die wir gerne abdrucken ohne, allerdings die ablehnende Beurteilung der Unterlagen 101[14] und 3309 uns zu eigen zu machen:

Die Frage: „Wie aber Kober sagen kann, daß auf diesen Unterlagen (101[14] und 3309) die Edelreben verrieseln, ist uns nicht verständlich", ist sehr leicht beantwortet. Diese Reben wurden im Verlauf der österr. Regenerierungsarbeiten — es sind nunmehr 54 Jahre — von der großen Praxis als unbrauchbar abgelehnt, sie verschwanden mit vielen anderen ohne jedwedes Zutun. Speziell 101[14] und 3309 zeigten eine geringe Adaptationsfähigkeit hinsichtlich: Klima, Boden und Affinität. Auch die französischen Berlandieri Riparia 34 EM, 157[11] 420 A, B, C 41 B usw. usw. versagten hier vollständig und fristen heute ein kümmerliches Sortimentsdasein in den Schulen. Heute stehen wir hier auf Basis der: Riparia portalis Berlandieri Riparia Sel. Kober 5 BB und Sel. Tel. 8 B, und zwar gerade in unseren erstklassigsten Qualitätsweinbaugebieten wie: Wien-Gumpoldskirchen, Baden-Vöslau, Retz, Poysdorf, Hangsdorf, Maibberg, Rust und Umgegend, im Burgenlande usw. auf den Standpunkt der obgenannten Berlandiere Riparia Selektionen insbesonders aber auf 5 BB, die sowohl in Riparia-böden wie hochprozentigen Kalkböden ganz allgemein befriedigt, also für uns tatsächlich eine Art „Universalrebe" wurde.

Aramon Rupestris Ganzin Nr. 1 findet nurmehr für frühreife Sorten, insbesondere aber für blauen und grauen Portugieser, wie für die hiesige Lokalsorte „Neuburger" eventuell noch für gr. und rot. Sylvaner, Verwendung, für Qualitätsweinbau erwies sie sich als gänzlich unzulänglich.

Die Beckesche Mitteilung kann ich mir nur so erklären, daß die großen Erträge, welche diese Berlandieri Riparia-veredlungen in den tiefgründigen Alluvialböden der Flußebenen der Etsch und Eisack liefern, naturgemäß leichtere Weine sein müßten.

Die große Ertragfreudigkeit läßt aber mit den Jahren bekanntlich nach und dann wird mutmaßlich auch die Qualität der Weine besser werden.

Die Gebirgslagen Deutschlands brauchen nach meinem dafürhalten geradezu starkwüchsige, tiefgreifende Unterlagsreben und Berl. Rip. zeigt nach dem österr. Erfahrungen zum Rheinriesling eine große Affinität. Für bessere Böden kann man aber nur in Ermangelung genügender Mengen der vorgenannten Berlandieri Riparia Selektionen noch immer Riparia portalis verwenden, die sich auf jungfräulichen oder lange Zeit brach gelegenen Flächen gut bewährt; bekanntlich ist eben die Lebensdauer gegenüber Berlandieri Riparia-Veredlungen eine wesentlich geringere. Die im Verlaufe der Jahre entstehenden Fehlstellen können heute durch Nachsetzen von Berlandieri Riparia-Veredlungen mit bestem Erfolge ergänzt werden, wozu sich die 5 BB infolge ihres mächtigen, tiefgreifenden und an Wurzelfasern reichen Wurzelsystemes als ganz besonders geeignet erweist.

Im Übrigen schließe ich mich den Ausführungen Dümmlers im Schlußsatze des zitierten Aufsatzes vollständig an. Klima,

Digitized by Google

Boden, Lage, Sorte geben immer ein anders Bild, wie die wenigen Steine eines Kaleidoskopes.

Daher: Probiere Alles und behalte das Beste!

Das entscheidende Wort kann und wird nur die große Praxis sprechen. Einzelne Versuchsanlagen besagen nur sehr wenig, denn sie können sich nur zu leicht zu Ausnahmen, welche die Regel bestätigen, herausbilden.

Hofrat i. R. Ing. Franz Kober, emer. Weinbaureferent im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft in Wien.

❖

Neue Wandtafeln über Rebkrankheiten.

Die gelegentlich des Weinbaukongresses in Koblenz aus dem Weinbaumuseum des Badischen Weinbauinstituts ausgestellten farbigen Originaltafeln über Rebkrankheiten, die im Weinbauinstitut von Dr. Hans Waenker von Dankenschweil gemalt wurden, haben dort, wie auch bei den zahlreichen Besichtigungen des Weinbauinstituts größtes Interesse gefunden. Von zahlreichen Stellen wurden wir veranlaßt die Tafeln vervielfältigen zu lassen, damit sie weiteren Kreisen zugänglich würden. Wir haben infolgedessen eine Auswahl von 5 Tafeln, welche die wichtigsten Rebkrankheiten darstellen, in der Größe 65×80 cm in der Kunstdruckanstalt Poppen & Ortmann in Freiburg reproduzieren lassen.

Zwei Tafeln stellen die durch die Peronosporakrankheit der Rebe verursachten Schäden und die Entwickelung des Peronosporapilzes dar, eine Tafel ist dem Rebenmehltau (Oidium) gewidmet, eine weitere führt die durch den Heu- und Sauerwurm verursachten Schäden und die Biologie dieses Schädlings vor und die fünfte Tafel zeigt den Entwicklungsgang der Reblaus.

Die Tafeln eignen sich ganz besonders für den Unterricht in Weinbauschulen und ländlichen Fortbildungsschulen in Weinbaubezirken und werden zum Selbstkostenpreis von RM. 10.— für alle 5 Tafeln zusammen, zuzüglich Porto und Verpackung, abgegeben. Während des Weinbaukongresses in Wiesbaden werden Probetafeln ausgehängt. Da nur eine beschränkte Auflage gedruckt wird, können nur umgehend an das Badische Weinbauinstitut in Freiburg in Baden gerichtete Bestellungen berücksichtigt werden. Die Zusendung erfolgt durch Nachnahme.

K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Aussprache über das Weinbauinstitut im badischen Landtag.

Als Berichterstatter über das Kapitel Landwirtschaft im Landtag führte Staatsrat Weißhaupt folgendes aus:

„Unter VI finden wir dann die Anforderungen für das Weinbauinstitut Freiburg. Hier stellt sich die Gesamtsumme der Ausgaben auf 242100 RM.; dem stehen Einnahmen in Höhe von 153360 RM. gegenüber.

Auf Anfrage aus der Mitte des Haushaltsausschusses, wie denn dieses Institut arbeite, ist uns von seiten der Regierung mitgeteilt worden, daß man mit den Leistungen des Instituts zufrieden sein könne. Ganz deutlich geht das auch aus dem Jahresbericht hervor, den das Weinbauinstitut Freiburg herausgegeben hat. Aus diesem Jahresbericht ist zu ersehen, daß das Arbeitsfeld des Instituts ein ungeheuer großes ist; ebenso ist aber daraus zu entnehmen, daß dort eine sehr fleißige Tätigkeit geübt wird. Aus eigener Wahrnehmung kann ich außerdem noch bezeugen, daß zwischen der Winzerschaft und dem Institut das richtige Verhältnis besteht, und daß der Leitung dieser Anstalt von seiten der Winzer ein sehr großes Vertrauen entgegengebracht wird.

Weiterhin wurde im Ausschuß an die Regierung die Frage über den Stand der Reblausbekämpfung in Baden gestellt. Sie ist dahin beantwortet worden, daß man mit dem derzeitigen Stand dieser Bekämpfungsarbeit zufrieden sein könne. Es wurde darauf hingewiesen, daß einzelne Stellen der Reblausherde, bei denen man im Jahre 1923 mit der Bekämpfung begonnen habe, jetzt bereits schon wieder mit Reben angebaut worden seien."

Weltweinkostprobe.

Immer noch öffnen Fachblätter und Zeitungen ihre Spalten der Besprechung der von uns veranstalteten Weltweinkostprobe, ein Zeichen welches Interesse dieser Veranstaltung geschenkt wurde. Manche Kritik wird auch gefällt, weil Weine aus gewissen Ländern nicht dabei waren, oder weil die Beurteilung der Weine nicht so ausfiel, wie es dem Einsender genehm gewesen wäre. Auf diese letzte Kritik hier einzugehen ist wohl überflüssig, dagegen muß zu den übrigen Beanstandungen doch mit einigen Worten Stellung genommen werden. Die „Schweizerische Weinzeitung" verlangt, die schweizerischen Weine hätten vom Weinhandel gestellt werden sollen und beschwert sich, daß die französischen Weine nicht aus Frankreich direkt bezogen wurden. Wir haben aber des öfteren in Weinfachblättern auf das Zustandekommen der Weltweinkostprobe hingewiesen und auch die „Schweizerische Weinzeitung" hat diese Notizen abgedruckt. Es wäre darum der Schweizerischen Weinhandelsorganisation ein leichtes gewesen, wenn sie Interesse an der Weltweinkostprobe hatte, Weinproben anzubieten. Jedenfalls wäre das erfreulicher gewesen als hinterher papierene Proteste loszulassen und noch gar ein in einer deutschen Weinbauzeitschrift veröffentlichtes ganz unmaßgebliches Urteil über die schweizer Weine auszuschlachten, bevor das Gesamturteil über die Schweizerweine veröffentlicht war.

Nach Frankreich haben wir wiederholt wegen Weinproben geschrieben, aber unsere Schreiben blieben entweder unbeantwortet oder die Antwort war nichtssagend. Jedenfalls konnten wir von da direkt Weine nicht erhalten. Infolgedessen holten wir Typen französischer Weine dort, wo wir sie in Deutschland erhielten, in einer der größten Weinkellereien.

Auch in Amerika hat man natürlich Interesse an dem Verlauf unserer Weltweinkostprobe. Allerdings hat man in diesem „trockengelegten" Land recht eigenartige Vorstellungen von dieser Kostprobe und von ihrem Zweck, wie ein Bericht in der New Yorker Staatszeitung vom 2. August zu erkennen gibt. Er lautet:

„Deutscher Tafelwein, einer der besten der Welt.

Eine der beneidenswertesten Beschäftigungen ist einer Gruppe deutscher Sachverständiger zugewiesen worden, die die Aufgabe haben, seltene Weine aus 50 verschiedenen Ländern der fünf Erdteile zu kosten. Diese Sachverständigen sind von dem Institut für Weinkultur in Freiburg im Breisgau angestellt worden (!) mit der Aufgabe, Methoden zur Verbesserung der deutschen Weine zu finden (!!?).

Unter den weinbauenden Ländern, die Proben eingesandt haben, fehlen als einzige die Vereinigten Staaten (weil sie „trockengelegt" sind! Schriftltg.). In dem vorläufigen Bericht der Sachverständigen steht Deutschland mit seinen Tafelweinen an allererster Stelle."

K. Müller.

Studienreise österreichischer Weinbausachverständiger nach Baden.

Am Samstag, den 28. August 1926, traf eine Reisegesellschaft österreichischer Weinbausachverständiger in Freiburg von Wien herkommend ein, um sich über die badischen Weinbauverhältnisse zu unterrichten Unter anderem war vertreten die niederösterreichische Landwirtschaftskammer, der Burgenländische Weinbauverband, der Landesverband der Wiener Weinbautreibenden, die Bundesanstalt für Pflanzenschutz in Wien und auch der Gastwirteverband von Wien. Am Sonntag vormittags begrüßte Direktor Dr. Müller die Erschienenen im Weinbauinstitut und wies darauf hin, daß zwischen Breisgau und

Digitized by Google

Oesterreich schon längst innige Beziehnngen bestehen, da Freiburg und Umgebung jahrhundertelang österreichisch gewesen sei und sich unter dieser Macht gut entwickelt habe. Auch in weinbaulicher Hinsicht würden engere Beziehungen zu beiden Ländern bestehen, denn der größte Weinbaufachmann Oesterreichs, Freiherr von Babo, der die weltbekannte Lehranstalt für Weinbau in Klosterneuburg geschaffen habe, sei ein Badener gewesen. Er gab ferner der Hoffnung Ausdruck, daß durch diese Reise die vielen Beziehungen, die zwischen den Weinbausachverständigen Badens und denen Oesterreichs bestünden, vertieft und erweitert würden.

Hierauf wurden die Organisationen des Weinbauinstituts und der staatlichen Weinbauförderung in Baden geschildert, worauf sich ein Rundgang durch das Institut und durch das Weinbaumuseum des Instituts anschloß. Später wurden die Versuchsanlagen am Lorettoberg berichtigt und erläutert und dann die der Rebzuchtanstalt des Weinbauinstituts am Jesuitenschloß. Im Keller des Instituts fand anschließend eine Erläuterung und Kostprobe badischer Weine statt. Neben Weinen des Weinbauinstituts wurden solche, die Herr Hotelier Ihringer in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt hatte, geprobt. Am Nachmittag fuhr die Studiengesellschaft mit Auto nach dem Blankenhornsberg bei Ihringen, wo sie von Herrn Landwirtschaftsrat Faber im Namen der Landwirtschaftskammer begrüßt wurden. Er führte dabei aus, daß der Blankenhornsberg mit 43 ha Gelände ungefähr 10 ha Reben besitze, wovon der größte Teil im Jahre 1839—1845 durch die Gebrüder Blankenhorn in Müllheim angelegt worden sei. Diese Anlagen wurden dann unter Führung des Betriebsleiters Raab besichtigt und erläutert, worauf ebenfalls eine Probe verschiedener Weine im Keller gereicht wurde. Bei dieser Gelegenheit sprachen, ebenso wie vormittags im Weinbauinstitut, verschiedene Vertreter der Studiengesellschaft dem Weinbauinstitut und der Landwirtschaftskammer herzlichen Dank aus und betonten übereinstimmend, daß sie überrascht gewesen seien über die liebenswürdige Aufnahme, über die in so kurzer Zeit gebotenen Eindrücke und über die Qualität der badischen Weine.

Der Außenhandel Deutschlands mit Wein im ersten Halbjahr 1926.

Im ersten Halbjahr wurden in Deutschland dem Werte nach für 3377000 Mk. eingeführt und für 4472000 Mk. ausgeführt; es wurde also hierdurch ein Ausfuhrüberschuß von über 1000000 Mk. erzielt. Von der Einfuhr trafen für 2519000 Mk. Wein, die unter Zollverschluß eingeführt wurden und zur Herstellung von Weinbrand, Weinessig, Schaumwein und Wermutwein Verwendung fanden. Für die einzelnen Sorten wurden eingeführt:

für die Herstellung von Weinbrand: 37679 dz im Werte von 1561000 Mk. gegen 64075 dz im Vorjahre; der größte Teil davon traf aus Frankreich (29251 dz), aus Spanien (5004 dz) und aus Italien (2152 dz) ein;

für die Herstellung von Weinessig: 5444 dz im Werte von 89000 Mk. gegen 7446 dz im Vorjahr. 2237 dz kamen davon aus Italien;

für die Herstellung von Schaumwein: 15557 dz im Werte von 823000 Mk. gegen 26066 dz im Vorjahr. Nahezu alles (15371 dz) wurde aus Frankreich geliefert;

für die Herstellung von Wermutwein: 1193 dz im Werte von 46000 Mk. gegen 277 dz im Vorjahr.

An Wein in Fässern wurden in den ersten 6 Monaten 70604 dz = etwa 54345 hl im Werte von 8801000 Mk. zur Einfuhr gebracht, gegen 503219 dz = 430141 hl im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Als Herkunftsländer kamen 1926 u. a. in Betracht: Spanien mit 45473 dz, Italien mit 7217 dz, Frankreich mit 5236 dz, Griechenland mit 4206 dz, Portugal mit 2427 dz, Ungarn mit 2520 dz, Algerien mit 1039 dz, Vereinigte Staaten mit 841 dz, Elsaß-Lothringen mit 512 dz, Österreich mit 395 dz. Versandt wurde Wein in Fässern im ersten Halbjahr 1926 8949 hl im Werte von 1008000 Mk. gegen 8804 hl im Vorjahr. Als Abnehmer kamen u. a. in Frage: Das Saargebiet mit 2111 hl, die Niederlande mit 1848 hl, Großbritannien mit 1617 hl, die Schweiz mit 1108 hl und die Tschechoslowakei mit 717 hl.

An stillem Wein und frischem Most in Flaschen und dergleichen wurden 910 hl ein- und 8767 hl ausgeführt oder dem Werte nach 118000 Mk. bezw. 3021000 Mk. Im Vorjahr wurden von Deutschland 6159 hl aufgenommen und 8368 hl ans Ausland abgegeben. Geliefert wurden diese Weine in der Hauptsache von Frankreich und Italien, während Großbritannien mit 2573 hl, die Niederlande mit 1958 hl, Schweden mit 546 hl, die Schweiz mit 424 hl, Brasilien mit 290 hl und Österreich mit 98 hl Hauptabnehmer waren.

An Wermutwein und dergleichen trafen im ganzen 3590 hl, davon 3528 hl aus Italien im Gesamtwert von 307000 Mk., ein. Versandt wurden dagegen 450 hl im Werte von 60000 Mk. Im Vorjahr betrug die Einfuhr 2841 hl und die Ausfuhr 379 hl.

An Schaumweinen wurden nach Deutschland 31035 Flaschen im Werte von 126000 Mk. geliefert gegen 595681 Flaschen im Vorjahr (ein gewaltiger Rückgang). Abgegeben wurden von Deutschland 109197 Flaschen im Werte von 376000 Mk. gegen 134043 Flaschen im Vorjahr. Als Lieferant für Schaumwein kam fast nur Frankreich in Betracht (30459 Flaschen), während Hauptabnehmer für deutschen Schaumwein Großbritannien (mit 72819 Flaschen war. Ba.

Die italienische Wein-Invasion.

In Italien hat man längst eine starke Organisation zu Vertreibung des italienischen Weines von seiten der Weininteressenten geschaffen. Man will längst in Deutschland den französischen Rotwein durch den italienischen Rotwein ersetzen. Über den deutschen Rotwein glaubt man dabei zur Tagesordnung übergehen zu können, da dieser es ja nicht einmal vermocht hat — bis jetzt — sich gegenüber dem französischen Rotwein in Norddeutschland zu behaupten. Das bißchen deutscher Rotwein ist seit Jahren schon nicht loszuwerden, obwohl der deutsche Rotwein sicher den Vergleich mit den ausländischen Gewächsen nicht zu scheuen braucht und, obwohl alle Welt in Deutschland es nachgerade wissen dürfte, daß an der Ahr die jammervollsten Zustände bei den Winzern längst herrschen, und daß anderwärts der schöne Rotweinbau immer mehr zurückgeht, weil eben keine Käufer für guten deutschen Rotwein vorhanden sind. Die italienischen Weinindustriellen wollen also kein Neuland erobern, sie wollen einen Einbruch in längst versehenes Gebiet versuchen. Dazu brauchen sie eine deutsche Stelle, die ihnen hilft und diese deutsche Stelle ist die Frankfurter Messe, ist einer der deutschen Stapelplätze des deutschen Weines, ist die alte deutsche Handelsstadt Frankfurt a. M., deren Gemarkung fast an den Rheingau grenzt, auf alle Fälle aber unmittelbar neben der Gemarkung Hochheim liegt. Die Frankfurter Messeleitung hat in einem Rundschreiben der Mitwelt Kunde gegeben, daß die Vereinigung der italienischen Weinproduzenten beschlossen hat, sich zur Durchführung ihres Programmes den Verbrauch italienischer Weine im Ausland zu fördern, der Frankfurter Messe zu bedienen, und die Messeleitung scheint dies auch noch als Ruhmestat anzusehen. An ihr scheinen die vergangenen Wochen, Monate und Jahre spurlos vorübergeglitten zu sein, sie scheint nichts von Bernkastel und der schwarzen Winzerfahne in Mainz, im Rheingau, im Nahegebiet und anderwärts bemerkt zu haben, sie scheint nichts zu wissen, daß hier wirtschaftliche Zusammenhänge von einschneidender Bedeutung bestehen, und daß es in jeder Beziehung unklug ist, im gegenwärtigen Augenblick, wo der Weinbau noch mit der Not zu kämpfen hat, wo er sich von allen Seiten bekämpft sieht, wo der Weinhandel nicht weiß wie er es bewerkstelligen soll den Wein abzusetzen, zu verkaufen, den italienischen Wein in seinem Bestreben den deutschen Weinmarkt zu erobern, zu unterstützen. Noch immer ragen an den Winzerhäusern der Weinbaugebiete und nicht nur an den kleinen, sondern auch an denen der größeren Besitzer, die nie an diesen Verkaufsweg gedacht hatten, die Bäumchen und künden an, daß hier in dieser Straußwirtschaft Wein eigenen Wachstums getrunken werden kann, damit der Besitzer eine kleine Erwerbsquelle hat. Noch immer ist die Lage sehr undurchsichtig und wird sie es noch lange bleiben, und da hilft eine deutsche Messeleitung dazu dem deutschen Weinbau und Weinhandel den gefürchteten und bedeutenden ausländischen Wettbewerb im eigenen Hause zur Seite zu setzen, die Lage, die solange schlimm war, zu einer verzweifelten zu gestalten. Das war gerade einmal wieder das, was uns gefehlt hat, aber der deutsche Weinbau und Weinhandel und der deutsche Weintrinker wissen nicht, wodurch sie sich das wieder verdient haben.

S.

Erklärung.

Der Reichsausschuß für Weinpropaganda in Berlin übersendet uns folgende Erklärung:

„Die Firma Weinkellereien Joseph Lau, Berlin SW, Krausenstraße 41, hat an eine Reihe von Weingutsbesitzern Rundschreiben

Digitized by Google

Die Düngung der Weinberge.

Dr. Spickermann, Bonn.

Das schwierigste und wohl auch das am wenigsten einträgliche landwirtschaftliche Gewerbe ist der Weinbau. Die Rebe, ein Kind der Sonne, des lichtvollen südlichen Klimas, ist hierher verpflanzt worden zu einer Zeit, als der Weinbau gewissermaßen die Laune höherer Herren befriedigen sollte. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich der Weinbau jedoch immer mehr zu einer Erwerbsquelle großer Volkskreise. Am Rhein, am Main, an der Mosel und in deren Seitentälern wanderte die Rebe auf- und abwärts. Große Flächen an den Ufern des Rheines und seiner Nebenflüsse wurden mit Reben bepflanzt. In verschiedenen Weingaugebieten wurde der Wein Volksgetränk. Zum größten Teil jedoch bauten die Winzer ihre Reben, um das Produkt zu verkaufen, um mit dem Erlös die notwendigen Nahrungsmittel für sich und ihre Familie beschaffen zu können. Denn an den steilen Hängen des Rheins, des Mains, der Mosel sowie auf den Berglagen der Pfalz und Frankens war es nicht möglich, landwirtschaftliche Kulturen anzulegen. Die Rebe aber gedieh auf diesem Terrain bei sachgemäßer sorgfältiger Pflege und Düngung in befriedigender Weise. Leider mußte und muß der Winzer immer damit rechnen, daß die Ungunst der Witterung in einem Klima, welches als Weinklima nicht anzusprechen ist, den Erfolg seiner Arbeit sehr häufig vernichtet. Eine einzige Frostnacht in der Blüte, ein einziger Frühfrost im Herbst, ein Gewitter, kann die ganze Ernte, den ganzen Erfolg in Frage stellen. Die große Reihe der Rebenschädlinge, Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm usw. sind dazu angetan, die jährlichen Hoffnungen der Winzer zu verkümmern. Nichtsdestoweniger hat gerade der Winzer in zähem Ringen sich zu behaupten gewußt. Er hat Methoden ausfindig gemacht, welche ihm ermöglichen, im Weinbau durchzuhalten, und wenn dann der übermäßige Druck der ausländischen Weine, die unter günstigsten Verhältnissen in Massen der Sonne entgegenreifen, durch einen einigermaßen hinreichenden Schutzzoll ferngehalten werden, so wird unser Winzerstand seine Aufgabe erfüllen können. Der Winzer selbst wird mit seiner Familie ein Auskommen haben und Deutschland wird den Wein erhalten, den es von der Vorsehung erhalten sollte, einen Wein, der dem ausländischen in seiner Feinheit und Würze nicht allein ebenbürtig, sondern in den meisten Fällen weit überlegen ist.

Eine umstrittene Frage im Weinbau ist merkwürdigerweise in manchen Gegenden immer noch die Produktionssteigerung durch eine sachgemäße Düngung. Von alters her ist man gewöhnt, dem Weinstock die Nährstoffe in Form von Stallmist zu geben. Zweifellos ist der Stallmist die Grundlage bei der Düngung der Weinberge. Die Erfahrung hat gezeigt: je größer die Stallmistmengen sind, die man einem Weinberg gibt, desto reichlicher ist die Holzentwicklung, desto üppiger wächst das Blatt, desto reichlicher und größer sind die Gescheine, desto saftiger und schwellender sind die Trauben und desto edler und voller ist der Wein. Es werden sogar Stimmen laut, welche sagen, daß man mit einer sehr reichlichen Stallmistdüngung in der Lage wäre, das Düngerbedürfnis der Reben vollkommen zu decken. Leider aber sind unsere Winzer in der großen Mehrzahl nicht in der Lage, soviel Stallmist wie notwendig in ihren Weinberg zu bringen. In manchen Fällen hat der Winzer kein Vieh oder hat es, dem Zuge der Zeit folgend, verkauft und dadurch keinen Stallmist. Wenn er ihn beschafft, so erhält er vielfach Stallmist, der durchaus nicht den Anforderungen entspricht, die man an einen guten Stallmist stellen muß. Die Ersparnis an Kraftfutter, die im Kriege und auch in der Nachkriegszeit notgedrungen vielfach üblich war und noch ist, sowie die häufig unrationelle Behandlung des Stallmistes bedingen es, daß durch eine Stallmistdüngung bei weitem nicht die Nährstoffe in den Weinberg gebracht werden, deren die Rebe bedarf.

Die Wirkung eines, dem Bedürfnis der Rebe entsprechenden Stallmistes besteht, außer in der Humusbildung, in der Stärkung der wasserhaltenden Kraft des Bodens und in der Anreicherung desselben an Bakterien; hauptsächlich aber in der Zufuhr von Pflanzennährstoffen, welche die Fruchtbarkeit des Bodens begünstigen. Bei einer einigermaßen ausgiebigen Stallmistdüngung wird erfahrungsgemäß mit einer Mindestmenge von 100 Ztr. pro $^1/_4$ ha und pro Jahr zu rechnen sein. Wieviel Winzer sind aber in der Lage, eine solche Düngung geben zu können? Und auch eine solche Menge guten Stallmistes genügt in vielen Jahren noch nicht, um den Nährstoffbedarf der Rebe zu decken.

Um nun den Reben die notwendigen Nährstoffe zukommen zu lassen, ist der Winzer gezwungen, einen Teil der Nährstoffe in künstlichen Düngemitteln zu geben. Vor einem Vierteljahrhundert standen die meisten Winzer noch auf dem Standpunkte, daß die Reben sich bezüglich der Nährstoffaufnahme anders verhielten als die landwirtschaftlichen Kulturpflanzen. Die Winzer waren vielfach der Ansicht, daß künstliche Dünger direkt schädlich im Weinberg wirkten, die Reben vergifteten und die Qualität des Weines herunterdrückten. Diese Ansicht war zurückzuführen auf die vielfach falsche Anwendung der Kunstdünger. Wenn ein Winzer z. B. große Mengen Stickstoff in Form von Salpeter oder Ammoniak in den Weinberg bringt, so ist eine Ertragssteigerung, falls die Rebenschädlinge und

Digitized by Google

die Witterungsverhältnisse nicht ungünstig beeinflussend auftreten, ohne weiteres zu erzielen. Die Traube wird groß und massig. Allerdings wird der Wassergehalt der Traube größer und dadurch das Mostgewicht geringer, wodurch dann die geringere Qualität des Weines zu erklären ist. Wenn jedoch der Winzer außer Stickstoff auch reichliche Mengen an Phosphorsäure in Form von Thomasmehl und daneben noch Kali der Rebe zuführt, so wird die ungünstige Beinflussung des Stickstoffes aufgehoben. Im Laufe der Jahre haben die Winzer ihre Reben düngen gelernt und gesehen, daß diese sich fast genau so verhalten wie die anderen landwirtschaftlichen Kulturpflanzen.

Der rationellen Ernährung unserer Kulturpflanzen dienen in der Hauptsache vier Kernnährstoffe: Phosphorsäure, Stickstoff, Kali und Kalk. Die Phosphorsäure wirkt vor allem auf den Fruchtansatz und das Reifwerden der Trauben. Je reifer die Traube ist, desto besser wird die Qualität des Weins. Im Verein mit dem Kali wirkt die Phosphorsäure auch auf die Entwicklung des Holzes und Blattwerkes. Das Holz wird engknotiger, dadurch der Ansatz der Gescheine zahlreicher. Eine sachgemäße Düngung mit Phosphorsäure und Kali bewirkt auch, daß die Rebe widerstandsfähiger gegen Frost wird. Holz und Blattwerk werden trockener und deshalb weniger frostempfindlich. Der Stickstoff wirkt ebenfalls bei der Entwicklung des Holzes und Blattwerkes mit und beeinflußt in günstiger Weise die massige Entwicklung der Trauben. Notwendig ist natürlich auch ein genügender Kalkvorrat im Boden, denn der Kalk bewirkt die Erwärmung des Bodens sowie die Umsetzung der humosen Stoffe. Er hält die Rebe gesund.

Wenn man diese Tatsachen zugrunde legt, so ergibt sich, daß es dem Winzer möglich ist, seinen Weinstock sachgemäß zu ernähren. Dazu mögen folgende Vorschläge dienen:

Wenn möglich, gebe man jährlich oder in einem Turnus von zwei oder drei Jahren Stallmist. Je größer die Stallmistmenge, desto besser; dann r e g e l m ä ß i g eine jährliche Düngung mit Thomasmehl und Kali, es sei denn, daß durch Versuche festgestellt ist, daß eine solche jährliche Düngung nicht in Frage kommt. Man wird diese Düngung aber nur dann umgehen können, wenn die Stallmistmengen ganz gewaltige sind und der Boden ein vorzüglicher ist. Ferner gibt man eine Stickstoffdüngung in Form von schwefelsaurem Ammoniak oder Salpeter nach Bedarf. In jüngeren, wüchsigen Weinbergen wird man die Stickstoffdüngung weniger reichlich zu geben haben als in älteren Weinbergen mit weniger Holz und größerem Geschein-Ansatz. Eine besondere Kalkdüngung ist, wenn regelmäßig Thomasmehl gegeben wird, nicht notwendig, es sei denn, daß es sich um ganz kalkarme Weinbergsböden handelt.

Wann soll der Winzer düngen? Thomasmehl und Kalisalz wird gewöhnlich zusammen im Herbst, im Winter oder im ganz zeitigen Frühjahr breitwürfig gestreut. Ebenso würde eine Kalkdüngung, wenn dieselbe notwendig wäre, im Herbst oder Winter zu geben sein. Den Stickstoff gibt man am zweckmäßigsten in mehreren Gaben; eine Gabe im Frühjahr kurz vor Beginn der Vegetation, eine andere Gabe nach der Blüte. Unter Umständen kann es auch von sehr großem Nutzen sein, in der Zeit, wenn die Traube in den Wein geht, eine Stickstoffdüngung in Form von Salpeter oder Harnstoff zu geben.

Welche Mengen können zweckmäßig gegeben werden? Erfahrungsgemäß hat sich eine Düngung von

4—8 Zentner Thomasmehl

pro 1/4 ha jährlich ausgezeichnet bewährt, ferner gewöhnlich

1—3 Zentner 40% Kalisalz,

je nach der Stallmistmenge, dann

1—4 Zentner Stickstoffdünger,

alles pro 1/4 ha. Hiermit soll kein Düngerrezept gegeben werden. Es sind Anhaltspunkte, die eine Erweiterung nach oben oder eine Verringerung nach unten, von Fall zu Fall berechnet, zulassen. Sind die Weinberge sehr kalkarm, so daß die Kalkmenge des Thomasmehles nicht ausreicht, so wäre noch eine Kalkung von 5—10 Ztr. Aetzkalk alle fünf Jahre angebracht.

Aus der großen Anzahl der vielen Versuchsergebnisse sei hier das Durchschnittsergebnis eines dreijährigen Versuches auf dem ehemalig Limburgischen Weingut in Waldrach angeführt:

Die Parzellengröße betrug 10 a = 1000 Stöcke.

Parzelle I:	ungedüngt	Ertrag	358	Pfd. Trauben,
„ II:	Volldüngung mit Thomasmehl . .	„	1420	„ „ „
„ III:	„ ohne „ . .	„	970	„ „ „

Zu bemerken ist, daß die Stallmistdüngung eine außerordentlich geringe war, etwa 100 Ztr. pro 1/4 ha in dreijährigem Turnus. An Thomasmehl wurden 2 Ztr. pro 10 a, 1 Ztr. Kali und 0,75 Ztr. schwefelsaures Kali gegeben.

In Anbetracht der außerordentlich großen Wirkung einer richtigen Düngung im allgemeinen ist dem Winzer nur zu empfehlen, seinen Reben diejenigen Nährstoffe zu geben, welche diese zum vollen Ertrage unbedingt gebrauchen. Denn nur dann ist die Voraussetzung für einen sicheren Erfolg seiner Arbeit gegeben.

Digitized by Google

5jähriger Düngungsversuch zu Weinreben

(Frühburgunder und Sylvaner), ausgeführt von der Gutsverwaltung Liebfrauthal (Rheinhessen).

Ungedüngt.

Traubenertrag von 1 ha:

Erträge im	1. Jahr kg	2. Jahr kg	3. Jahr kg	4. Jahr kg	5. Jahr kg	zusammen kg
rot	2342,5	1698	2125	2050	1025	9240,5
weiß	1494	1067	400	325	375	3661
Summa	3836,5	2765	2525	2375	1400	12 901,5

Jährliche Düngung für 1 ha:

700 kg Thomasmehl, 250 kg Chlorkalium und 345 kg schwef. Ammoniak.

Traubenertrag von 1 ha:

Erträge im	1. Jahr kg	2. Jahr kg	3. Jahr kg	4. Jahr kg	5. Jahr kg	zusammen kg
rot	2312	1926	2150	2075	1325	9788
weiß	3200	2667	1625	1450	3025	11 967
Summa	5512	4593	3775	3525	4350	21 755

Digitized by Google

Druck von Rob. Nobbe G. m. b. H., Berlin W 35.

Digitized by Google

hinausgeschickt, in welchen diese auf eine von der Firma Lau geplante kostenlose Weinprobe hingewiesen und gefragt werden, ob sie sich an der Veranstaltung durch kostenlose Überlassung von Wein beteiligen wollen. In dem Rundschreiben der Firma Lau steht u. a. auch folgender Satz:

> ‚Unter der Devise ‚Deutsche, trinkt deutschen Wein, wird mir wahrscheinlich die Reichsstelle für Weinpropaganda mit großzügiger Reklame zur Seite stehen. — Diesbezüglich schweben nun Verhandlungen.'

Wir erklären hiermit, daß wir Herrn Lau keinerlei Zusage gemacht haben, daß wir seinen Plan durch großzügige Reklame unsererseits unterstützen werden. Herr Lau hat vor kurzem bei uns vorgesprochen und um unsere Unterstützung der geplanten Weinprobe durch Inseratenreklame gebeten. Wir haben ihm hierauf mitteilen müssen, daß es mit den Aufgaben des Reichsausschusses für Weinpropaganda unvereinbar ist, eine Sache zu unterstützen, die für eine einzelne Firma geschäftliche Vorteile mit sich bringen würde.

Wir stellen diesen Sachverhalt hiermit fest, damit in der Öffentlichkeit keine falschen Auffassungen Platz greifen. Wir müssen es selbstverständlich jeder einzelnen Firma überlassen, ob sie unter diesen Umständen sich an der von der Firma Lau geplanten Weinkostprobe durch Lieferung von Wein beteiligen will oder nicht."

Rundschau

Deutschland.

Neue Reblausherde wurden in Fischingen, Kreis Lörrach (Oberbaden), festgestellt. Die Gemeinde Fischingen weist seit 1919 schon zahlreiche Herde auf. Im Rheingau sind neue Reblausherde in den Gemarkungen Rüdesheim, Geisenheim, Hattenheim, Östrich, Erbach, Mittelheim, Hallgarten, Lorch und Lorchhausen festgestellt worden, in der Pfalz in der Gemeinde Hochstätten, im Alsenztal, in Hessen in den Gemeinden Planig, Jugenheim, Büdesheim, Siefersheim, Gaubickelheim und an der Nahe in der Gemarkung Münster a. Stein, bei Sarmsheim und Dorsheim, in der Pfalz bei Hainfeld.

Die **Winzergenossenschaft Nieder-Ingelheim** konnte das Fest ihres 25jährigen Bestehens feiern. Ein farbenprächtiger Trachtenzug von Winzern und Winzerinnen verschönte das Fest.

Der **Stand der Reben Anfang August** wird mit 3,7 gegen 3,2 Anfang Juli bezeichnet. Preußen, Hessen und Württemberg haben die Note 3,8, Bayern und Baden 3,6. Der Rückgang im Stand der Reben ist vor allem durch die schlechte Blüte und das Regenwetter, das eine Pilzbekämpfung unmöglich machte, bedingt.

Die **zweite Moselweinbörse in Köln** nahm einen sehr guten Verlauf. Von 41 angebotenen Fudern und 70000 Flaschen wurden 33 Fuder und 24000 Flaschen abgesetzt. 1924er kostete je Fuder 800–1700 Mk., 1925er 900 Mk., 1923er 1400 Mk. Flaschen 1924er 0.90–1.80 Mk., 1923er 1–1.40 Mk., 1920er 2–3.50 Mk., 1921er 3–4.50 Mk. je Flasche.

Eine **Fachabteilung für Weinbau** hat die preußische Hauptlandwirtschaftskammer an Stelle des Weinbauausschusses gegründet, um der Bedeutung des Weinbaus entsprechende Rechnung zu tragen.

Der **Unterausschuß für Rebenveredelung der D. L. G.** wird im Anschluß an den Deutschen Weinbaukongreß am 9. und 10. September in Bernkastel und Trier tagen.

Das **deutsch-französische Handelsprovisorium** wurde am 5. August unterzeichnet. Es lautet nach der Verordnung der Reichsregierung vom 14. August provisorisch auf 3 Monate, vom 21. August beginnend. Bestimmungen über Weineinfuhr sind darin nicht enthalten, dagegen erhält Frankreich für Trauben die Meistbegünstigung. Der Zoll für Champagner beträgt 200 Mk. je Doppelzentner. Die Festsetzung eines Weinzolles für französische Weine wird erst möglich sein, wenn Frankreich zu einer festen Währung gekommen ist.

Zukauf von Weinbergen durch den preußischen Staat. Zur Bewirtschaftung durch die Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Geisenheim, hat der preußische Staat etwa 10 Morgen Weinberge vom Heinrich Hissenauerschen Weingute angekauft. Die Weinberge befinden sich in der sogenannten Untergemarkung. Dem Vernehmen nach beträgt der Kaufpreis 58000 RM.

Konische Weinfässer. Küfermeister M. Leuschner in Freiberg in Sachsen empfiehlt als Ersatz für bauchige Fässer und Glasballons konisch gearbeitete nicht bauchige Weinfässer, die sich also von einem zum anderen Faßboden gleichmäßig verjüngen. Auf dem Faßlager am verjüngten Faßende soweit gehoben, daß die Spundseite des Fasses wagrecht liegt ist es möglich durch einen am Faßboden mit dem größeren Durchschnitt angebrachten Hahnen klaren Wein völlig zu entleeren bezw. durch einen an dem entgegengesetzten kleineren Faßboden gärende Weine oder vergorene Weine ohne jede weitere Sorgfalt leicht vom Trub zu nehmen.

Österreich.

Der **Handelsvertrag mit Ungarn** wurde am 6. August in Budapest ratifiziert.

Die **Finanzierung der Beispielkellereien,** die in Österreich eingeführt worden sind, hat das Bundesministerium für Finanzen abgelehnt.

Das Brennen gewässerter Trester auf genossenschaftlichem Wege hat die n.-ö. Landes-Landwirtschaftskammer in der Campagne 1925/26 mit einem fahrbaren Dampf-Brennapparat durchgeführt. Neben 122400 kg Trestern wurden auch 50000 l Geläger abgebrannt. Die beste Ausbeute erzielte man mit abgerebelten Trestern, die gut eingestampft und mit einer 50 cm hohen Lehmschicht überdeckt waren. Die Trestergruben bestanden aus 2 m tief in den Boden und 1 bis 2 m über den Boden ragenden Betonbehältern mit seitwärts abschiebbarem Dach. Das Verfahren hätte sich gelohnt — sagt man, inwieweit wird leider nicht angegeben.

Ungarn.

Trockenmost. Die internationale Krise im Weinverkehr bringt die Geister immer wieder auf weitere neue Gedanken andere Verwertungsmöglichkeiten für den Wein ausfindig zu machen. An dem bisher so sehr empfohlenen Eindicken des Mostes fängt man an sehr viele Aussetzungen zu machen: Kochgeschmack, Denaturierung der Eiweißstoffe, Zerstörung der Vitamine usw. Der Ing.-Chem. Stephan Bakonni hofft nun schon für den kommenden Herbst die Traubenmoste durch ein Zerstäubungsverfahren unter völliger Entziehung des Wassers, ähnlich wie bei den Milchpulvern, zu Mostpulvern zu verarbeiten. Der wieder mit Wasser versetzte Trockenmost soll wie Frischmost in Gärung kommen und sich auch in keiner Weise von diesem unterscheiden.

Die große ungarische Weinwirtschaftskrise wird auch dadurch erhellt, daß man bezüglich des Exports von Desserttrauben nach dem Kriege auf jährlich 4000 Doppelzentnern stehen bleibt, während dieser vor dem Kriege jährlich 100000 Doppelzentner betrug.

Frankreich.

Eine **Erhöhung der Weinsteuer,** die für das Jahr 1926 den Betrag von 263 Millionen Fr. einbringen soll, wurde von der französischen Kammer trotz vieler Proteste beschlossen.

Ein nationaler Verband zur Bekämpfung der Schädlinge der Kulturpflanzen mit dem Sitz in Paris und mit Prof. P. Viala als Präsident, wurde in Paris im Anschluß an den Kongreß in Lyon gegründet. Er bezweckt, den Bekämpfungsmittelmarkt in gesicherte Bahnen zu lenken, damit nur noch brauchbare Mittel mit garantiertem Gehalt in Handel kommen und die gemeinsame und richtige Anwendung der Mittel zu fördern. Außerdem soll der Verband die Aufmerksamkeit auf die Bodendesinfektion lenken und dafür eintreten, daß die Kulturen auf ein Maß beschränkt werden, das eine exakte Bebauung zuläßt.

Rumänien.

Ein **Landes-Weinbaukongreß in Focsanie** soll im September stattfinden. Man rechnet mit zahlreicher Beteiligung der Weinbauern, denn der rumänische Weinbau ist in starkem Aufblühen begriffen.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Erfreulicherweise hat sich die Witterung gegen Ende des „Kochmonats" wesentlich gebessert. Die letzte Zeit waren uns sonnig-warme Tage beschieden, die auf das Wachstum von Reben und Trauben nicht ohne Einfluß blieben. Sehr zu wünschen ist, daß die günstige Witterung auch in der nächsten Zeit vorherrscht. Von den Wetterkundigen wird ja ein schöner Nachsommer prophezeit; hoffentlich trifft das auch ein. Der diesjährige Herbst wird hinsichtlich des Mengeertrages im allgemeinen wenig zufriedenstellen. Dieser Ausfall wird vielleicht durch die Güte etwas ausgeglichen. Die Winzer hatten bis in die letzte Zeit noch mit der Bekämpfung der Rebkrankheiten zu tun. Es kommen neuerdings aus verschiedenen Gebieten und Bezirken Meldungen von dem Auftreten der Lederbeerenkrankheit. Reife Trauben gibt es schon allenthalben, besonders in den besseren und bevorzugten Lagen. Im allgemeinen sind aber die Trauben doch gegen sonstige Jahre zurück. — Die Herbst-Weinversteigerungen nehmen mit Beginn des Monats September ihren Anfang. Es sind schon zahlreiche Versteigerungen in verschiedenen Weinbaugebieten (Rheinhessen, Rheinpfalz, Nahe und Mittelrhein angesetzt. Auf die Weinpreise haben die ungünstiger gewordenen Herbstaussichten in hohem Maße eingewirkt. Was noch an Weinen bei den Winzern oder bei Spekulanten lagert, ist längst zu den Frühjahrspreisen nicht mehr zu haben, sondern erfordert ganz andere Aufwendungen. Man mußte Steigerungen um 33, 50 und sogar 100 Prozent annehmen. Durch die höheren Forderungen ist übrigens auch schon ein Rückgang des Geschäftsganges eingetreten. Im allgemeinen hat sich dieser weiter gehalten. Die Bestände sind schon merklich zusammengegangen; mancher Winzerkeller ist geräumt.

Bei den verschiedenen Umsätzen wurden bezahlt in Rheinhessen für die 1200 Liter 1925er 850–870–880–900–970–1000–1100–1200 RM., für 1924er 1000–1050–1100–1300 RM., im Rheingau für die 1200 Liter 1925er 800–1200 RM., bessere Gewächse 1600–1800–2000–2800 RM. In der Rheinpfalz brachten die 1000 Liter 1925er Weißwein an der Oberhaardt 600–750–850 RM., 1924er 700–800 RM., an der Mittelhaardt für 1925er Weißwein 750–800–900–1000 RM., bessere Gewächse bis 3000 RM., 1924er Weißwein 800–1400–3000 RM., für 1925er Rotweine 650–750 RM., an der Unterhaardt für 1925er Weißwein 700–900 RM., 1924er Weißwein 750–850 RM. An der Nahe kosteten die 1200 Liter 1925er 800–1000–1100–1200–1300 RM., bessere Gewächse 1500–1600 RM. An der Mosel wurden für die 960 Liter 1925er 700–800–900–1000–2000 RM., für 1924er 650–750 RM. und mehr angelegt. In den süddeutschen Weinbaugebieten kosteten die 150 Liter in Baden 80–100–120–130–150 RM. und mehr, die 100 Liter 1925er in Franken 75–100–130–150 RM., die 100 Liter 1925er Rotweine in Württemberg 80–100–120 RM., 1925er Weißwein 90—100–130—140 RM. und mehr. S.

Aus Baden. Nachdem die diesjährigen Bekämpfungsmaßnahmen beendet sind und seit einigen Wochen trockenes warmes Wetter herrscht, kann man sich über das zu erwartende Herbstergebnis ein besseres Urteil verschaffen. Aus den einzelnen Weinbaugebieten liegen Ende August folgende Meldungen vor:

Bodensee (Meersburger Gegend): Der Stand der Reben ist im allgemeinen befriedigend. Beim Rotgewächs rechnet man mit einem schwachen halben Herbst, beim Elbling ist der Behang geringer, da er schlechter verblüht hat. Für Elblingweine wurden in letzter Zeit 75–80 RM., für Rotweine 100—120 RM. per hl erzielt. Die Vorräte sind ziemlich erschöpft. Es lagern noch ca. 400 hl Weißwein und Weißherbst und ca. 300 hl Rotwein.

Markgräflerland: In der mittleren und oberen Markgrafschaft stehen die Reben nicht besonders gut. Dem schlechten Blüteverlauf folgte starker Peronosporabefall, zu dem sich Ascherich gesellte und in letzter Zeit viele Lederbeeren. Infolgedessen rechnet man nur noch mit einem Ertrag von 20 hl pro ha. In der Laufener Gegend stehen die Reben wesentlich besser. Dort sind zum Teil sehr gute Herbstaussichten vorhanden. Die alten Weinbestände sind fast allerorts ausverkauft. Bei Verkäufen der letzten Zeit wurden für 25er 72—200 RM. je hl gelöst.

Am Tuniberg ist man im großen Durchschnitt mit dem Stande der Reben zufrieden, wenigstens dort, wo intensiv gespritzt wurde. Man schätzt zurzeit je nach Gemarkung 1/2—1/3 – 2/5-Herbst. Der blaue Burgunder ist in der Blüte verrieselt, während der Elbling gut steht. Alte Weinbestände sind fast nirgendwo mehr vorhanden. Kleinere Posten 1925er wurden in letzter Zeit für 58—65 RM. per hl verkauft. Am besten von allen badischen Weinbaugebieten dürfte in diesem Jahre der Kaiserstuhl abschneiden. Obwohl dort auch alle Edelsorten durch das naßkalte Blütewetter stark verrieselten, traten doch die Krankheiten infolge der weniger häufigen Niederschläge nicht so stark auf. Der Elbling steht durchweg sehr schön und verspricht nach Lage und Pflege einen Mittel- bis Vollherbst. Alte Bestände sind allerorts ziemlich ausverkauft. Bei Verkäufen der letzten Tage wurde je nach Qualität 60—120 RM. per hl gelöst.

Breisgau: Hier sind die Aussichten nicht so gut und vor allem sehr unterschiedlich. In letzter Zeit tritt auch der Ascherich noch stark auf und es wird besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, wenn nicht kurz vor dem Herbst ein großer Abgang eintreten soll. Die Weinlager sind fast allerorts erschöpft. Für geringere Weine wurde in letzter Zeit 50 RM. per hl bezahlt, bessere 100 RM. und mehr.

In der Ortenau steht der Burgunder schlecht, Riesling und Traminer etwas besser. Man rechnet mit einem schwachen Viertel- bis Drittel-Herbst. Die gut ausgebauten Genossenschaftsweine fanden guten Absatz. Für Räuschlingweine wird 60 RM., Weißherbst 90 bis 95 RM., Rotwein 115—120 RM. per Hektoliter bezahlt. Auch die Reben des Bühlertales haben einen schlechten Blüteverlauf gehabt. Bei Riesling besteht nur Aussicht auf 1/3-Herbst. Der Burgunder ist gänzlich verrieselt. Bei reger Nachfrage werden 80—120 RM. per Hektoliter bezahlt, für Mauerweine in Flaschen 1.60–2.— RM. Nur in einigen Gemeinden sind noch geringe Lagerbestände zu 70 bis 100 RM. per Hektoliter zu haben. Im badischen Unterland ist höchstens mit einem Drittel-Herbst zu rechnen. Der Weinpreis hat angezogen. Es wurden Preise von 60–80 RM. bezahlt, aber der Verkauf ist immer noch durch die Konkurrenz der Pfalzweine beeinträchtigt.

Sehr schlechte Nachrichten liegen aus dem Taubergrund vor. Frühjahrsfröste und Peronospora haben den Reben so zugesetzt, daß fast kein nennenswerter Ertrag zu erhoffen ist. In einigen wenigen Lagen, z. B. in Marbach, in denen man bisher noch mit Ertrag rechnete, tritt nun die Lederbeerenkrankheit auf. Der Preis war bisher 60–75 RM., jetzt kostet in Beckstein, wo noch einige Bestände sind, das Hektoliter 100 RM.

Es wäre für alle Weinbaugebiete sehr zu wünschen, daß das gute Wetter noch lange anhielte, dann stände für dieses Jahr immerhin noch ein Wein mittlerer Güte in Aussicht, da bereits jetzt schon überall weichende Beeren anzutreffen sind.

Württemberg. Das Jahr 1926 ähnelt in Bezug auf das Auftreten der Peronospora dem Jahre 1906. Nur wer gut gespritzt hat, konnte die Krankheit fern halten. Im Landesdurchschnitt dürfte kaum mehr als 1/5-Herbst zu erwarten sein. Von sämtlichen Rebsorten hat der Trollinger bis jetzt am besten durchgehalten. Riesling und Sylvaner stehen gut, doch sind die Trauben infolge der schlecht verlaufenen Blüte ungleich. Der Elbling befriedigt nicht. Taylortrauben sind mit Lederbeeren behaftet.

Österreich. Durch das fortgesetzte schlechte Wetter, das katastrophale Auftreten der Peronospora und stellenweise auch des Heuwurms, haben sich die Ernteaussichten weiter verschlechtert. In Steiermark rechnet man mit der Hälfte der vorjährigen Mittelernte. Ein Steigen der Preise ist die natürliche Folge. Qualitätsware kostet 1,30–1,60 Schilling. Im Burgenland ist eine ziemlich lebhafte Nachfrage. Der Import spanischer und griechischer Weine nimmt in letzter Zeit zu.

Ungarn. Da nach einem amtlichen Bericht die heurige Ernte eine Verminderung von 60–90 % erfahren dürfte, haben die Preise sehr angezogen. In Budapest notiert 9 %iger Weißwein 5000, 10 %iger 6400, 12 %iger bis 8000 und 13 %iger 8500. ungarische Kronen. Trotz des Anziehens der Preise sind die Produzenten zurückhaltend.

Digitized by Google

Jugoslawien. Trotz sehr schlechter Ernteaussichten belebt sich der Handel nur wenig. Infolge geringen Weinkonsums ist der Absatz der noch sehr großen Weinvorräte nicht nennenswert. Für ein Hektoliter werden je nach Qualität, Sorte und Quantum 300–1000 Dinar gezahlt.

Schweiz. Die Herbstaussichten in den einzelnen Kantonen sind sehr unterschiedlich. Das seit einigen Wochen anhaltende gute Wetter läßt hoffen, wenigstens noch qualitativ gut durchzukommen.

Italien. Obwohl man in Oberitalien das diesjährige Ernteergebnis 6 Millionen hl geringer schätzt als im Vorjahre, ziehen die Preise nicht an. In den Provinzen Salerno, Benevento und Avellino befürchtet man nur die Hälfte von 1925 zu ernten. Das Rotweingebiet hat besonders gelitten, während die Weißweingebiete der Provinzen Neapel und Caserta besser stehen. Man rechnet Mitte September mit dem Erntebeginn, und zwar bei hohen Preisen, wahrscheinlich 60–80 Lire für 100 kg die weißen und 70–120 Lire die roten Trauben.

Spanien. Trotz des in der letzten Zeit für die Entwicklung der Trauben günstigen Wetters, weist die Ernte eine beträchtliche Reduktion gegenüber dem Vorjahre auf. Man rechnet bei einer Besserung des französischen Franken mit Absatz nach Frankreich. Gute Weine kosten 1,60 Pesetas je Hektolitergrad. Der Handel im Alkohol ist z. Z. lebhafter.

Frankreich. Je näher es dem Herbst zugeht, um so besser läßt sich erkennen, daß es einen geringeren Ertrag gibt, als im Vorjahre. Aus den einzelnen Weinbaugebieten liegen folgende Preisnotierungen vor: Montpellier (Rotweine) 107—138 Fr., Narbonne (Rotweine) 13—13,50 Fr. je Grad. Perpignan (Rotweine) 13 Fr. je Grad. In Weißweinen ist das Geschäft weniger lebhaft.

Algier. Man rechnet mit einer befriedigenden Ernte, wenn dieselbe auch kleiner ausfällt als im Vorjahre. Die Preise sind fest durch große Aufkäufe seitens französischer Firmen und aus Oran, die infolge der dort durch einen Sirocco vernichteten Ernte ihre Lager aufzufüllen beginnen.

Vereinsnachrichten

Weinbauverein für die Rheinpfalz.

In Edenkoben fand eine Bezirksversammlung des Weinbauvereins für die Rheinpfalz unter der Leitung des 2. Vorsitzenden des Vereins, Bürgermeister Erath-Maikammer, statt. Der Vorsitzende berichtete über die Tätigkeit des Vereins, Direktor Dr. Zschokke-Neustadt hielt einen Vortrag „Über die diesjährige Frühjahrswitterung als Ursache des schlechten Standes der Weinberge", Landwirtschaftsrat Klingner sprach über „Sachgemäße Weinbehandlung". Zum Schluß nahm die Versammlung eine Entschließung an, in der an die maßgebenden Reichs- und Staatsstellen und die Parlamente die dringende Bitte gerichtet wird dafür einzutreten, daß der Wein nicht in das deutsch-französische Handelsprovisorium, dessen Abschluß bevorsteht, aufgenommen wird. Es werden weiter die bekannten Forderungen erhoben, wie Schaffung eines Reichsobstweingesetzes, Festhalten am bestehenden Weingesetz. S.

Rheinischer Bauernverein.

Der Rheinische Bauernverein nahm in seiner am Sonntag, den 22. August in Koblenz abgehaltenen außerordentlichen Generalversammlung eine Entschließung an, die die Lage des rheinischen Weinbaues kurz darlegt und im übrigen Forderungen und Wünsche enthält. Die Entschließung lautet:

„Die seit langer Zeit bestehende und allgemein bekannte Notlage des rheinischen Weinbaues besteht trotz der mannigfachen und begrüßenswerten Maßnahme, die auf dem Gebiete der Zoll-, Kredit- und Steuerpolitik zur Linderung der Krise getroffen worden sind, noch immer fort. Die Weinpreise ab Winzerkeller haben noch lange nicht die Höhe erreicht, die auch nur eine bescheidene Rentabilität gewährleisten. Der Absatz bewegt sich infolge der schlechten allgemeinen Wirtschaftsverhältnisse und der großen vorhandenen Vorräte an Auslandsweine noch immer nicht in normalen Bahnen. Hierzu kommen in diesem Jahre die unheilvollen Forstschäden sowie eine für das Gedeihen des Weinstocks ungünstige Witterung, wodurch die Ernteaussichten außerordentlich geschmälert, in einzelnen Gebieten sogar vernichtet worden sind. Der Weinbau bedarf daher nach wie vor seitens Reich, Staat und Provinz größte Fürsorge, wenn die Not behoben und der Winzerstand erhalten werden soll. Neben steuerlicher Schonung und Verlängerung der gewährten Kredite für die Dauer des Notstandes müssen vor allem bei künftigen Handelsverträgen mit weinbautreibenden Staaten die Belange des Weinbaues noch mehr als bisher gewahrt bleiben. Erforderlich ist weiterhin eine den Bedürfnissen des Weinbaues gerechtwerdende Änderung des Weingesetzes, die Durchführung einer strengen Kellerkontrolle, vor allem in den Verbrauchergebieten, die Änderung des Branntweinmonopols im Sinne einer restlosen lohnenden Verwertungsmöglichkeit der Rückstände bei der Weinbereitung sowie die Ablehnung des Gemeindebestimmungsrechtes. Die wirtschaftliche und soziale Notlage der Winzerschaft kann indessen nicht lediglich durch staatliche Maßnahmen behoben werden, vielmehr ist die tätige Mithilfe der gesamten Öffentlichkeit hierzu notwendig. Nicht nur volkswirtschaftliche, sondern in gleich hohem Maße soziale und nationale Erwägungen gebieten die Mahnung: Deutsche, trinkt deutschen Wein!" S.

Württembergischer Weinbauverein.

In seiner letzten Sitzung befaßte sich der Ausschuß des Württembergischen Weinbauvereins hauptsächlich mit Fragen der räumlichen und zeitlichen Begrenzung der Zuckerung und anderen Tagesfragen. Der Württembergische Weinbauverein stellt sich in der Zuckerungsfrage auf den Standpunkt, daß bezügl. der räumlichen Begrenzung der Zuckerung 20% Zuckerwasserzusatz (von den Moselweinen werden bekanntlich 25% verlangt) für die württembergischen Verhältnisse ausreichend sind, in der zeitlichen Begrenzung der Zuckerung sollte nicht weiter als bis zum 31. Januar gegangen werden. Eine allgemein zulässige Zuckerungshöchstgrenze auf 90° Oechsle, wie sie von manchen Weibaugebieten gefordert wird, ist im Interesse des einheimischen Weinbaues abzulehnen, denn je weiter man die Verbesserungsgrenze ziehe, um so größer werde das Mißtrauen gegenüber dem Weingenuß. — Gefordert wird eine schärfere Handhabung der Weinkontrolle. — Am 19. Sept. findet in Eßlingen (Neckar) die diesjährige Herbstversammlung des Württ. Weinbauvereins statt. Dr. Kramer von der Weinbauversuchsanstalt Weinsberg wird über Schädlingsbekämpfungsfragen referieren. S.

Personalia

Der langjährige Vorstand des Domänenamts Meersburg, Domänenrat Herkert ist am 3. August in Freiburg verstorben.

Als Nachfolger des verstorbenen Ökonomierats Hefner wurde Karl Nägler, Sohn des Weinbaudirektors Ökonomierat Nägler in Würzburg, zum Weinbau-Oberinspektor des Juliusspitals in Würzburg ernannt.

Weinbautechniker Otto Raesch in Geisenheim a. Rh. wurde zum Weinbaulehrer am Badischen Weinbauinstitut ernannt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Wie die meisten Kulturpflanzen, so brauchen auch die Reben zu ihrem Gedeihen neben Stickstoff und Phosphorsäure vor allem Kali. Diese Stoffe sind wohl im Stallmist enthalten, jedoch nicht in genügendem Maße, um wünschenswerte Erträge in Menge und Güte zu erzielen. Es ist deshalb empfehlenswert, den Stallmist zu ergänzen, indem man den Reben etwa 1,5 Zentner schwefelsaures Ammoniak, 2 Zentner Superphosphat oder Thomasmehl und 2 Zentner 40%iges Kalisalz verabreicht. Statt dem 40%igen Kali wird auch das schwefelsaure Kali gern gegeben, weil dasselbe chlorfrei ist. Sämtliche Düngemittel werden zweckmäßig schon Ausgangs des Winters in den Boden gebracht, jedenfalls aber vor Beginn der Vegetation.

Auf der Weinbau-Fachausstellung in Neustadt a. d. H. wurde den Seitz-Werken G. m. b. H., Kreuznacher Maschinenfabrik,

Digitized by Google

Filter- und Asbestwerke, Kreuznach, die höchste Auszeichnung, die ein aus ersten Fachautoritäten zusammengesetztes Preisrichter-Kollegium zu vergeben hatte, zuteil. Die Bewertung der ausgestellten verschiedenen Kellerei-Maschinen erfolgte nach fünf Punkten und in allen Punkten erhielten die Seitz-Werke die Note 1. Es verdient besonders hervorgehoben zu werden, daß neben der „Goldenen Medaille" der Firma als einziger unter den zahlreichen Ausstellerinnen eine besondere Anerkennung „für die Förderung der Weinbehandlung durch bahnbrechende Neuerungen und Verbesserungen auf dem Gebiete der kellereiwirtschaftlichen Apparate und Maschinen" zugesprochen wurde. Der Stand der Seitz-Werke hat auch auf dieser Ausstellung wieder das besondere Interesse aller Besucher erregt. Zu erwähnen wäre noch, daß den Seitz-Werken auch auf der „Weinfach-Ausstellung" in Offenburg i. B. (1. bis 3. Mai 1926) und auf der „Großen Gewerbeschau" Bingen a. Rh. (5. bis 13. Juni 1926) je die höchste Auszeichnung, die „Goldene Medaille", verliehen wurde. Gelegentlich der Binger Gewerbeschau erhielten die Seitz-Werke für besondere Leistungen neben der „Goldenen Medaille" noch einen „Ehrenpreis".

Der neue Spezial-Katalog über Kelterei-Geräte der Firma Kleemanns vereinigte Fabriken, Obertürkheim ist erschienen.

In buchtechnischer Hinsicht präsentiert er sich mit der künstlerisch ausgeführten Vorderseite sehr vorteilhaft und ein Blick in sein Inneres lehrt, daß die bekannte Spezialmaschinenfabrik unentwegt an der Erweiterung ihres Fabrikations-Umfanges gearbeitet hat, um ihren Ruf als erste Firma ihrer Branche zu wahren. Besonders ausgewachsen haben sich die Abteilungen: Hydraulische Obst- und Weinpressen und Hochdruckpumpen. Die Obstmühlen mit und ohne Waschelevator, Trestermühlen und Spindelpressen zeigen wieder einige praktische Winke.

Den Hauptwert legt die Firma auf intensive Ausbeute des Preßgutes und auf große Leistungsfähigkeit ihrer Pressen bei möglichster Ausschaltung der Handarbeit. Beides ist einerseits durch starke Bauart, andererseits durch sinnreiche Verbesserungen erreicht worden, sodaß die Kleemannschen Fabrikate auf höchster Stufe der Vollkommenheit stehen.

Der textliche Teil des Kataloges hat ebenfalls eine Erweiterung erfahren und trägt jetzt wesentlich dazu bei, das Verständnis für die Druckverhältnisse einer hydraulischen Presse zu heben. Angenehm berührt die Übersichtlichkeit des überaus reichen Inhalts. Es wird jedermann die Genauigkeit auffallen, mit der alle Angaben über die einzelnen Konstruktionen, über ihre Vorzüge, ihre Leistung usw. gemacht sind. Einige Gesamtaufnahmen von kompletten Kellerei-Einrichtungen beleben das Ganze.

Der überaus gediegene Inhalt des Kataloges läßt es wünschenswert erscheinen, daß alle einschlägigen Betriebe, wie Weinkeltereien, Apfelkeltereien usw. ein Exemplar davon zur Hand haben, denn der Katalog ist ein Nachschlagewerk für neueste Konstruktionen der genannten Branche.

Dieser Nummer liegen eine Abhandlung über „Die Düngung der Weinberge" von Dr. Spickermann, Bonn, und ein Prospekt der Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach, bei, welche wir der besonderen Beachtung unserer Leser empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Vorteilhafteste Bezugsquelle für

Weinschläuche / Pumpen und Kellereiartikel

Hill & Müller, Freiburg i. Br.

Schwabentorstraße 9 / Fernsprecher 1254

Stammhaus: Mannheim

71 Gegründet 1890

Eine Besichtigung der Reben

und

ein Blick in den Keller

zeigen deutlich, wer

Weinbau und Kellerwirtschaft

liest.

Der Erfolg blieb nicht aus!

Erfolgreiche Düngu der Weinberge

KALIDÜNGUNG

fördert
Laub- und Holzwuchs
bringt
viele Trauben
mit hohem
Mostgewicht
und
niedrigem
Säuregehalt
steigert
den Traubenertrag
und verbessert
die Qualität
des Weines

ungedüngt

Kostenlose Ratschläge zur richtigen Düngung erteilt die

Volldüngung mit Kali

Landwirtschaftliche Auskunftsstelle des Deutschen Kalisyndikats G.m.b.H.

3 Telefon 9541 Stuttgart Olgastraße 39

Digitized by Google

Urania-grün

das führende Spritzmittel gegen Heu- u. Sauerwurm

◆

Vinuran

(Urania-Stäubmittel)

allseitig anerkannt als vollendetes, wirksamstes u. sparsamstes Stäubmittel

64

Digitized by Google

Hydraulische Rundkelter

für Trauben oder Obst zu **verkaufen.** 67

Weinzentrale A.-G. / Freiburg (Baden).

Nur durch gute Bücher

über Rebzucht, Schädlingsbekämpfung usw. erhalten Sie Aufklärung für einen

Vollherbst!

Bücherkatalog gratis erhältlich durch

Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins e. V., Freiburg i. Br., Bismarckstraße 21

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Düngemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Fässer
Heinr. Kappes, chem Faßfabrik, Eberbach.

Faßtürledichte
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.

Flaschenfüllmaschinen
Enzinger-Union-Werke A.-G., Mannheim

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Flaschenspülmaschinen
Siegerin-Goldmann-Werke GmbH. Mannh.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Gärröhren-Gärspunden
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kaliumferrocyanid
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
Friedr. Pfeiffer, Kell.-Art., Freiburg i. B.
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Kalmeta-Tabletten
Albert C. Dung, chem. Fabrik, Freiburg i. B.

Kellereimaschinen
Franz Frenay, Kellereimaschinen-Fabrik, Mainz
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Kohlensaurer Kalk
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Meßinstrumente
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Paraffinieranlagen
Enzinger-Union-Werke A.-G. Mannheim.

Pfortendichte Mammut
Chemische Werke Marienfelde, A.-G., Berlin-Marienfelde.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Pumpen (Weinpumpen)
Fr. Frenay, Kellereimaschinenfabr., Mainz.
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Wilhelm Guth, Maschinenfabrik, Neustadt a. d. Haardt.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a K.

Rebschwefler
Bader & Cie, Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Rebspritzen
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Mull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbergpflüge
Bader & Cie., Freiburg i. B.

Weinhähne
Wilh. Guth, Masch.-Fabr., Neustadt a. H.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Weinpressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Weinschöne
Josef Heller, Kellereiartikel, Mainz.

Wein- und Mostwagen
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Arsenverstäubungsmittel „Höchst"
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Arsenverstäubungsmittel 1922
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Blatt- und Blutlaus-Florissol
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Erdfloh-Pulfat
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Obstzentrale u Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden)
Staatl. Sächs. Hütten- und Blaufarbenwerke, Handelsabtlg., Freiberg i. Sa.

Nikotin
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Obstzentrale u Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nikotin-Quasiseife
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Uraniagrün
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Zabulon
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Obstzentrale u. Spankorbvertrieb A.-G., Bühl (Baden).

Digitized by Google

SB 387
.N42

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

5. Jahrgang
Nr. 18
16. September 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.
Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Mercks Präparate zur Weinbehandlung:

Kaliumpyrosulfit Merck

Tabletten zu 10 gr, Blöcke zu 100 gr.

Vorzüge: Einfache Handhabung / Genaue Dosierung der schwefligen Säure / Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit / Stärkste Wirkung / Vollkommen klarlöslich in Wasser und Wein.

Von allen Weinfachinstituten empfohlen. Durch Reichsgesetz erlaubt.

Tannin zur Weinklärung.

Kohlensaurer Kalk zur Entsäuerung des Weines.

Casein zur Weinschönung.

Albumin zur Weinschönung.

Weinkohle gekörnt zur Geruchs- und Geschmacksverbesserung.

Weinkohle (Pulver) zur Entfärbung.

Man verlange meine Schrift: „Verfahren zur Behandlung des Weines".

E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

1

Digitized by Google

Zur Verbesserung des Weines empfehlen wir

„ARGO"-Maiszucker

Technisch reiner Stärkezucker im Sinne des Weingesetzes. Gärungsversuche bei den bedeutendsten Weinbau-Versuchsanstalten und -Schulen zeitigten hervorragende Ergebnisse. Ausführliche Prospekte und Gutachten stehen zur Verfügung. Zu beziehen durch alle Großhändler.

Deutsche Maizena Gesellschaft, A.-G., Hamburg
Frankfurt a. M., Nierstein a. Rh., Köln 55

Wegen Aufgabe unserer Presserei
verkaufen wir zu äußersten Preisen
2 komplette Mayfarth-Pressen
(8 H.P.R. 2)
mit ausfahrbarem Doppelbiet und hydr. Kraftpumpe (P.P.K. 2);
ferner je eine **Obst- und Beerenmühle** mit Steinwalzen
alles in bestem Zustande. 74
J. C. Degner & Söhne A.-G. / Altenburg (Thüringen)

Dampfbrennereien

Wasserbadbrennereien
Brennereien mit direkter Feuerung
in nur solider Ausführung. 76
Kellereiarmaturen / Filter / Apparate
Pumpen / Pressen usw.
Reparaturen prompt und billigste Berechnung.
Günstige Zahlungsbedingungen.
Armaturen-Fabrik und Kupferschmiederei
L. Waibel & Sohn, Freiburg i. Br.

Obstbrennereien

(Abfindungsbrennereien, Kleinbrennereien, Verschlußbrennereien), die ihr Brennrecht in den letzten Jahren wenig oder gar nicht ausgenützt haben und die

im Lohn brennen

wollen, werden ersucht, Angebote unter **N. A. 4793** an **Rudolf Mosse, Stuttgart,** zu richten. 75

Hydraulische Rundkelter

für Trauben oder Obst zu **verkaufen.** 67
Weinzentrale A.-G. / Freiburg (Baden).

Auf Nachbars Ernte blick' nicht scheel,
Mach' sie ihm nach: Streu Thomasmehl!

Wer zuerst zur Mühle kommt, mahlt zuerst.

Landwirte, bestellt sofort euer

Thomasmehl

und laßt euch keine **Rechenkunststücke** vormachen,

denn Thomasmehl

ist noch immer der **beste und billigste Phosphorsäuredünger;** es bringt euch außer der billigen Phosphorsäure noch 50 % wirksamen Kalk kostenlos. 73

Auskünfte über alle Düngungsfragen kostenlos durch den

Verein der Thomasmehlerzeuger, Berlin W 35

Weinkisten
in allen Größen
Strohhülsen
Flaschenpapier
Flaschenkapseln
stets großes Lager 68
Fritz Merkel & Co.
Kellereibedarf
Neustadt 3 (Pfalz)

Ihre

Faßspunden
Querscheiben, Zapfen
sowie
Lagerfaß-Langspunden
für
ganze Kellereien
fertigt
als Spezialität
72

J. Buck, Küferei
Triberg (Schwarzwald).

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 16. September 1926 | Nr. 18

Inhalt: Mankowski, Der Weinbau im Ordenslande Preußen S. 171; 33. Deutscher Weinbaukongreß in Wiesbaden S. 172; Röder, Holzküfer—Weinküfer S. 174; Kleine Mitteilungen S. 175; Rundschau S. 177; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 177; Vereinsnachrichten S. 178; Bücherbesprechungen S. 178; Bekanntmachung S. 179; Geschäftliche Mitteilungen S. 179.

Versäumen Sie nicht

bis spätestens 24. ds. Mts. beim Postamt oder Briefträger das Abonnement auf unsere Zeitschrift zu erneuern. Wichtig für jeden Winzer ist jetzt die Orientierung über neuzeitige Kellerbehandlung.

Der Weinbau im Ordenslande Preußen.

Von H. Mankowski, Danzig.

Die Ansichten über den mittelalterlichen Weinbau im Ordenslande gehen sehr auseinander. Während einzelne Geschichtsforscher behaupten, der Weinbau habe in Blüte gestanden und der gekelterte Wein sei von anerkennenswerter Güte gewesen, erklären andere die Nachrichten von der Güte altpreußischer Weine als gute Legenden, die sich von Geschlecht zu Geschlecht bis auf die Neuzeit fortgepflanzt hätten. Gerade über die Güte des Weines im Ordenslande ist viel geschrieben worden; aber nicht im Mittelalter, sondern im letzten Jahrhundert, und ein solches späte Urteil hat so gut wie keinen Wert. Soviel steht fest, daß ein an den Weichselufern bei Thorn oder Kulm gebauter Wein nicht die Qualität des Rhein- oder Moselweins haben kann. Das ergibt sich ohne weiteres aus klimatischen und geologischen Gesichtspunkten.

Wenn man nun hört, daß im Jahre 1379 die Weinernte des Ordens 608 Tonnen betrug, die teils eingekellert, teils ausgeschenkt wurden, so wird man die Bedeutung des Weinbaues nicht in Abrede stellen können. Auch der Umstand, daß obere Ordensbeamte, Geistliche und sonstige um die Sache des Ordens verdiente Personen vom Hochmeister Wein zum Geschenk erhielten, beweist die Ausdehnung des Weinbaues. Im 19. und 20. Jahrhundert finden sich im Ordenslande nur noch geringe Reste des Weinbaues. Als Johannes Trojan am 14. August 1907 in Warnemünde seinen 70. Geburtstag feierte, wurde ihm aus dem Weichselstädtchen Schwetz eine Flasche „Schwetzer Klostergarten-Auslese" auf den Geburtstagtisch gesandt.

Der ehemalige Klostergarten diente bis zum Ausgange des Weltkrieges als Station für epileptische und ähnliche Kranke, welche mit Obst- und Gemüsebau beschäftigt wurden, soweit sie nicht gefährlich waren. In den Gärten wurden auch Weinreben gepflegt und aus den reifsten Beeren Weine gekeltert, die von vorzüglicher Beschaffenheit waren.

Über den Weinbau im Ordenslande hat sich der Altmeister der preußischen Geschichte, Johannes Voigt, in seinem mehrbändigen Werke verbreitet. In Bd. 6, S. 396 heißt es darüber: „Der Weinbau war in den Gegenden von Kulm bis Thorn in der schönsten Pflege, und das Gewächs scheint keineswegs das schlechteste gewesen zu sein; denn wie hätte es der Hochmeister, da hinreichend fremde Weine ins Land eingeführt wurden, wagen können, den Herzog Switrigal bei seinem Aufenthalt in Preußen so oft mit Thorner oder Kulmer Landwein zu beschenken, oder selbst den König von Polen auf einem Verhandlungstage zu Thorn damit aufzunehmen?"

Recht eingehend behandelt auch in neuester Zeit Professor Dr. F. Schultz in seiner „Geschichte der Stadt Kulm im Mittelalter" den Weinbau im Ordensland und erkennt gleichfalls einen ausgedehnten Weinbau an. Kulm hatte in seiner Blütezeit während der Ordensherrschaft 19 Weinberge. Die Weingärten galten als ein sicherer Besitz, daß mit Vorliebe gerade auf sie Zinsen eingetragen wurden in einer Höhe, daß sie sowohl vom Kulturzustand als auch vom Werte der Weinberge beredtes Zeugnis ablegten.

Zwei Jahrhunderte stand der Weinbau in Kulm in voller Blüte trotz aller Kriegsunbill und Verwüstung, welche die Stadt so oft und reichlich erfahren hat. Nach dem furchtbaren 13jährigen Kriege von 1454—1467 aber verschwanden die Weingärten immer mehr, und bei Beginn des 16. Jahrhundert sind so gut wie keine vorhanden. Schultz geht weiter auf verschiedene Umstände in der Zeitfolge ein und bezeichnet als Hauptursache der Einstellung des Weinbaues den wirtschaftlichen Niedergang des Ordens, vor allem in der polnischer Zeit. Mit dem Übergang Westpreußens in polnischen Besitz verschwinden die Weingärten Kulms mehr und mehr; die erneuerte Kulmer Willkür (Stadtordnung) von 1589 denkt mit keinem Worte mehr

Digitized by Google

des Weinbaues und hat sämtliche Paragraphen der älteren Willkür über den Weinbau gestrichen.

Westpreußen verarmte von Jahr zu Jahr, und wie sollten die Bewohner des Kulmer Landes noch Weinbau betreiben, wenn sie 1772 nicht einmal mehr Brotkorn kannten? Weinbau gedeiht nur in kultivierten Gegenden.

✣

33. Deutscher Weinbau-Kongreß in Wiesbaden.

Die Verhandlungen des Deutschen Weinbauverbands.

Als Auftakt tagte am Samstag vormittag, den 4. September, unter dem Vorsitz des Weingutsbesitzers Biermann-Bingerbrück der Reichsausschuß für Reblausbekämpfung im Gartenpavillon des Kurhauses. Nach der üblichen Begrüßung, bei welcher auch daran erinnert wurde, daß bei Wiesbaden in der Biebricher Schloßgärtnerei die Reblaus zuerst in Deutschland aufgetreten sei, wurde bezüglich der in der im Mai ds. Js. in Mainz vorausgegangenen Sitzung besprochenen Punkte* noch folgendes hervorgehoben: 1. Die angestrebte Beseitigung des hohen Einfuhrzolles auf aus dem Auslande zu beziehendes Amerikaner-Unterlagsholz geht noch für die kommende Rebenveredlungskampagne der Verwirklichung entgegen. 2. Die in Preußen zur Bodenentseuchung von Reblausherden mit Sapicat-Schwefelkohlenstoff angestellten Versuche können zu jetzigem Termin noch nicht endgültig beurteilt werden. 3. Zur Beschleunigung der Herstellung einer Sorten-Bestimmungstabelle für Amerikaner-Unterlagsreben durch die Biolog. Reichsanstalt sind von Seiten des Deutschen Weinbauverbands Schritte unternommen worden, die auch darauf abzielen, vorläufig nur die wichtigsten Sorten zu behandeln und deren Merkmale international — vor allem mit Frankreich, Schweiz, Österreich und Ungarn — festzulegen, damit bei Beanstandungen von Auslandssendungen eine rasche und beide Teile befriedigende Regelung möglich sei. — Oberregierungsrat Börner-Naumburg, der Bearbeiter der Sortenbestimmungstabelle, hob bezüglich des letzten Punktes hervor, daß die Beschleunigung ihre Grenzen habe, da wohl die Unterscheidung der einzelnen Sorten untereinander ziemlich leicht sei, daß aber die fast bei jeder Sorte vorkommenden falschen Typen die Festlegung der Sortenmerkmale erschweren. Börner hielt es auch für zweckmäßig, daß der bereits bestehende Sortimentsgarten erweitert und längere Jahre unterhalten würde.

Es folgten nun die Berichte der einzelnen Länder über den Stand der Reblausverseuchung, über den Stand der Veredlung, über die Erfahrung mit einzelnen Unterlagen (Araption, Affinität, Wachstum im Muttergarten), über die Erfahrung mit Auslandsholz bei der Veredlung und in Muttergärten sowie über die Erfahrung bei Schutzbehandlung, Oberflächenentseuchung und Vernichtung.

Direktor Dr. Müller-Freiburg sprach für Baden. Er führte u. a. aus, daß bei der in diesem Jahre durchgeführten kolonnenmäßigen Reblausuntersuchung zu den bisher verseuchten Gemeinden neue nicht hinzugekommen wären, daß sich aber leider in einer bereits verseuchten Gemeinde Oberbadens 12 neue Herde gezeigt hätten. Dies erkläre sich aus dem Umstande, daß die gleich nach der Revolution (1919) aufgedeckten Verseuchungen wegen der damals sehr gereizten Stimmung der Bevölkerung nicht restlos ausgerottet werden konnten. Die Sicherheitsgürtel durften dabei nur in geringem Ausmaße herangezogen werden. Die neuen Herde würden aber nun nur unter Einbeziehung eines großen Sicherheitsgürtels entfernt. Was die Rebenpfropfung anbelange, so sei im Jahre 1926 in Baden erstmalig großzügig gearbeitet worden unter weitgehender Verwendung von Auslands-Unterlagsholz. Die Ausführung lag den staatlichen Anstalten ob, wie auch den staatlich unterstützten Unternehmungen größerer Güter, bei Winzergenossenschaften und bei der Badischen Landwirtschaftskammer. Die Anwachsprozente in der Rebschule befriedigten infolge der ungünstigen Sommerwitterung nicht ganz. Je nach Edelsorte und Unterlage betragen diese z. T. 60 %, z. T. 30 % und sogar noch darunter. Mit dem Auslandsholz hätte man zumeist keine schlechten Erfahrungen gemacht. Die Sorte Teleki 8 B wurde aber zu dünn geliefert und waren auch die Sorten nicht rein. Unter der Sorte 3309 C befand sich z. B. auch Holz der Sorte 101 14 M.G. Es dürfte auch in Zukunft nicht mehr vorkommen, daß die ausländischen Lieferanten das Holz per Nachnahme senden, sondern nur auf Rechnung, deren zweite Betragshälfte erst dann auszubezahlen sei, wenn die Qualität und die Sortenechtheit der Lieferung den Anforderungen genüge. Hier sollten alle Einfuhrstellen zusammenhalten. — Für das Land Bayern sprachen zwei Herren. Weinbaudirektor Bauer-Neustadt für die bayerische Rheinpfalz und Landwirtschafts-Assessor Dittmann-Würzburg für Franken: a) Bayerische Rheinpfalz: Der Referent wies eingangs darauf hin, daß im Herbst 1925 auf Gemarkung Altenbamberg bei Münster am Stein eine große Infektion in noch jungen Weinbergen gefunden worden sei, die auf einer Fläche von 5¼ ha ungefähr 10000 verseuchte Stöcke umfaßte. Davon wurden in diesem Jahre Spritzinfektionen auf benachbarten Gemarkungen festgestellt. Im Seuchengebiete Weiher zeigte sich nur eine Spritzinfektion und in der Gemeinde Hainfeld zahlreiche durch Windübertragung verursachte Verseuchungen. Bis jetzt weist das pfälzische Weinbaugebiet 10 verseuchte Gemeinden auf mit insgesamt 13422 verseuchten und 273508 vernichteten Stöcken auf einer Fläche von 30,6 ha. Diese 10 Gemeinden besitzen zusammen eine Rebfläche von 1200 ha. Im Verhältnis zu der Gesamtweinbaufläche der Pfalz von 16000 ha nehmen sich die Verseuchungen als recht gering aus und sei dieser verhältnismäßig günstige Stand der intensiven Reblausbekämpfung zu verdanken. Auch in Zukunft wird die radikale Bekämpfung überall da durchgeführt werden, wo die Reblaus erstmalig auftritt. Durch die nahen elsässischen verseuchten Weingebiete, durch Pflanzenschmuggel von dort her, sowie durch den zunehmenden Verseuchungsstand in Deutschland überhaupt, befürchtet man weitere Ausbreitung der Reblaus in der Pfalz. Es werden deshalb auch hier bezüglich der Rebenpfropfung umfassende Vorkehrungen zur Umstellung des

* Siehe Nr. 11 dieser Zeitschrift.

Digitized by Google

pfälzischen Weinbaues getroffen. Der Referent nennt dann die bestehenden und neu hinzukommenden Rebenveredlungsstationen und Amerikaner-Muttergärten. Bis jetzt habe man 29000 Mutterstöcke, von denen 2000 im Ertrag seien. An Sorten sind hauptsächlich verwendet 101 14 M. G., 1202 C, 143 B, 3309 C, 33 A 1 und die Teleki'schen Berland. × Rip. Sorten. Versuchsanlagen mit gepfropften Reben bestehen bis jetzt 100 auf insgesamt ungefähr 8 ha. 1 und 2 Ganz. läßt man fallen, auch G. 13. Nach Schilderung des Verhaltens der genannten Unterlagsreben im Amerikaner-Muttergarten und der Pfropfergebnisse mit Auslandsholz, wobei sich 3309 C besser bewährte als die Teleki-Züchtungen, die aber auch befriedigten, wurde noch auf die Ertragskreuzungen hingewiesen, namentlich auf den Taylor-Sämling Blankenhorn, der in diesem Jahre gegenüber den einheimischen Reben äußerst fruchtbar sei und einen starken Anreiz für die Winzerbevölkerung zur ausgeführten Sapicat-Schwefelkohlenstoffversuche vorliege. Diesbezügliche eigene Versuche seien nicht günstig zu beurteilen. Die Rekonstruktion mit gepfropften Reben soll planmäßig in geschlossenen Flächen geschehen. Zur Gewinnung des Unterlagenmaterials sollen weitere Muttergärten geschaffen werden, da die bis jetzt bestehenden nicht genügen. Bis jetzt besitze man 5 1/2 ha mit 12400 Mutterstöcken. Bis zu 75 % gedenkt man mit Teleki 5 B B anzulegen, den anderen Teil vielleicht mit 101 14 M. G. und 3309 C, 1 Geisenheim u. a. Von 1 Ganz., 1202 C und Portalis hält man nicht viel. Kalkböden, und diese auch noch sehr unterschiedlich, sind vorherrschend. Mit dem Auslandsholz hat man ganz gute Erfahrungen gesammelt, leider seien aber 1926 die Edelreiser von ungenügender Reife gewesen, sodaß die Ergebnisse nicht befriedigend seien. Teleki 8 B und Sel. 5 B B hätten noch am besten abgeschnitten.

Winzer! Bei gesunden Traubenbeständen und bei anhaltend günstiger Witterung **sollte der Beginn der Lese weitgehendst hinausgeschoben werden.**

Wo Rohfäule an den Trauben **überhand nimmt,** oder sonstige außerordentliche Schädigungen sich zeigen, **ist eine Vorlese am Platze.**

Die Reife der Trauben wird gefördert durch unkrautfreien lockeren **Boden und durch Belichtung** desselben (Heften, Gipfeln!).

Vergeßt nicht die fruchtbaren und unfruchtbaren sowie die falschen Stöcke **im Weinberg zu selektionieren.**

Zur Erzielung reintöniger Weine sind Weißmoste und Rotweinmaischen vor Beginn der Gärung mit 10 Gramm (= 1 Tablette) Kaliumpyrosulfit auf 1 Hektoliter Most **einzuschwefeln** (100 Liter Rotweinmaische = 80 Liter Rotmost).

Bei Mosten aus faulen und kranken Trauben ist ein Totschwefeln angebracht = 15 Gramm (1 1/2 Tabletten Kaliumpyrosulfit auf je 1 Hektoliter Most — in 2 bis 3 Tagen Abziehen des abgesetzten klaren Traubensaftes vom Trub und Vergärung mit Reinhefe.

Reinhefe ist rechtzeitig — 8 bis 10 Tage vor Beginn der Lese — bei der Bad. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg, Post Grötzingen, **zu bestellen.**

Vermehrung bilde. Man sei aber staatlicherseits nur geneigt die Oberlin 595 zuzulassen, weil diese den Ruf der Pfalzweine zu schädigen nicht in der Lage sei.

Franken: Bei den 1925 durchgeführten Reblausuntersuchungsarbeiten, die ganz auf die verseuchten und verdächtigen Gemeinden eingestellt waren, wurde die bisher verschont gebliebene Gemeinde Groß-Langheim als verseucht befunden. Hier wurde 1 Herd aufgedeckt; außerdem in Rödelsee 2 große alte Herde mit mehreren hundert Stöcken, in Sulzfeld 7 Herde, in Iphofen 2 Herde; 1926 in Sulzfeld 1 Herd, in Rödelsee 14 Herde, in Iphofen 18 Herde, Groß-Langheim 5 Herde, in Wiesenbronn 5 Herde, insgesamt 42 Herde mit 1628 Stöcken, die im Jahre 1926 gefunden wurden. Das Ergebnis ist trostlos, um so mehr, als auch in 8—9jährigen Junganlagen Herde aufgedeckt worden sind, die wohl teils durch Windübertragung, teils durch Verpflanzung von Fechsern aus verseuchten Grundstücken zu erklären sind. Mit der Vornahme der Entseuchung gedenkt man zuzuwarten bis das Ergebnis der von Preußen

Dr. Kissel führte über Hessen aus, daß 1926 fünf Gemarkungen neu verseucht seien mit 45 Herden und 6703 Stöcken auf einer Fläche von 13 1/2 ha. Die Entwicklung der Reblaus sei namentlich im Monat August eine ungewöhnlich starke gewesen. Das Gesamtbild sei folgendes: Bis 1925 waren von 190 Gemarkungen mit 14400 ha 26 Gemarkungen verseucht auf einer Fläche von 308 ha. Davon seien aber sechs Gemarkungen bereits saniert, somit betrugen 1925 die Verseuchungen 0,42 % der gesammten im Ertrag stehenden hessischen Rebfläche; mit den im Jahre 1926 gefundenen Herden erhöht sich der Prozentsatz der Verseuchungen auf 0,50 %. Das Ausmaß der Reblausschäden sei also verhältnismäßig klein. Die Seuchenstellen werden vernichtet und die Sicherheitsgürtel schutzbehandelt. Bezüglich der Rebveredlung seien 1925 50000 Unterlagshölzer und 1926 500000 Unterlagshölzer aus dem Auslande für Veredlungszwecke eingeführt. Der Erfolg sei 1926 ungünstig, da das Material nicht als einwandfrei bezeichnet werden konnte und die ungünstige

Digitized by Google

Witterung ein gutes Gedeien der Rebschule nicht aufkommen ließ. Die hessischen Weinbergsböden könnten in 5 Gruppen eingeteilt werden: Rotliegendes, Löß, Porphyr, tiefgründige und schwere Böden. Acht Unterlagssorten sind bisher verwendet, vornehmlich Portalis, 143 B, 101^{14} M. G., 3309 und Telekische Züchtungen. Muttergärten wird man bald zur Genüge besitzen. Der Referent schilderte dann noch zum Schlusse mit Schwefelkohlenstoff vorgenommenen Versuche.—

Der Vorsitzende des Unterausschusses, Weingutsbesitzer Biermann-Binzerbrück, schaltete hier ein, daß in Preußen nur nach Quadratmeter verseuchte Fläche entschädigt wird, nicht nach Stockzahl, da sonst zu eng bestockte Flächen höhere Entschädigungen erlangten, als neuzeitlich weitangelegte. Ein gleiches Vorgehen sei allen anderen Staaten zu empfehlen.

Prof. Dr. Muth-Geisenheim gab für Preußen bekannt, daß 1926 gefunden seien: im Rheingau 69 Herde mit 7600 qm, an der Nahe 41 Herde mit 5600 qm, im Seuchengebiet Heimbach 14 Herde mit 320 qm, an der Obermosel 10 Herde mit 80 qm — insgesammt bis 26. August ds. Js. 134 neue Herde mit 13600 qm. Für jedes zurückliegende Jahr führte der Redner ebenfalls entsprechende Zahlen an. Im Rheingau seien von 20 Rebgemeinden 12 verseucht. Versuche mit Sapicat-Schwefelkohlenstoff-Schutzbehandlung wurden erwähnt, deren entgültige Beurteilung jetzt noch nicht möglich sei. Große Anlagen von Muttergärten seien im Werden. 1926 sind unter Herbeiziehung von Auslandsholz 1 Million Reben veredelt worden, 1927 sollen es zwei Millionen werden. Die eingeschulten Pfropfungen stehen günstig. Es wurden sodann die Anbauergebnisse der Unterlagsreben in den verschiedenen preuß. Amerikaner Muttergärten geschildert und zwar von 1 Geisenheim, 101^{14}, 1616 C, 1202 C, 1 Ganz, 41 B, 13 B, 3309 C, 143 B 17 G und Tel. Sel. Kob. 5 BB.

Für Württemberg und Sachsen mußte auf die Erstattung der Referate verzichtet werden, da die Zeit inzwischen zu weit vorgeschritten war. Die in Aussicht genommenen Referenten wurden gebeten diese schriftlich beim Vorstande niederzulegen, damit das Material im Verein mit den anderen Referaten wörtlich veröffentlicht werden könnte. Darauf erhielt Herr Alexander Teleki-Villány das Wort zu seinem Vortrage über Adaption und Affinität der amerikanischen Unterlagsreben in Ungarn: Der Redner schilderte eingangs den Gang der Reblausverseuchungen in Ungarn, berührte die Bekämpfung vermittels Schwefelkohlenstoffes und durch Anpflanzung der Reben in phyloxeraimmunen Sandböden und durch gepfropfte Reben vermittels aus Frankreich eingeführter Amerikaner Unterlagsreben, deren Einfuhr erst verboten wurde, als in Frankreich die Pilzkrankheit Black rot stark auftrat. Die Rekonstruktion wurde staatlicherseits begünstigt, für rekonstruierte Weinberge erhielten die Winzer auf 10 Jahre Steuerfreiheit und für angelegte Muttergärten 6 Jahre. Anfänglich wurden in der Wahl der Unterlagssorten große Fehler gemacht, da die Weinbergsböden in Ungarn sehr verschieden sind und es hier namentlich auch neben schwachen auch sehr hochprozentige Kalkböden gibt. Für letztere suchte man vor allem nach einer besonderen Sorte und stellte sich auch sehr bald der Wunsch heraus für alle Bodenarten nur eine Unterlagssorte benötigen zu müssen. Redner behandelte dann speziell die Adaption der verschiedenen Unterlagssorten und ihre Affinität. Bezüglich der letzteren unterschied er eine Veredelungsaffinität und eine Stockaffinität. Die Veredlungsaffinität sei für den Rebschulbesitzer in erster Linie wichtig, für den Winzer dagegen die Stockaffinität, da die bestgewachsene Pfropfrebe für ihn wertlos sei, wenn nicht die inneren Eigenschaften der Unterlagsrebe mit denjenigen des Edelreises gut übereinstimmten. Mit Rücksicht auf die Adaptionsverhältnisse wurden die Unterlagen 101^{14} M. G., 3306 C, 3309 C, 1202 C, 41 B und die französischen Berlandieri × Riparia Hybriden 420 A, 34 EM 157—11 C usw. verworfen, die 143 B als beachtenswert erkannt und im übrigen die Frage der Unterlagsreben für Ungarn als gelöst betrachtet, da die 4 Sorten 1616 C, Portalis, 1 Ganz und vor allem die Berlandieri-Riparia-Teleki-Hybriden für die moderne Rekonstruktion genügten. Bezüglich der 1616 C wurde noch erwähnt, daß die in Deutschland vorhandenen Typen zumeist die weniger empfehlenswerte 1615 C darstellen und daß die von Kober aus Berland. × Rip. Teleki 8 B selektionierte 5 BB völlig identisch sei mit der von Teleki sebst aus 8 B herausgesuchten 5 A.

Nachdem der Vorsitzende, Biermann-Bingerbrück, für die Ausführungen des Redners den Dank ausgesprochen und die Diskussion wegen Mangel an Zeit auf die nächste Versammlung des großen Ausschusses für Reblausbekämpfung verwiesen hatte, teilte er zum Schlusse noch mit, daß, weil wir vor einer allgemeinen Rekonstruktion stünden, der deutsche Weinbauverband alles tun müsse, um mithelfend zu wirken und daß es deshalb auch notwendig sei die Düngungsfrage im neuen Weinbau durch eine besondere Rebendüngungskommission — die mit der bereits bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft bestehenden Kommission Hand in Hand zu arbeiten hätte — behandeln zu lassen.

Dümmler

(Fortsetzung folgt)

Holzküfer — Weinküfer.

Wie bereits in dieser Zeitschrift des öfteren berichtet wurde, verlangt ein Teil des deutschen Küferhandwerks den Schutz der Gewerbeordnung auch für den nur im Keller beschäftigten Küfer. Vor allem ist es der Mitteldeutsche Küfer-Innungsverband, der diese Forderung stellt und darin vom Reichsbund Unterstützung mit allen Kräften zugesagt erhielt. Die süddeutschen Handwerkskammern haben in einer Konferenz am 11. Dezember 1925 beschlossen, die Kellerküferei nicht als selbständiges Handwerk anzuerkennen, da keine Trennung zwischen Holz- und Weinküferei eintreten dürfe. In der Vorstandssitzung des Reichsbundestages hielten Dr. Germann-Mainz und Küfermeister J. Horatz-Köln zwei Referate, die die Forderung des Mitteldeutschen Küfer-Innungsverbandes, der Kellerwirtschaft den Schutz der Gewerbeordnung zuteil werden zu lassen, neuerdings begründen.

Dr. Germann führt fünf Umstände an, die für den Gewerbeordnungsschutz der Kellerwirtschaft sprechen: 1. Die gewaltigen Umwälzungen auf dem Gebiete der Kellerwirt-

Digitized by Google

schaft durch die Forschungen der Wissenschaft. Diese sowohl wie 2. die Neuerungen auf dem Gebiete der Kellermaschinen-Industrie erfordern es, daß heute selbst ältere Küfermeister dauernd um- und dazu lernen müssen. Dazu kommt 3., daß die Anforderungen des weintrinkenden Publikums immer höher geworden sind. Man liebt junge, spritzige, rassige Weine. Die Dauer der Weinbehandlung gegen früher ist um das vierfache verkürzt, was zur Folge hat, daß der Meister heute derart von den Kellerarbeiten in Anspruch genommen ist, daß ihm für eine Betätigung in der Faßwerkstätte keine Zeit mehr bleibt. Der moderne Küfer muß 4. das Weingesetz kennen, um nicht gegen die einzelnen Paragraphen zu verstoßen. Ein schwerwiegender Grund ist 5. die Entwicklung der Faßfabrikation, die vor 30 Jahren noch nicht bestand. Die Zahl derjenigen Küfermeister, die neben den Kellerarbeiten auf Holz arbeitet, ist infolge der fabrikmäßigen Herstellung der Fässer immer mehr im Schwinden begriffen. Die Mehrzahl der Küfermeister in den Weinbaugebieten ist heute ausschließlich im Keller beschäftigt. Der Schutz der Gewerbeordnung besteht wohl für die Faßwerkstätten, nicht aber für den Küfermeister im Keller. Küfermeister, die als selbständige lediglich im Keller beschäftigt sind, brauchen nach den heute geltenden gesetzlichen Bestimmungen überhaupt keiner Zwangsinnung anzugehören. Der fehlende Schutz der Gewerbeordnung bietet dem Küferhandwerk keine gesetzliche Handhabe für die Ausbildung des Nachwuchses im Keller. Heute kann jeder Weinhändler für seinen Keller Lehrlinge einstellen, soviel er will und kann dieselben ausbilden, durch wen er will. Daraus folgt, daß die Verantwortung für das Küferhandwerk und die Rücksicht auf das Allgemeinwohl die Verpflichtung auferlegt, nicht zu ruhen und zu rasten, bis auch die Kellerwirtschaft unter dem Schutze der Gewerbeordnung steht. Es genügt nicht, für beide Handwerkszweige eine gemeinsame Prüfungsordnung einzuführen. Dies würde, so paradox es auch klingt, dahin führen, daß der Keller dem Küfermeister verloren geht.

Auch Küfermeister Horatz-Köln tritt für den Schutz der Gewerbeordnung für die Kellerwirtschaft ein. Die Kollegen, die da glaubten, daß dies eine Trennung vom Holzküfergewerbe bedeute, seien im Irrtum, gerade das Gegenteil sei der Fall. Daraus, daß in hunderten von Weinhandlungen ganz verschwindend wenige Küfer nach der alten Auffassung, d. h. solche, die auch Holzküfer sind, beschäftigt werden, könne man ersehen, daß die Entwicklung bereits über das Küferhandwerk hinweggeschritten ist. In vielen Weinhandlungen ist nicht einmal der Meister ein gelernter Holzküfer. Wer wollte es abstreiten, daß die Holzküferei immer mehr handwerksmäßiger Betätigung entgleitet und immer mehr industrieller Form verfällt? Es braucht wohl nicht hervorgehoben zu werden, daß die Kunst der Pflege und Behandlung der Weine eine auch dem kunstvollsten Handwerk ebenbürtige Schwester ist. Wenn es nicht gelingt, die Kellerwirtschaft als Handwerk allgemein anerkannt zu sehen, dann wird das stolze Küferhandwerk eines Tages verschwunden sein. Man darf sich darin nicht täuschen und Vogelstraußpolitik treiben und die Notwendigkeit verkennen, die der Gang der Entwicklung diktiert. Nach erfolgter Anerkennung der Kellerwirtschaft müßten die Innungen alle Weinküfer erfassen, die Anwartschaft auf den Meistertitel erheben und ihnen die Meisterprüfung möglich machen. Sodann müßten auch die Lehrlinge im Weinkeller in Lehrlingsrollen geführt werden. Horatz bedauert, daß sich der „Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister" dieser Auffassung entgegengestellt und nur Holz- und Weinküfer vor den Prüfungsausschüssen sehen will. Nur darin geht er mit seinen süddeutschen Kollegen einig, daß den Weinbauschulen das Recht zur Verleihung des Kellermeistertitels nicht eingeräumt werden soll. Damit will er nicht behaupten, daß er grundsätzlich Gegner der Weinbauschulen sei. Er lege vielmehr als Handwerksmeister den größten Wert auf die Praxis. Der süddeutsche Verband als Gegner der Bestrebungen des mitteldeutschen Verbandes kann an der Tatsache, daß viele Leute ohne Holzarbeitskenntnis im Keller tätig sind, nichts ändern. Dadurch, daß er keinen Nur-Weinküfer zum Handwerksmeister zulassen will, wird er gerade das Gegenteil von dem erreichen, was er will. Der Weinhandel wird nämlich nur Qualitätsarbeiter für seinen Keller suchen. Gibt es dann nicht handwerksmäßig geprüfte Gesellen und Meister, so wird er auf Weinbauschüler angewiesen sein. Die Handwerkskammern von Koblenz, Trier und Köln haben die Bestrebungen des Mitteldeutschen Küfer-Innungsverbandes anerkannt. Die Kammer in Wiesbaden hat noch keine klare Stellung eingenommen. Daraus ergibt sich, daß nicht so sehr die Handwerkskammern den Bestrebungen des Gewerbeordnungsschutzes für die Kellerwirtschaft Schwierigkeiten macht als vielmehr eigene Berufsangehörige.

Die Ausführungen der beiden Referenten haben vieles für sich. Gewiß wäre der „doppelte" Meister, der „Wein- und Holzmeister" ein Ideal. Aber die Entwicklung der Dinge ist nun einmal so, daß dem Weinküfer die Zukunft gehört und darnach muß gehandelt werden.

Weinbauinspektor Röder.

Kleine Mitteilungen

„Weinbauliche Irrtümer"?

Der „Pfalzwein" versucht unserer Zeitschrift einen Hieb zu versetzen, weil in Nr. 14, Seite 137 Weine aus Preußen unter Pfalz angeführt sind und beliebt das als „weinbaulichen Irrtum" hinzustellen. Ich brauche wohl nicht zu versichern, daß ich weiß, daß preußische Domänen nicht in der Pfalz liegen! Die Kritik hätte sich der „Pfalzwein" darum ersparen können, denn selbst der dilettantenhafteste Schriftleiter merkt beim Vergleich der Kostprobenliste der Weltweinprobe, daß hier ein Druckfehler vorliegt, der beim Umbruch entstanden ist. Gegen den Druckfehlerteufel ist aber niemand immun! Die Kritik, meine Zahlen über die Rebfläche der Erde auf S. 131 dieser Zeitschrift würden mit den neuen statistischen Zahlen nicht übereinstimmen, ist ebenfalls unberechtigt. Ich habe bei Angabe der Rebfläche ausdrücklich geschrieben „nach dem Krieg". Damit ist die Zeit um 1920 gemeint. Es liegen nämlich verschiedenartige statistische Angaben über die Rebflächen mancher Länder vor. Man muß deshalb nach den Zahlen greifen, die am exaktesten erscheinen oder einen Durchschnitt ziehen. K. Müller.

Beobachtungen über Traubenwickler in Burgund.

Prof. Bichet hat den Traubenwicklerflug der zweiten Generation in den Rebbergen bei Beaune (Côte-d'Or) näher studiert und kommt zu folgenden Schlüssen:

Beide Wicklerarten kommen in genanntem Gebiet zusammen vor und vermehren sich gleich stark und zeigten in der zweiten Generation mehrere Maxima des Fluges. Infolgedessen wirken einmalige Be-

Digitized by Google

kämpfungsmaßnahmen nicht so gut wie bei nur einem Maximum des Fluges. Die Maxima selbst für dieselbe Art weichen in einzelnen Parzellen bis um 8 Tage voneinander ab. Der stärkste Flug des einbindigen und bekreuzten Wicklers war in derselben Parzelle um 16 Tage verschieden, deshalb mußte gegen den einbindigen Wickler vom 20. bis 28. Juli, gegen den bekreuzten vom 1. bis 8. August vorgegangen werden. — Ohne Berücksichtigung dieser biologischen Ergebnisse kann darum ein voller Erfolg in der Traubenwicklerbekämpfung nicht erzielt werden. K. M.

Vergleichende Untersuchungen über Reben mit Halbbögen und mit Streckern.

In der Pfalz werden die Reben teils mit schräg aufwärtsgerichteten Streckern, teils mit Halbbögen erzogen. Für beide Erziehungsarten gibt es Freunde und Gegner. Durch einwandfreie Versuche war die Frage aber bisher noch nicht geklärt. Dr. Sartorius hat deshalb durch fünfjährige, sorgfältige Beobachtungen festzustellen versucht, ob die den Bogreben nachgerühmten Urteile auf Tatsachen beruhen. Er stellte dabei fest, daß das Biegen, nicht wie vielfach angenommen, einen gleichmäßigen Austrieb bedingt, und daß die Art des Anbindens der Tragrute den Ertrag überhaupt nicht nennenswert beeinflußt. Dagegen ließ sich nachweisen, daß das Holz der gebogenen Stöcke im allgemeinen etwas schwächer, die Trauben nicht gleichmäßig ausreiften als bei Strecker-Reben und das Mostgewicht meistens niedriger war. Ob diese interessanten Ergebnisse, die mit Froehlich-Silvaner in Mußbach in der Pfalz gewonnen wurden, sich auch auf andere Rebsorten und andere Lagen übertragen lassen, müßten weitere Beobachtungen zeigen. K. M.

Der Rotbrennerpilz als Ursache des Absterbens von Rebschossen.

Nicht allein der Grauschimmel (Botrytis cinera) hat 1926 in der Schweiz das Welken und Absterben von Rebschossen hervorgerufen, sondern, wie Dr. A. Osterwalder in Nr. 15/1926 der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau berichtet, auch der Rote Brenner. Während zunächst die Welkerscheinungen durch das Lahmwerden der Triebe von der Spitze aus einander gleichen, treten im weiteren Verlauf des Krankheitsbildes deutliche Unterschiede auf. Von Botrytis befallene Triebe werden vollkommen schlaff, verlieren ihren Halt, zeigen an ihrer Ansatzstelle Pilzausbruch und lösen sich leicht — zuweilen von selbst — von der Unterlage. Liegt Rotbrenner vor, so behält der Trieb seine aufrechte Stellung und läßt sich nur durch Druck beseitigen. Die Blätter welken und fallen ab, sodaß der Trieb häufig vollkommen entblößt dasteht. Pilzmycel tritt an der Ansatzstelle nicht in Erscheinung. Der Rotbrenner wucherte in den wasserleitenden Gefäßen, wie der mikroskopische Befund ergab — also ebenso wie in den Blättern — wodurch die Wasserversorgung gestört wird. Schon äußerlich ließ sich der Befall an der Bräunung der Gefäße erkennen. Geßner.

Zwangsversteigerungen von Weinen.

Nach einer Äußerung der Reichsminister der Ernährung und Landwirtschaft zu der Frage, ob sich das Verbot der Versteigerung von Wein auch auf Zwangsversteigerungen bezieht, ist folgendes maßgebend:

Nach der von hier ständig vertretenen Auffassung bezieht sich das Verbot der Versteigerungen von Wein, wie es im § 2 der Verordnung über Wein vom 31. August 1917 (Reichsgesetzblatt Seite 751) enthalten ist, auch auf alle Versteigerungen, die zwangsweise auf Grund der Zivilprozeß- und Konkursordnung erfolgen. In § 7 der Verordnung ist die Möglichkeit vorgesehen, daß die Landeszentralbehörden oder die von ihnen bestimmten Stellen Ausnahmen von dem Versteigerungsverbot zulassen können. Aus dem vor Erlaß der Verordnung ergangenen Rundschreiben des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes an sämtliche Bundesregierungen vom 24. Juli 1917 — V 13074 — ist zu ersehen, daß gerade im Hinblick auf die Ermöglichung von Zwangsversteigerungen die Ausnahmebestimmung vorgesehen worden ist. Ba.

Wieder eine Höchstbesteuerung der Mosel.

Zwecks endgültiger Stellungnahme zu der Frage der Bewertung der Weinberge für die künftige Vermögensbesteuerung weilte der Reichsbewertungsbeirat dieser Tage in Trier. Zur Vorbringung ihrer Forderungen vor der Schlußabstimmung waren die Vertreter der verschiedenen Weinbaugebiete eingeladen. Die Vertreter des Moselweinbaues haben es sich angelegen sein lassen mit besonderem Nachdruck auf die gegenüber der Vorkriegszeit ganz anders gelagerten Verhältnisse hinzuweisen. Man hofft, daß durch die Neuabschätzung zahlreichen Wünschen und Forderungen der letzten Jahre Genüge geleistet und altes Unrecht gut gemacht würde, ist ja doch bekannt, daß sich der Moselweinbau in einer besonders hartbedrängten Lage befindet. In diesen Hoffnungen sieht man sich aber schwer getäuscht. Die Mosel hat man wieder an die Spitze aller Weinbaugebiete gestellt und so soll, wenn die bisherigen Verlautbarungen zutreffen, der beste Weinstock an der Mosel etwa doppelt so hoch besteuert werden wie beispielsweise der beste Weinstock in der Rheinpfalz. Die Gründe, die zu einem derartigen Beschluß geführt haben, sind noch nicht bekannt. Man kann sich aber des Eindrucks nicht erwehren, daß der Umstand, daß das Weinbaugebiet der Mosel im Reichsbewertungsrat nicht vertreten ist, an diesen Ergebnissen mit Schuld trägt. Die Forderung, daß bei der Neubesetzung des Reichsbewertungsbeirates die Mosel eine dem Umfange ihres Gebietes entsprechende Vertretung erhält, muß jetzt um so lauter gestellt werden. S.

Eine Pfälzer Weinprobierstube in Neustadt.

Die erste Pfälzer Weinprobierstube wurde im Weinhaus „Terminus" in Neustadt (Haardt) eröffnet. Diese Einrichtung ist als ein Faktor zur Werbung für die pfälzischen Qualitätsweine — dazu dürfte sie sicher beitragen — zu begrüßen. Es werden kleine Proben der verschiedensten Weine verabreicht, die es dem Interessenten ermöglichen, sich von der Güter der pfälzischen Weine gebührend zu überzeugen. S.

Vergehen gegen das Weinsteuergesetz.

Auf die Vorstellung des Reichstagsabgeordneten Dr. Zapf-Zweibrücken im Reichsfinanzministerium wegen Behandlung und Niederschlagung der noch schwebenden Strafverfahren gegen das aufgehobene Weinsteuergesetz ging folgendes Antwortschreiben des Reichsfinanzministers ein:

„Anregungen zur Einschränkung der Verfolgung von Zuwiderhandlungen gegen das außer Kraft getretene Weinsteuergesetz sind mir bereits verschiedentlich zugegangen. Ich habe die Landesfinanzämter darauf hingewiesen, daß die Zollbeamten ihre Aufmerksamkeit vornehmlich solchen Steuerverfehlungen zuwenden sollten, die auch für die Zukunft noch Bedeutung haben." S.

Die Weinjahre 26 in den letzten 500 Jahren.

1426 gab es viel und guten Wein, 1526 wenig und sauren Wein, 1626 wenig aber ziemlich guten Wein, 1726 wenig aber ziemlich guten Wein, 1826 sehr viel Wein und mittelmäßig. Der Herbst 1926 ruht noch im Schoße der Zeit. Hoffentlich können wir ihm die Note „reichlich und gut" erteilen.

Kontrollmaßnahmen gewerblicher Obstweinbetriebe.

Von den vier Weinfachverbänden des rheinpfälzischen Weinbaugebietes wurde an die pfälzischen Reichstagsabgeordneten folgendes Telegramm gesandt:

„In Anbetracht der Lage des Weinbaues und Weinhandels hat die heute tagende Versammlung aller pfälzischen Weinfachverbände sofortige Kontrollmaßnahmen gewerblicher Obstweinbetriebe auf dem Verordnungswege gefordert. Eilbrief folgt." S.

Schädliche Vögel.

Amseln können in den Gärten, Weinbergen usw. so sehr schaden, daß sie meiner Meinung nach hier verfolgt werden sollten. Da sie aber gesetzlich geschützt sind, bedarf es zu ihrem Abschuß der Genehmigung des Bezirksamtes. Auch die Elstern sind besonders für Bruten und Kleinvögel zweifellos sehr schädlich; das versichert mir die staatlich anerkannte Versuchs- und Musterstation für Vogelschutz von Dr. Hans Freiherr von Berlepsch, Minister a. D., in Burg-Seebach (Kreis Langensalza). Die Elstern aber können ohne weiteres vernichtet werden, denn sie gehören nicht zu den geschützten Vögeln, wenn sie auch mit ihrer Schönheit und Beweglichkeit zur Belebung der Landschaft wesentlich beitragen. Mir selbst haben die Amseln und Elstern so vielseitigen Schaden gebracht, daß ich schon längst

Digitized by Google

scharf mit ihnen abrechne. Daher bin ich nötigenfalls entschieden für ein gemeinsames rücksichtsloses Vorgehen gegen beide.

Carl Schwobthaler, Endingen—Kaiserstuhl.

Weinernte in der Schweiz im Jahre 1925.

Der Gesamtertrag der Weinernte in der Schweiz beläuft sich nach den endgültigen Schätzungen des schweizerische Bauernsekretariats in Brugg für das Jahr 1925 auf 65500000 Fr. Wert gegen 51800000 Fr. im Jahre 1924 und 80700000 Fr. im Jahre 1923. Der Gesamtwert der 1925er Weinernte war also wesentlich größer als in den früheren Schätzungen angegeben war, wo man nur mit 45000000 Fr. rechnete Der Menge nach wird die 1925er Ernte mit 559000 hl angegeben.

Ba.

Weinernte in Portugal im Jahre 1925.

Nach den Statistiken des Landwirtschaftsministeriums wurden im Jahre 1925 in den verschiedenen Bezirken Portugals folgende Mengen an Wein in t = 1000 l gewonnen:

Aveiro	28375	Leiria	29296
Beja	2398	Lisboa	105654
Braga	33329	Portalegre	1277
Bragança	12973	Porto	40504
Castello Brauco	18375	Santarem	86569
Coimbra	5105	Viama de Castello	105654
Coora	4364	Villa Real	53080
Guarda	15819		

Zunahme des Weinbaues in Rumänien.

Die in Rumänien mit Weinreben angepflanzte Fläche hat sich seit dem Jahre 1923 von 237000 ha auf mehr als 280000 ha bis im vorigen Jahre ausgedehnt. Die Ursache in dieser Vermehrung der Rebenanbaufläche Rumäniens ist darin zu suchen, daß wegen der Agrarreform viele Weinbauern sich dem Weinbau zugewendet haben, trotz der auch in Rumänien herrschenden Absatzkrise. Man wird nunmehr dort noch darauf hinarbeiten müssen, den Hektarertrag bedeutend zu steigern, indem man entsprechende Sorten verwendet und eine zielbewußte Auslesezüchtung vornimmt.

S.

Rundschau

Deutschland.

Der Weinverbrauch in Berlin betrug im Jahre 1924 an Traubenwein 82000 hl, an Traubenschaumwein 7000 hl. Im Verhältnis zum Gesamtweinverbrauch ist Berlin mit 6,3% der deutschen Einwohner nur mit 4,1% beteiligt. An Schaumwein dagegen mit 13%. Im April 1925 hatte Berlin 13000 Weinhändler, im Verhältnis zum Weinumsatz eine sehr hohe Zahl.

Eine Wertung für deutsche Weine in Königsberg findet durch die Weinhändler der Stadt gelegentlich der deutschen Ostmesse und landwirtschaftlichen Ausstellung statt. Dem Vernehmen nach sind badische Weine aber auf der Weinliste nicht vertreten. Offenbar ist der gute Ruf der badischen Weine noch nicht nach dem Osten durchgedrungen. Es wäre aber Pflicht der Weinhändler Königsbergs gewesen, wenn sie für deutschen Wein werben, auch badische Qualitäts-Weine zu berücksichtigen. Mancher hätte sicher in der äußersten Nordostecke des Reiches gerne Weine der äußersten Südwestecke getrunken.

Die Schaumweinsteuer und die Benennung der Schaumweine. Ab 1. Juli ds. Js. ist die vom 1. April bis 30. Juni ds. Js. gewährte Schaumweinsteuerfreiheit wieder aufgehoben. Gleichzeitig ist auch am selben Tage das neue Schaumweinsteuergesetz, welches wieder die einheitliche Besteuerung von 1 Mark per Flasche vorsieht, in Kraft getreten. Alle Schaumweinflaschen müssen das Land der Herstellung kenntlich machen z. B. Deutscher Schaumwein (bezw. Sekt), Französischer Schaumwein (bezw. Sekt) usw. Die frühere Kenntlichmachung „in Deutschland auf Flaschen gefüllt" darf nicht mehr verwendet werden. Schaumweine, denen Kohlensäure zugesetzt wurde, sind noch weiter „mit Zusatz von Kohlensäure" zu bezeichnen. Fruchtschaumweine sind so zu bezeichnen, daß daraus die Fruchtart deutlich erkennbar ist. Das Wort „Sekt" ist hierbei nicht gestattet.

Weinlieferungen an das Heer. Um die Not der Moselwinzer zu steuern, die noch 3800 Fuder unverkauften Wein im Keller liegen haben, wurde auf einem Gautage des Winzerverbandes für Mosel Saar und Ruwer an den Reichsernährungsminister der Antrag zur Abnahme von Wein für die Reichswehr und die Marine gerichtet.

Die Weinsteuereinnahmen im März 1926 betrugen 7417556 RM und im Etatjahr 1925/26 zusammen 80163090 RM. Die Weinsteuereinnahme ist gegen das Etatjahr 1924/25 um 13755615 RM. zurückgegangen, wodurch am besten der Rückgang des Weinkonsums beleuchtet wird.

Spanische, weiße Dessertweine, wie auch die roten, von 14—18 Gewichtsprozenten Alkohol, unterliegen nach dem deutsch-spanischen Handelsabkommen einem Zollsatz von 32 Mark, solche von unter 14 Gewichtsprozenten den Zollsätzen für Weiß- und Rotweine von 45 bezw. 32 Mark. Da dies bis zum Abschlusse des Vertrages nicht bekannt war und man zu dieser Zeit die zumeist unter 14 Gewichtsprozenten Alkohol befindlichen sogen. weißen Dessertweine in größeren Mengen gekauft hatte, wofür der erhöhte Zoll von 45 Mark gezahlt werden mußte, so stellen jetzt die nur mit 32 Mark verzollten hochwertigeren sogen. weißen Dessertweine eine schwere Konkurenz für die kleineren Weine dar. Der Weinhandel hat deshalb bei den maßgebenden Stellen eine allgemeine Zollermäßigung von 45 auf 32 Mark beantragt für alle diejenigen weißen Dessertweine, die vor Abschluß des deutsch-spanischen Handelsvertrags bereits in den deutschen Zolllägern lagerten oder nach Deutschland unterwegs waren.

England.

Die Weineinfuhr im Jahre 1925 betrug 17136323 Gallonen mit folgender Herkunft:

Portugal	8522893	Gallonen
Spanien	3669594	„
Frankreich	3204441	„
Australien	1054604	„
Italien	684791	„

Türkei.

Schaumwein- und Whisky-Verbot. Durch ein Dekret hat die ottomanische Regierung für die ganze Republick den Genuß von Schaumwein und Whisky verboten.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Der Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer im August 1926. Bei gegenüber der Norm etwas erhöhter Mitteltemperatur und erhöhtem Sonnenschein, dagegen um mehr als die Hälfte vermindertem Niederschlag, konnten die Trauben im allgemeinen noch nicht zum Weichwerden kommen. Nur ganz vereinzelt fanden sich gegen Ende des Monats die ersten Rieslingstrauben im Wein. Infolge des ungünstigen Blütewetters sind die Trauben lockerbeerig und in der Beerengröße ungleichmäßig entwickelt. Der Menge nach kann, mit Ausnahme der durch Frost geschädigten Lagen, bei Erlangen genügender Reife im allgemeinen noch mit einem halben Herbst gerechnet werden.

Um die Mitte des Monats zeigten sich neue Infektionen von Peronospora und Oidium. In Weinbergen, in welchen die Bekämpfungsarbeiten bis dahin in der richtigen Weise vorgenommen waren, blieb das Auftreten bedeutungslos. Es war daher überflüssig, zu diesem Zeitpunkt nochmals zu spritzen oder zu schwefeln, wie man dies da und dort sehen konnte. Im allgemeinen wurde ein fünftes Spritzen Anfang August vorgenommen. Das Auftreten des Sauerwurms war wider Erwarten, im Vergleich zu dem starken Mottenflug, nur ganz geringfügig Allerdings waren Giftmittel zur Bekämpfung nicht gespart worden. Schild- und Schmierläuse traten in manchen Lagen gegen Ende des Monats außerordentlich stark auf. Im Gefolge davon zeigten sich auf Blättern und Trauben Rußtaupilze in einer Stärke, daß einzelne Trauben in solchen Lagen zu schrumpfen begannen und auch die Blätter sichtbar Not litten. Dr. Z.

Digitized by Google

Vereinsnachrichten

Forderung der Nahewinzer zur Abänderung des Weingesetzes.

Die Ortsgruppe Langenlonsheim des Weinbauvereins an der Nahe hatte eine Versammlung, die zahlreich besucht war und der auch Vertreter einer Anzahl auswärtiger Ortsgruppen beiwohnten. Es wurde eine Entschließung angenommen, die dem preußischen Weinbauverband übermittelt wird. In dieser heißt es u. a.: Die Versammlung steht im allgemeinen auf dem Standpunkt, daß die Nahe mit dem im § 3 des Weingesetzes vorgesehenen Höchstgrenze, eine 20prozentige Zuckerlösung, auskommen kann. Im Interesse anderer Weinbaugebiete jedoch soll die Grenze auf 25 Prozent festgesetzt werden. Diese Regelung soll lediglich durch Verordnung der einzelnen Länder, und zwar einheitlich für die betreffenden Weinbaugebiete erfolgen. Was die Alkoholgrenze angeht, hält man 90—95 Grad für vollkommen ausreichend, um Weine, die der Geschmacksrichtung entsprechen, herzustellen. Hinsichtlich der § 5 und 7 des Weingesetzes (Benennung und Etikettierung der Weine) fordert die Versammlung, daß die Bezeichnung „Original-Abfüllung, Wachstum" unbestrittenes Recht der Naturweine bleiben soll. Die Andeutung aber für die gezuckerten Weine, woher sie stammen, muß gestattet werden, z. B.: Der gezuckerte Wein eines Winzervereins darf mit der Lage und dem Zusatz „Aus den Kellereien des Winzervereins" verkauft werden. Die Bezeichnung aus eigenem Weingut oder Faßnummer des Weinbergsbesitzers oder Weinguts ist auch für die gezuckerten Weine unter allen Umständen zulässig. Ohne die Bedeutung der Naturweine für den Weinbau irgendwie zu verkennen, müssen diese Forderungen im Interesse des deutschen Winzers, der in den wenigsten Fällen Naturweine gewinnbringend verkaufen kann, gestellt werden. — Gefordert wird weiter eine scharfe Kellerkontrolle durch das Reich in den Nichtweinbaugebieten und die Schaffung eines Obstweingesetzes zum Schutze der Traubenweine, so, wie es das rheinpfälzische Weinbaugebiet fordert. S.

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer.

In Ruwer hatte der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer eine gut besuchte Versammlung. Gauvorsitzender G. Schiffer-Trier referierte über die Not der Winzer. Es wurden folgende Entschließungen gefaßt:

Die Winzer des Weinbaugebietes der Ruwer, d. h. der Gemeinden: Ruwer-Eitelsbach, Mertesdorf-Grünhaus, Casel, Waldrach, Morscheid, Riveris, Fell und Fastrau stellen zur Neubearbeitung des Weingesetzes folgende Forderungen auf: 1. der § 3 muß so gestaltet werden, daß den berechtigten Interessen der Mosel bezügl. Verbesserung in zeitlicher und räumlicher Hinsicht Rechnung getragen wird; der Verschnittparagraph 7 muß eine klare Abfassung dergestalt erhalten, daß es unmöglich ist, ausländische Weine mit deutschen Weinen zu verschneiden und dieses Gemisch als deutschen Wein oder unter deutschem Namen in den Handel zu bringen; 2. § 5 hat bisher eine dehnbare und unklare Fassung, welche zuläßt, daß Fantasienamen für geringwertige Erzeugnisse benutzt werden.

Die in Ruwer versammelten Winzer der sämtlichen Weinbaugemeinden der Ruwer stellen fest, daß durch den Frühjahrsfrost in der Nacht vom 9. auf den 10. Mai die Weinberge der Ruwer mit wenig Ausnahmen erfroren sind. Der Frostschaden ist teilweise so groß, daß gar nichts geerntet wird. Hier liegt ein Naturereignis vor, welches in seinen Auswirkungen anderen Katastrophen in nichts nachsteht. Die Ruwerwinzer bitten daher die Regierung rechtzeitig den Umfang der Schäden festzustellen, die Grundsteuern zu erlassen oder wenigstens zu stunden und Hilfsmaßnahmen einzuleiten.

Die Winzer des Ruwergebietes erheben Einspruch gegen die Preisliste der Firma Heinrich Haupt & Co., Trier, auch Weinhaupt Akt.-Ges. genannt. Betreffend die Agitation der Firma Weinhaupt ist die Versammlung sich darin einig, daß in dieser Liste unbeweisbare Behauptungen über den Weinbau aufgestellt sind, die Winzer wie die Güter werden aufs gröblichste verunglimpft, ihre Arbeit wird herabgesetzt und schlecht gemacht. Schließlich aber kann die Firma Weinhaupt ja auch nur Wein verkaufen, der irgendwo laut Weingesetz gewachsen ist. Die Ruwerwinzer nehmen für sich in Anspruch, daß, wenn schon der ganze Moselweinbau an der Spitze des Deutschen Weinbaues in Bezug auf Arbeit und Pflege marschiert, gerade die Ruwer mit an erster Stelle steht bezügl. neuzeitlicher und intensiver Bewirtschaftung.

Die Winzer der Ruwer bitten die Regierung und die beteiligten Instanzen zur Beruhigung der Gemüter an der Mosel dadurch beizutragen, daß sie die Winzer, welche infolge der Bernkasteler Vorgänge verurteilt worden sind, möglichst bald begnadigen und die weiter anhängigen Verfahren niederschlagen. Dem Vernehmen nach schweben Erwägungen dieser Art. Wir bitten um Beschleunigung. S.

Protestversammlung der Obst- und Kleinbrenner am Mittelrhein.

Vom Mittelrhein, 30. August. Eine Protestkundgebung gegen das im Entwurf befindliche Branntweinmonopolgesetz führte die Klein- und Obstbrenner des Mittelrheins (von Koblenz bis Bingen) in Oberwesel zusammen. Die Versammlung nahm zum Schluß eine Entschließung an, in der es heißt: „Die zahlreich erschienenen Obst- und Kleinbrenner vom Mittelrhein nahmen mit flammenden Protest Kenntnis von dem Entwurf zum neuen Branntweinmonopolgesetz. Der Tendenz des Gesetzes „Aufsaugung und Vernichtung der kleineren und mittleren Brennereibetriebe zu Gunsten der Großbetriebe" wird aufs schärfste verurteilt. Es muß gefordert werden, daß das Privileg der Abfindung der Klein- und Obstbrennereien sowie der Steuerermäßigung in seiner ursprünglichen Form bestehen bleibt. Dieses Privilegium bedeutet ein altes Recht, welches ohne Abfindung der Geschädigten nicht angenommen werden kann. Was den Fürsten ohne Entschädigung nicht genommen werden soll, verlangen mit dem gleichen Recht die hart getroffenen Klein- und Obstbrenner. Wir verlangen, daß für alle bäuerlichen Brennereien das alte Brennrecht von 6 hl pro Jahr wieder hergestellt und die Beibehaltung der bisherigen Steuerermäßigung für dringend notwendig erachtet wird. S.

Spiritusmonopolgesetz und Abfindungsbrennereien.

In einer in Trier stattgefundenen, äußerst zahlreich besuchten Versammlung des Vereins der Branntweinbrenner und Likörfabrikanten des Mosel-, Saar- und Eifelbezirks e. V. wurde nach einem Vortrage von Syndikus Dr. Wagner-Trier, in dem dieser das neue Spiritusmonopolgesetz erläuterte, soweit es sich mit den Abfindungsbrennereien befaßt und nach kurzen Ausführungen von Weinbauinspektor Würzner-Saarburg, der die Worte des Vorredners unterstrich, folgende Entschließung einstimmig gefaßt:

„Der Verein der Branntweinbrenner und Likörfabrikanten des Mosel-, Saar- und Eifelbezirks hat in seiner außerordentlichen Hauptversammlung, die von Hunderten von Branntweinbrennern des ganzen Bezirks besucht wurde, beschlossen, gegen die Bestrebungen des Entwurfs zum Spiritusmonopolgesetz, die Abfindungsbrennereien zu beseitigen, den stärksten Einspruch einzulegen. Der Entwurf würde in der vorliegenden Form den bäuerlichen und Winzer-Mittelstand aufs schwerste schädigen. Die Versammlung tritt für die Aufrechterhaltung der Abfindungsbrennereien, die vor allem für das Weinbaugebiet von großer wirtschaftlicher Bedeutung sind, mit allem Nachdruck ein. Im übrigen schließt sich der Verein den diesbezüglichen Beschlüssen der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz an. Die Versammlung bittet die Regierung und den Reichsrat gegen die Verschärfung des neuen Branntweinmonopolgesetzes zu Ungunsten der Abfindungsbrennereien entgegenzutreten. Sie verlangt vielmehr Förderung und Aufbau der Abfindungsbrennereien, die für den Obst- und Weinbau des Mosel- und Saargebietes lebensfähig sind." S.

Bücherbesprechungen

Seeger, Fr. Praktische Anleitung zur Weinverbesserung mit den gesetzlich zulässigen Mengen an Wein, Zucker und Wasser, für jede Literzahl berechnet. 202 Seiten. Druck und Verlag W. Rock, Weinsberg. Preis geb. Mk. 3.—.

Obwohl die Berechnung der Zucker- und Wassermengen, die für die Verbesserung eines Weines nötig sind, nicht schwer ist, wenn man Mostgewicht oder Alkoholgehalt und Säure kennt, gibt es doch viele Menschen, denen das Rechnen schwer fällt und die dann die Weine zu ihrem eigenen Schaden nicht sachgemäß verbessern. Durch Verwendung des Seegerschen Buches, das in getrennten Tabellen die Wasser- und Zuckermengen bei 20%iger, 15%iger 10%iger und

Digitized by Google

5%iger Verbesserung sowie bei Trockenzuckerung für alle Fälle mühelos aus Tabellen abzulesen gestattet, wird die Zuckerung sehr einfach und Irrtümer sind ausgeschlossen. Darum darf das mühevoll zusammengestellte Zahlenmaterial des Buches allen, die Weine häufig verbessern, als eine sehr nützliche Hilfe empfohlen werden, die noch den Vorzug großer Billigkeit besitzt. Die Schrift, die zweifellos bei Wirten, Küfern, Weinhändlern usw. großen Anklang finden wird, ist direkt vom Verfasser zu beziehen, der langjähriger Laborant an der Württembergischen Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg war.

K. M.

Bekanntmachungen

Auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. beginnt am 2. November ds. Js. der neue halbjährige Winterkurs zur Ausbildung in Wein-, Obst-, Gemüsebau und Landwirtschaft. An demselben können junge Leute, Söhne von Rebbesitzern und Landwirten teilnehmen. Unterkunft und Verpflegung gewährt der Gutsbetrieb. In den Vormittagsstunden wird Unterricht erteilt, während die Nachmittage den praktischen Arbeiten im Gutsbetriebe dienen.

Unterrichtsgegenstände sind: Weinbau, Kellerwirtschaft, Rebenveredlung, Obstbau und Obstverwertung, Brennerei, Gemüsebau, Landwirtschaft im engeren Sinne und Hilfsfächer. Anschließend an den Winterkurs ist die Möglichkeit einer weiteren theoretischen und praktischen Ausbildung während der Sommermonate (Jahreskurs) geboten.

Neben einer gründlichen Ausbildung in den vorgenannten Unterrichtsgegenständen wird in dem Winterkurs besonderer Wert auf sorgfältige Erlernung der vorkommenden praktischen Arbeiten gelegt.

Anmeldungen nimmt die Betriebsleitung des Versuchs- und Lehrgutes Blankenhornsberg bei Ihringen bis zum 1. Oktober entgegen. Frühzeitige Anmeldung ist geboten, da nur eine bestimmte Schülerzahl Aufnahme finden kann.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Die Rolle des Nährstoffs „Kali" in der Rebe ist sehr vielseitig, weshalb der Düngung mit diesem Nährstoff mehr Beachtung geschenkt werden sollte. Das Kali ist nämlich bei der Laubbildung stark beteiligt; durch mehr Laub wird aber in den Pflanzen durch das Blattgrün mehr Stärke und damit mehr Zucker gebildet. Die Zunahme des Zuckers bedingt aber Abnahme der Säure. Außerdem fördert Kali den Holztrieb und macht die Reben widerstandsfähiger gegen Frosteinwirkung. Durch diesen mehrfachen, günstigen Einfluß des Kalis, welches auch noch reifebeschleunigend wirkt, wird sich eine Düngung mit diesem Nährstoff bei Weinbergen immer lohnen.

Das Ziel der Landwirtschaft müssen Höchsternten sein, damit wir frei von aller Lebensmitteleinfuhr werden. Bei einseitiger Düngung kann man das aber nicht erreichen. Es gehört dazu eine Volldüngung, bei der vor allem das Thomasmehl nicht fehlen darf. Dieser, unser billigster Phosphorsäuredünger, steht auch weiterhin zum gleichen Preise wie bisher der Landwirtschaft zur Verfügung. An eine Preiserhöhung ist nicht gedacht. Über seine allgemein bekannten Vorzüge braucht nichts mehr gesagt zu werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft A. M. Mntb m. b. H., Freiburg i. Br.

Erfolgreiche Düngung der Weinberge

KALIDÜNGUNG

fördert
Laub- und Holzwuchs
bringt
viele Trauben
mit hohem
Mostgewicht
und
niedrigem
Säuregehalt
steigert
den Traubenertrag
und verbessert
die Qualität
des Weines

ungedüngt

Volldüngung mit Kali

Kostenlose Ratschläge zur richtigen Düngung erteilt die

Landwirtschaftliche Auskunftsstelle des Deutschen Kalisyndikats G.m.b.H.

3 Telefon 9541 Stuttgart Olgastraße 39a

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS 9

Winzer!

bezieht Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten der „Weinbau und Kellerwirtschaft".

Digitized by Google

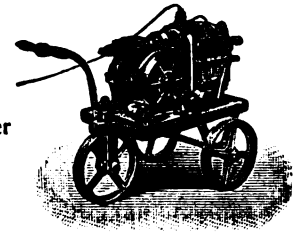
Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



7

Pumpen

jeder Art für alle Flüssigkeiten,

Wasserversorgungsanlagen,
Pumpen für Brauereien, Brennereien, Gerbereien, Baugeschäfte usw.

Weinpumpen
für Hand- und Kraftbetrieb. 65

W. Lederle Maschinenfabrik Gegründet 1866 **Freiburg 6 i. Br.**

Keltern
Traubenmühlen

70

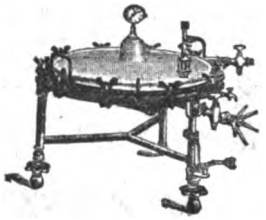
(bei der Weinfachausstellung Neustadt a. H. prämiiert)

Rübenmühlen
Jauchepumpen etc.
liefert
Metallwerk Foell & Leber
Eisengießerei u. Maschinenfabrik
Landau (Pfalz)
Telefon 176 Gegr. 1898
Vertreter gesucht.

SEITZ-WERKE G.M.B.H.

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U. ASBEST-WERKE

Dauernd glanzhelle Flaschenweine
werden erzielt durch Abfüllung mit den



Flaschen-Abfüllfilter „Kammer-Komet"

Seitz'schen Flaschen-Abfüllfiltern
„KOMET"
und
„KAMMER-KOMET"

Größte Mengenleistung
Unentbehrlich für jede Flaschenkellerei

Alleinvertreter für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg:
August Krämer, Freiburg i. Br.
Hansjakobstr. 33 / Fernsprecher 3117

KREUZNACH RHLD.

Rehspritzen

mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.

Füllpumpen

für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter.

Pulver- und Schwefelverstäuber

14

auf dem Rücken tragbar und

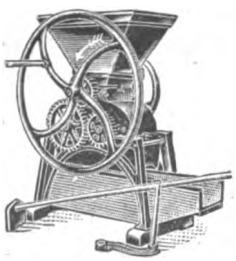
Handschwefler

in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:

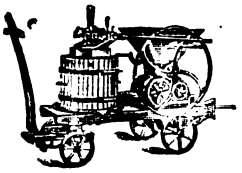
Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos.

Blessing & Söhne Reutlingen B (Württ.)

Maschinenfabrik und Eisengießerei



empfehlen als Spezialitäten:
Trauben- und Obstmühlen
für Hand u. Kraftbetrieb **stabil u. fahrbar,** in verschiedenen Ausführungen



Obst- und Weinpressen
mit Eisen-, Holz- oder Steinbiet, **stabil u. fahrbar,** auch mit Oberdruck 62

Hydraulische Obst- u. Weinpressen mit ausfahrbaren Preßkörben und Bieten, **Hydraulische Unterdruck-Packpressen**

Verlangen Sie kostenlos Angebot

Vorteilhafteste Bezugsquelle für

Weinschläuche / Pumpen und Kellereiartikel

Hill & Müller, Freiburg i. Br.
Schwabentorstraße 9 / Fernsprecher 1254
Stammhaus: Mannheim
Gegründet 1890
71

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 7. Oktober 1926 | Nr. 19

Inhalt: Klaus, Alter Zopf S. 181; 33. Deutscher Weinbaukongreß in Wiesbaden (Forts.) S. 182; K. Müller, Weinbaukongreß 1929 in Karlsruhe? S. 184; Kleine Mitteilungen S. 184; Rundschau S. 185; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 185; Vereinsnachrichten S. 187; Fragen und Antworten S. 187; Bücherbesprechungen S. 188; Geschäftliche Mitteilung S. 188.

Alter Zopf.

Von Bürgermeister Klaus in Bischoffingen a. K.

Unter dieser Überschrift möchte ich eine Frage behandeln, die zwar schon vielmals besprochen, aber trotzdem bis heute noch nicht ganz aus der Welt geschaffen ist.

Trotzdem wir schon über 50 Jahre das Einheitslitermaß im ganzen Deutschen Reich haben und dasselbe auch in allen Schankgeschäften und sonstigen Handlungen gesetzlich durchgeführt ist, wird in bäuerlichen Winzerkreisen immer noch nach der veralteten badischen Ohm beim Weingeschäft gehandelt.

Es ist nicht von der Hand zu weisen, daß die Winzer, die sich sehr schwer vom Althergebrachten trennen, einen großen Teil Schuld daran tragen, daß dieser Mißstand, der nicht im geringsten das Interesse derselben fördert, heute noch besteht.

Wenn die Weinaufkaufskreise zum Teil diesen alten Zopf noch fördern und das Hektoliter und Litermaß noch gar nicht kennen wollen, so ist das nicht sehr verwunderlich, denn man weiß ja, daß bei Weinkäufen nach Ohm immer ein kleiner Vorteil auf Seiten des Käufers liegt, sei es beim Geschäftsabschluß selbst oder später bei der Berechnung, die dann doch nach Hektoliter und Liter vorgenommen werden muß und welche heute noch nicht einmal jedem Winzer ganz klar ist.

Wenn aber noch Mißstände vorkommen, wie ich sie selbst erlebt habe, so wäre es doch an der Zeit, daß die Winzer, welche noch keiner Winzergenossenschaft angehören, endlich mit der alten Ohm aufräumen und geschlossen mit den Winzergenossenschaften die Weinpreise nur noch nach Hektoliter festsetzen und anbieten, dann kann ähnliches, wie nachstehend geschildert, nicht mehr vorkommen.

Es soll hier ein Briefwechsel zwischen einem Freiburger Gastwirt — Name sei nicht genannt — und mir veröffentlicht werden, welcher beweist, wie man in gewissen Kreisen noch bestrebt ist, den Winzer über die Ohren zu hauen, wenn er sich's gefallen läßt. Das Freiburger Wirtegewerbe soll im allgemeinen damit nicht angegriffen werden.

Vorauszuschicken ist, daß der betreffende Gastwirt in B. einkehrte und erzählte, daß er im Herbst 1925 in Kiechlinsbergen Wein gekauft und dabei auch für einen kleinen Posten Ausstich 1 Mark pro Liter bezahlt habe. Der Einsender sagte ihm, daß dies ein hoher Preis gewesen sei im Herbst und daß er ihm heute einen billigeren Bischoffinger Edelsortenwein anbieten könne, nämlich zu 70 Pfennig pro Liter. Der Handel wurde dann am gleichen Tag zu 70 Mark auch abgeschlossen, es wurde dabei natürlich nicht mehr über Ohm oder Hektoliter gesprochen, weil dies ja aus oben angeführtem Gespräch als selbstverständlich hervorging. Später, als die Abfassung stattfinden sollte, gab es dann Differenzen am Telefon und das abgeschlossene Weingeschäft wurde dann durch nachfolgenden Schriftwechsel in beiderseitigem Einverständnis wieder aufgehoben. Die Briefe seien hier wörtlich wiedergegeben:

Freiburg, den 28. Mai 1926.

Herrn Bürgermeister K.

Im Besitze Ihres Schreibens muß ich Ihnen mitteilen: Auf Ihre Antwort am Telefon habe ich sofort anderen Wein gekauft, aber wohl lange nicht so teuer.

Ich kann Ihnen nur mitteilen, daß ich seit meiner Tätigkeit im Wirtsgewerbe noch keinen anderen Tropfen Wein gekauft, als nach Ohm und in Baden auch nichts anderes bekannt ist. 1 Ohm ist das badische Weinmaß und nichts anderes kenne ich nicht und habs auch noch nicht anders gehört (??).

Was mein Wein anbelangt, kann ich Ihnen nur versichern, daß das ein ganz erstklassiger Pfaffenweiler ist. Ist aber, weil ich ihn erst 3 Tage vorher abgelassen, etwas matt, was Sie als alter Wirt auch wissen werden, daß ein Wein nach dem Ablassen matt ist und zwar mindestens 14 Tage, ja sogar bis er sich ganz erholt hat 6 Wochen. Und ich mußte Platz machen, weil ich kaufte. Von Hektoliter kann überhaupt keine Rede sein, ich habe Ihnen zuerst von Malterdingen gesagt, daß ich dort einen Ohm gekauft habe für 50 Mark. Von Kichlinsbergen hingegen sagte ich, daß ich solch einen teuren Wein nicht kaufen kann und daß ich im Herbst für 60 bis 65 Mark gekauft habe und einen prima Ausstich für 80 Mark den Ohm, aber von Hektoliter ist keine Rede, ich habe noch keinen gekauft und als badisches Maß ist's mir überhaupt unbekannt.

Mein Bedarf ist also gedeckt und auch das Geld ist ausgegeben und ich brauche und kann auch vorerst keinen Wein mehr kaufen nicht um 70 Mark die Ohm, weil ich kein Geld mehr habe. Wenn Sie einen so guten Ausstich haben, können Sie ihn wohl jeden Tag wieder verkaufen und bei diesem Wetter braucht es Sie nicht reuen, denn es könnte auch wenig geben wenn's immer so ungünstig Wetter ist, oder haben Sie wohl einen Dummen gesucht?

Digitized by Google

Sie haben nun gehört, daß mein Bedarf gedeckt ist und Sie werden ihn wohl leicht wieder verkaufen. Und vielleicht können wir dann im Herbst ein Geschäft machen, aber sind Sie in Zukunft besser bei der Hand und sagen Sie den Leuten, wenn Sie ein ander Maß einführen und nach Hektoliter verkaufen wollen, denn das kann niemand wissen, das weiß kein Weinkäufer. Mit Gruß J. F.

B., den 18. Juni 1926.

Herrn F.

Endlich komme ich dazu, Ihren Brief zu beantworten. Auch ich bin damit einverstanden, daß unser Weinkauf als aufgehoben gilt. Ich habe nicht etwa einen Dummen gesucht, wie Sie in Ihrem Brief fragen, Sie suchen wohl eher Dumme, ich gehe nicht auf Reisen derhalben.

Ihren interessanten Brief werde ich aber in Winzerkreisen und bei Versammlungen bekannt geben, da Sie nur das veraltete Maß (Ohm) als badisches Maß kennen und möchte Sie fragen, ob Sie denn auch in Ihrer Wirtschaft noch den Schoppen (1/4 Maas) ausschenken? Wenn dies der Fall, dann wollen wir Ihnen auch fernerhin die Ohm anbieten. Im andern Fall brauchen Sie nicht mehr zu mir kommen, um ein Geschäft zu machen im nächsten Herbst.

Ihre weiteren Äußerungen möchte ich nicht beantworten, ich werde aber alle meine Kraft einsetzen, um endlich einmal den alten Schlendrian (Ohm) aus dem Weinverkaufsgeschäft beseitigen zu helfen. B. K. B.

Anmerkung der Schriftleitung: Wir haben schon seit Jahren in dieser Zeitschrift immer wieder darauf hingewiesen, die Winzer sollten zu ihrem eigenen Vorteil nur noch nach Hektoliter verkaufen, wie es ja auch in großen Teilen des Landes bereits der Fall ist. Der vorliegende Fall zeigt, wie nötig die allgemeine Einführung des Litermaßes für den Winzer ist, er beleuchtet aber auch eine erstaunliche Unkenntnis des betreffenden Käufers über Weinmaße.

33. Deutscher Weinbau-Kongreß in Wiesbaden.

(Fortsetzung.)

Am Sonntag Vormittag fand sich der Gesamtausschuß des Deutschen Weinbauverbandes unter dem Vorsitz seines Präsidenten Dr. Müller-Karlsruhe zusammen, um zunächst den Tätigkeitsbericht für 1925/26 durch den Generalsekretär Dr. Fahrnschon entgegen zu nehmen. Bei der Verlesung des Berichts wurden nur die wichtigsten Arbeitsgebiete hervorgehoben wie Weinzoll, Weinsteuer, Gemeindegetränkesteuer, Sektsteuer, Schaumweinsteuer, Einkommen- und Vermögenssteuer, sonstige Steuern, Bewertung des Weinbergbodens, Abstinenzbewegung, Normal-Weinflasche, Weingesetz, Weinkontrolle, Weinpropaganda, Reblausbekämpfung, Rebenveredlung, Schädlingsbekämpfung, Verbandszeitschrift, Reichswirtschaftsrat usw. Auf allen diesen Gebieten sei vieles und für den deutschen Weinbau außerordentlich wertvolles erreicht worden, manches Schwere sei aber noch zu tun übrig geblieben. Die Rührigkeit und das erfolgreiche Arbeiten des Vorstandes des Deutschen Weinbauverbandes fand auch seitens der Versammlung volle Anerkennung. Eine einstimmig angenommene Resolution dankt den Behörden für das Interesse, das sie dem Weinbau bisher entgegengebracht haben und für die gewährte Unterstützung, die man auch für die Zukunft erhofft und spricht die dringende Bitte aus, die bei den Bernkasteler Unruhen in Strafe genommenen Winzer alsbald zu begnadigen.* Es erfolgte dann der Bericht des Kassenprüfers und die Entlastung des Kassiers, worauf dann der Voranschlag für 1926/27, dessen vornehmlichste Positionen und Zahlen zur Unterbreitung gelangten, einstimmig genehmigt wurde. Die wichtigsten Punkte der Tagesordnung des Gesamtausschusses betrafen Beratungen über „Vorschläge zur Abänderung des Weingesetzes“ und die Entgegennahme eines Referates über die zukünftige Ausgestaltung der Weinkontrolle. Die weingesetzlichen Abänderungsvorschläge galten den Paragraphen 3, 5, 7, 8, 11 und 13: Erweiterung der Zuckerungsgrenze und des Zuckerungstermins, Benennung hochwertiger Kreszenzen, Verbote bezüglich des Verschnittes von inländischem Weißwein mit ausländischem Weißwein, des Inverkehrbringens von Mischungen von Weißwein mit Rotwein und der Herstellung von Hefewein, sowie Beschränkung der Herstellung von weißen Hybridenweinen auf den Haustrunk. Letzteres ist für Baden besonders wichtig. Weiße Hybridenweine sollen darnach, nach Ablauf einer Übergangsfrist, nicht mehr in den Verkehr gebracht werden dürfen und soll auch während dieser Übergangszeit ein Verschnitt mit anderen Weinen nicht gestattet sein. Ausnahmen kann die Reichsregierung im Interesse der Rebenzüchtung zulassen.

Bezüglich der Ausgestaltung der Weinkontrolle ist eine wesentliche Vermehrung der Kontrollorgane, auch in den nicht weinbautreibenden Gegenden ins Auge gefaßt, wie auch eine Verminderung der zahlreichen Eingangs- und Untersuchungsstellen für ausländischen Wein. Auch wird ein Obstweingesetz gewünscht, sowie die Nachversteuerung von aus ausländischen Tafeltrauben hergestelltem Wein und die Ablehnung der Herstellung von deutschen Süßweinen.

Am Schlusse der Sitzung wurde der seitherige Staatssekretär Dr. Hagedorn-Berlin, der sich um die Weinzoll-Verhandlungen mit Spanien verdient gemacht hat, zum Ehrenmitglied des Deutschen Weinbauverbandes ernannt und wurden die Kongreßorte für die nächstjährigen Tagungen bekannt gegeben: 1927 Bad Dürkheim in der Pfalz, 1928 Trier, 1929 Karlsruhe.

Erste öffentliche Kongreßsitzung am Sonntag, den 5. September.

Nach zahlreichen Begrüßungsansprachen von Vertretern staatlicher und Gemeindebehörden, sowie von wirtschaftlichen Verbänden, sprach Direktor Prof. Dr. Muth, Geisenheim, über „die Rheingauer Spitzengewächse unter besonderer Berücksichtigung der Auslese“. Nach Schilderung der Größe und des Umfanges des verhältnismäßig kleinen Rheingaugebietes, seiner geographischen Lage, seiner geologischen und klimatischen Verhältnisse, der örtlichen Lagen und Rebsorten und nach einem kurzen Rückblick auf die weinbauliche Vergangenheit, wobei Schloß Johannisberg als Geburtsort der Spätlesen und Auslesen bezeichnet wurde, ging der Redner auf das eigentliche Thema über. Die

* Inzwischen erfolgt. Vgl. S. 185 „Rundschau“.

Digitized by Google

aufgeworfene Frage, ob es berechtigt sei, solche hochwertigen Spitzenweine herzustellen, müsse mit Ja beantwortet werden; es seien diese das Rückgrat des deutschen Qualitäts-Weinbaues. Aber nur die Rieslingsrebe eigne sich hierfür, deren Trauben mit festen Beerenhäuten lange hängen gelassen werden können. Hinzu käme hier noch die segensreiche Tätigkeit des Edelfäulepilzes, welcher bei günstiger Witterung den Traubensaft konzentriere, die Säure und den Stickstoffgehalt vermindere und das Rieslingbukett in der vorteilhaftesten Weise beeinflusse. Bei ungünstiger Witterung können freilich durch das lange Hängenlassen der Trauben auch große Verluste eintreten, wie dies z. B. im Herbste 1917 der Fall gewesen sei. Bei Auftreten von Fröşten kommt, Kellertemperatur während der Gärung bis +15 bis 17° Cel. wobei größere Schwankungen vermieden werden müssen, event. Heizung. 1. Abstich Ende März Anfang April, bei ganz großen Gewächsen erst im nächsten Herbst, im übrigen zwei Abstiche im Jahre, z. T. auch nur einmal. Beim 1. Abstich 3 dicke Schwefelschnitten, bei den späteren Abstichen 2 auf 600 l Faßraum, bei zum Braunwerden neigenden Weinen aber auch wieder 3 dicke Schwefelschnitten. Der Filter wird nur selten angewendet, Schönungen können leicht stecken bleiben und sind deshalb hier unbedingt Vorversuche nötig. Mit dem Möslinger'schen Schönungsverfahren liegen noch wenig Erfahrungen vor. Es werden diesem gerade bei Ausleseweinen besondere Vorzüge nach-

Winzer! Haltet mit dem Herbsten so lange als möglich zurück. Nur gut ausgereifte Trauben geben Weine, welche gut bezahlt werden!

Wo sich Sauerfäule bemerkbar macht, sollten die faulen Beeren durch Vorlesen entfernt werden.

Säubert alle für die Aufnahme von Most bestimmten Fässer und Kübel gründlich und ebenso den Keller. Sauberkeit ist die erste Bedingung für die Erzielung guter Weine!

Taufeuchte Trauben dürfen nicht gelesen werden, weil sie die Mostqualität verschlechtern. Trennt bei der Lese Beeren, die von der Grünfäule, vom Mehltau oder von der Peronospora befallen sind, sowie unreife Beeren von den gesunden und reifen Beeren, sonst erhaltet ihr keinen guten Wein.

Preßt die an einem Tag gelesenen Trauben sofort ab und laßt sie nicht ein oder mehrere Tage stehen. Nur bei sofortigem Abpressen erhaltet ihr rassige, gut bezahlte Weine.

Schwefelt die Moste mit 5—10 g Kaliumpyrosulfit je hl Most ein (Riesling 5 g, Gutedel 10 g) **dadurch werden rein schmeckende, jugendfrische Weine von grüner Farbe erzielt, wie sie heutzutage verlangt werden.** Nur Moste von sehr faulen Trauben werden mit 15 g K.P. eingeschwefelt und dann nach 2 Tagen vom Trub in ein nicht eingeschwefeltes Faß abgelassen.

Sorgt dafür, daß der Gärkeller eine Temperatur von 12—15° C hat. Wo die Temperatur während der Gärung sinkt, Keller erwärmen, sonst bleibt der Wein in der Gärung stecken und neigt zu Fehlern.

Am besten vergärt man einfache Konsumweine mit Reinhefe. Zu erhalten an den Weinbauanstalten, in Baden an der Landw. Versuchsanstalt Augustenberg (Post Grötzingen).

Verschließt die Gärfässer mit Gärtrichtern!

Wer Moste verbessern will, muß Säure und Oechslegrade des Mostes zuerst bestimmen lassen. Davon hängt der Zucker- und Wasserzusatz ab. Nur sachgemäß verbesserte Moste garantieren gutschmeckende Weine.

Verkauft Most und Wein zu euerem eigenen Vorteil nur nach Hektoliter, nicht nach Ohm.

würden die sogenannten Eisweine gewonnen, die, wenn auch schwer auszubauen, zu den hervorragendsten Vertretern der Rheingauer Spitzenweine gehörten, wie die Jahre 1858, 1875, 1890 und 1902 beweisen. Die Bereitung und Behandlung der Weine aus edelfaulen Trauben würde im Rheingau in folgender Weise gehandhabt: zweimaliges Durchmahlen in der Traubenmühle, Stehenlassen der Maische 2—3—4—5—6 Tage je nach Außentemperatur und Beschaffenheit der Maische mit öfterem Durchstoßen und Umspaten, während der Kelterung drei- bis 4maliges Durchreiben des Preßkuchens, wobei man freilich vermeide, den letzten Tropfen herauszuholen. Einschwefeln der Moste mit einer dicken Schwefelschnitte pro 600 l Faßraum, Zusatz von Reinhefe nur dann, wenn Gärung nicht von selbst in Gang gerühmt, Vorsicht sei aber vorläufig noch am Platze. Eine kritische Frage stelle die Bestimmung des Zeitpunktes der Flaschenabfüllung dar. Die üblichen Vorproben versagen oft. Der 1920er sei hier besonders schwierig. Der Wein soll flackerhell sein, keine Schärfe besitzen und absolut sauber sein. Flaschen-Abfüllfilter werden nicht benützt. Der Ausbau bis zur Flaschenreife währt oft bis zu 10 Jahren. Um Abkürzungen dieser Ausbauzeit ist man bemüht insbesondere durch Vermehrung der Abstiche in den ersten drei Jahren. Untersuchte Spitzenweine hatten ° Öchsle und ‰ Säure 160—11.5, 170—16.0, 250—16.5, 260—29.8, 170—9 usw. Die Spätlesen, die Auslesen und vor allem die Trockenbeerenauslesen seien äußerst schwierig im Weinberg zu gewinnen. Die Bezeichnungen der Hochgewächse — Aus-

Digitized by Google

bruch, Auslese, Beerenauslese, Edelauslese, Spätlese, Edelgewächs, Schloßabzug und ähnliche – werden mehr und mehr auch für geringere Weine mißbraucht. Die Bezeichnung „Spätlese" verdienten nur Weine, deren Moste mindestens 100° Öchsle aufwiesen, „Auslese" bei mindestens 110°, „Beerenauslese bei 120°, und „Trockenbeer-Auslese" bei mindestens 150° Öchsle. Eine scharfe Umreißung und gesetzliche Festlegung der Bezeichnung der Hochgewächse sei notwendig und bereits beantragt. Es würde dann wohl weniger „Auslesen" usw. geben, die aber ihren Namen dann in Wahrheit führten.

Der Redner führte eine ganze Reihe von Untersuchungsergebnissen von Spitzengewächsen an und tat dies an Hand einer aufgestellten ca. 30 qm. großen Tabelle über Schloß Vollradser Weine der Jahrgänge 1846, 1862, 1865, 1868, 1893, 1897, 1904, 1911, 1915, 1920 und 1921. Die Untersuchungen erstreckten sich auf spez. Gewicht, Alkohol ccm im Liter und g im Liter, Extrakt, zuckerfreien Extrakt, Zucker, Stickstoff, Asche, Eisen, Phosphorsäure, Schwefelsäure, schweflige Säure, titrierbare Säure als Weinsäure, flüchtige Säure als Essigsäure, Gerbstoff, Säuregrad, und Alkalität der Asche.

(Fortsetzung folgt)

❖

Weinbaukongreß 1929 in Karlsruhe?

Beim diesjährigen Weinbaukongreß hat ein Vertreter der Stadt Karlsruhe die deutschen Winzer für 1929 nach Karlsruhe eingeladen und der Weinbaukongreß nahm mit Dank diese Einladung an. Da aber eine solche Veranstaltung von dem gesamten badischen Weinbau unterstützt werden muß, wenn etwas für die deutschen Winzer Ersprießliches dabei herauskommen soll, darf wohl verlangt werden, daß zu diesem Beschluß auch der badische Weinbau gehört wird. Dieser ist aber durch die Einladung der Stadt Karlsruhe überrumpelt worden und kann sich dazu erst äußern, wenn die Frage eingehend von Seiten der badischen Winzer geprüft ist.

Schon jetzt kann aber gesagt werden, daß die Stadt Karlsruhe die denkbar ungünstigste Stelle ist, um zu einer solchen Tagung auch die badischen Winzer zusammenzuführen, denn Karlsruhe liegt von den hauptsächlichsten badischen Weinbaugebieten viel zu weit entfernt. Wir möchten aber bei einer solchen Gelegenheit die deutschen Winzer auch mit den badischen Weinbauverhältnissen vertraut machen, denn das ist bei der vielfach falschen Beurteilung, die Baden in weinbaulicher Hinsicht jahrelang erduldet hat, dringend nötig. Es scheint auch gar kein Bedürfnis dafür vorzuliegen, daß Weinbaukongresse immer in größeren Städten abgehalten werden, denn erfahrungsgemäß führen die Zusammenkünfte auch in kleineren Städten mitten in einem Weinbaugebiet die Winzer einander viel näher und das ist ja mit ein Hauptzweck der ganzen Veranstaltung. Zudem kann sich Karlsruhe nicht rühmen, daß es die badischen Winzer so unterstützt hat, wie es möglich gewesen wäre und man es von einer Hauptstadt des Landes verlangen kann, denn gerade Karlsruhe ist eine der badischen Städte, die am wenigsten badischen Wein in den Wirtschaften führen. Der badische Winzer hat aber kein Interesse daran, die Fremden anziehenden Bestrebungen einer Stadt zu unterstützen, die sonst für den badischen Weinbau so wenig Interesse an den Tag legt.

Es muß darum die Frage, wo der Weinbaukongreß stattfinden soll, wenn die Reihe wieder an Baden kommt, zunächst von den Vertretern des badischen Weinbaues geprüft werden und da dürfte, das kann man wohl jetzt schon annehmen, nur eine mitten im Weinbaugebiet liegende Stadt in Betracht kommen, vielleicht, weil der Kongreß 1922 in Freiburg stattfand und doch eine gewisse Abwechslung wünschenswert ist, im Jahre 1929 die Stadt Offenburg. K. Müller

Kleine Mitteilungen

Verbesserung der 1926er Moste.

Wer seinen Most sachgemäß verbessert, erhält einen vollen, harmonischen, leichtverkäuflichen Wein. Wer nach Gutdünken verbessert, läuft Gefahr, brandige, unharmonische Weine zu erzeugen, die sich schwer verkaufen, und die nicht selten zu Beanstandungen Anlaß geben. Im vergangenen Herbste sind solche willkürlich gezuckerten Moste auch in zahlreichen Fällen in der Gärung stecken geblieben und krank geworden, sodaß die angestrebte Verbesserung sich in Wirklichkeit als eine Verschlechterung herausgestellt hat. In anderen Fällen ist man mit dem Weingesetz in Konflikt gekommen und hat im besten Falle viel Aufregungen und Scherereien gehabt.

Wer all das vermeiden will, hole sich rechtzeitig fachmännischen Rat. Dazu ist nur erforderlich, eine halbe Flasche des frisch abgepreßten Mostes mit 3–4 Tropfen Formaldehyd (Formalin) zu versetzen und unter Angabe der Traubensorte und der Lage auf dem schnellsten Wege in die nächstgelegene Fachanstalt gelangen zu lassen.

Die Kosten einer Verbesserungsanalyse von frischen unvergorenen Mosten betragen beim Badischen Weinbauinstitut 2.– RM.

Weinversteigerung in Karlsruhe.

Am 22. September fand in Karlsruhe die Versteigerung von 7 Nummern (120 hl) 1922er Schloßgut Staufenberger Weiß- und Rotweine der Vermögensverwaltung des Prinzen Max von Baden statt. Der Besuch der Versteigerung ließ zu wünschen übrig. In der Hauptsache traten Wirte aus Karlsruhe und der näheren Umgebung als Liebhaber auf.

Die zur Versteigerung gebrachten Weine waren, mit Ausnahme des einen Rotweins, verbessert — Während die geringeren Weine zum Anschlag und etwas darüber willig Abnehmer fanden, erreichte bei den drei letzten Nummern das Gebot nicht den Anschlag. Selbst die von der Versteigerungsleitung vorgenommene Ermäßigung des Anschlags um 20 RM. auf 130 RM. pro Hektoliter hatte kein Gebot zur Folge, so daß die gut gepflegten, blumigen Ruländer und Klevner und auch der Rotwein, der allerdings nicht ganz fehlerfrei war, zurückgezogen werden mußten. Im ganzen blieben 48 hl unverkauft.

Das Ergebnis wäre vielleicht günstiger geworden, wenn die wohl etwas ungenügend bekannt gegebene Versteigerung zur Kenntnis weiterer Interessentenkreise gelangt wäre. Mke.

Domänen-Wein-Versteigerung.

Aus allen Lagen der staatlichen Weinbaudomänen an Rhein, Nahe, Saar und Mosel wurde am 20. September durch H. und L. Nikolaus, Frankfurt a. M. eine Weinversteigerung in Wiesbaden durchgeführt. Ausgeboten wurden 85 Nummern Weiß-, Rot- und Rotweißweine, von denen 2 Nummern 1921er Rheinwein mit dem Gebot von 15 – RM. die Flasche und Nahewein mit dem Gebot von 8.30 RM. die Flasche zurückgingen. Das ganze übrige Ausgebot, aus rund 42000 Flaschen bestehend, ging in anderen Besitz über. Es handelte sich bei dem Angebot um 1918er, 1920er und 1921er Weine. Dabei brachten 1280 Flaschen 1920er Saar-Weißwein (Ockfener und Serriger) je 5.30 und 6.60 RM., zusammen 7655 RM.; 11150 Flaschen Mosel-Weißwein 1921er Avelsbacher je 2.30, 3.60, 4.60, 6.60, 7.60 RM. zusammen 43070 RM., durchschnittlich die Flasche 3.90 RM.; 6570 Flaschen

Digitized by Google

Saar-Weißwein 1921er Serriger je 2.90, 3.70, 4.90, 5.10, 6.20, 640 RM., zusammen 30506 RM., durchschnittlich die Flasche 4.70 RM.; 6730 Flaschen Saar-Weißwein 1921er Ockfener je 3.20, 4.30, 5.40, 5.80, 7.30 RM., Heppenstein Edelbeeren-Auslese 27.— RM., Avelsbacher Thielslei Trockenbeer-Auslese 90.— RM., zusammen 48479 RM., durchschnittlich die Flasche 7.20 RM.; 1760 Flaschen Rhein-Weißwein 1920er Hattenheimer, Steinberger, Rüdesheimer, Hochheimer je 4.20, 5.70, 6.60, 7.10 RM., Erbacher Macobrunn Trockenbeer-Auslese 67.— RM., zusammen 19632 RM., durchschnittlich die Flasche 11.10 RM.; 10050 Flaschen Rhein-Weißwein 1921er Hochheimer, Rüdesheimer, Hattenheimer, Erbacher, Rauentaler, Steinberger je 3.30, 4.80, 5.30, 6.40, 7.20, 8.—, 9.10, 10.40, 12.20, 14.—, 14.10, 16.— RM., Steinberger Auslese 20.90 RM., Rauentaler Baiken Beeren-Auslese 31.— RM., zusammen 77440 RM., durchschnittlich die Flasche 7.70 RM.; 250 Flaschen Nahe-Weißwein 1921er Schloßböckelheimer je 9.20 RM., zusammen 2300 RM.; 2030 Flaschen Rhein-Rotwein 1920er Aßmannshäuser, Höllenberg, Spätburgunder je 1.90, 2.80 RM., zusammen 4750 RM., durchschnittlich die Flasche 2.30 RM.; 1610 Flaschen 1921er Aßmannshäuser desgl. 3.50, 4.40 RM., zusammen 6443 RM., durchschnittlich die Flasche 4.— RM.; 380 Flaschen Rhein-Rotweißwein 1918er Aßmannhäuser, Höllenberg Edel-Auslese je 5.30 RM., zusammen 2014 RM. Gesamtergebnis rund 243000 RM. mit den Flaschen.

Schm.

Rheinhessische Naturwein-Versteigerung.

Eine der größten und bedeutendsten Weinversteigerungen des hervorragenden Weinguts Gg. Friedr. Kehl, Nierstein (Schloß) wurde am 15. Sept. in Mainz durchgeführt. Ausgeboten waren 58 Halb- und Viertelstück 1924er und 1925er Niersteiner Faßweine und 4900 Flaschen 1920er und 1921er Niersteiner Flaschenweine. Dieses ganze Ausgebot ging zu hohen Preisen in anderen Besitz über, wobei die Taxen des Besitzers bei den Faßweinen durchweg, bei den Flaschenweinen zu einem bedeutenden Teil ganz bedeutend übertroffen wurden. Es kosteten 7 Halbstück 1924er Niersteiner Galgenberg, Domtal, Rolländer, Schmitt 720.— bis 920.— RM., zusammen 5780 RM., durschnittlich das Halbstück 826 RM., 47 Halbstücke 1925er Galgenberg, Warte, Domtal, Burgweg, Galgenhohl, Daubhaus, Schloßgut, Hohenrechen, Findling, Dockenberg, Weißerberg, Gute Schmitt, Auflangen, Orbel, Fuchsloch Oelberg, Kranzberg, Rehbach-Tal, Hipping, Kehr, dabei Spätlesen und Auslesen 860.—, 980.—, 1090.—, 1150.—, 1210.—, 1320.—, 1480.—, 1570.—, 1660.—, 1780.—, 1800.—, 1920.— RM., 4 Viertelstück Kranzberg Riesling, feinste Auslese 1300.—, Auflangen und Große Steig, feinste Auslese 1520.—, 1610 RM., zusammen 64580 RM., durchschnittlich 1318 RM. das Halbstück; 800 Flaschen 1921er Galgenberg je 2.60.—, zusammen 2080.— RM.; 800 Flaschen Galgenberg Spätlese 2.30 und 2.40 RM., zusammen 1880 RM.; 800 Flaschen Burgweg Riesling je 3.— RM., zusammen 2400 RM.; 800 Flaschen Schloßgut Hohenrechen je 2.60 RM., zusammen 2080 RM.; 800 Flaschen Hipping, feinste Auslese je 3.40.— RM., zusammen 2720 RM.; 400 Flaschen Orbel Auslese je 3.40 RM., zusammen 1360 RM.; 200 Flaschen Oelberg, feinste Auslese je 7.10 RM., zusammen 1420 RM.; insgesamt 4600 Flaschen 13940 RM., durchschnittlich die Flasche 3.03 RM.; 150 Flaschen 1920er Rehbach-Tal Tockenbeeren-Auslese 20.20 RM., zusammen 3030 RM., 150 Flaschen Auflangen und Große Steig, Trockenbeeren-Auslese je 24.70 RM., zusammen 3705 RM.; insgesamt 300 Flaschen 6735 RM., durchschnittlich 22.50 RM. die Flasche. Gesamtergebnis rund 92000 RM. ohne Faß und mit Glas.

Schm.

Rundschau

Deutschland.

Begnadigung der Winzer von Bernkastel. Alle an den Bernkastler Unruhen beteiligten Winzer wurden mit Bewährungsfrist begnadigt.

Neue Reblausherde. In der Nähe von Fischingen bei Basel wurden neuerdings noch weitere Verseuchungen festgestellt, so daß jetzt insgesamt 24 Herde dort im Jahre 1926 nachgewiesen wurden neben den 10 Herden, die seit 1919 in der Gemarkung ermittelt wurden. Zwei neue Herde sind ferner in der Gemarkung Binzen bei Fischingen ermittelt und ebenso drei 320 verseuchte Stöcke umfassende Herde in der großen Weinbaugemeinde Oberrotweil am Kaiserstuhl.

Auch in der Pfalz wurde in der Gemeinde Rechtenbach an der elsässischen Grenze ein kleiner Herd ermittelt.

Das **Weindorf in Koblenz** hat während seiner diesjährigen Eröffnung vom 1. August bis 12. September 180000 Besucher aufzuweisen gehabt, die 15000 l Wein tranken.

Eine weitere Rebenveredelungsanstalt beabsichtigt die Lehranstalt in Geißenheim zu errichten.

Der Stand der Reben Anfang September wird für Preußen mit 3.7, für Bayern mit 3.5, für Hessen mit 4.2, für Baden mit 3.5 und für Württemberg mit 4.1 angegeben. Der Reichsdurchschnitt erhielt die Note 3.7.

Einheitliche Bezeichnungen für Kalksorten. Wie die Nachrichtenstelle der Kalkindustrie mitteilt, soll in Zukunft der zweideutige Ausdruck „Ätzkalk" (bald für gebrannten, bald für gelöschten Kalk verwendet) ersetzt werden durch „Branntkalk" im Sinne „gebrannter Kalk" und durch „Löschkalk", „Kalkhydrat", im Sinne „gelöschter Kalk".

Berichte aus den Weinbaugebieten

Die europäische Weinernte 1926. Die Weinerträgnisse in den hauptsächlichsten weinerzeugenden Ländern Europas und Nordafrikas werden voraussichtlich, was die Quantität anbelangt, nicht so reichlich ausfallen wie im Jahre 1926. Wenn sie auch nicht den Tiefstand des denkwürdigen Jahres 1915 errreichen werden, so wird doch der Ertrag im laufenden Jahre für das gesamte europäische Erzeugnis sehr bescheiden ausfallen. Der bekannte italienische Fachmann und Sekretär der italienischen Weinproduzenten, A. Marescalchi, hat sich die Mühe genommen, den Ertrag der einzelnen Länder auf Grund der ihm zugegangenen Mitteilungen zu schätzen.

Italien wird 38—39 Millionen hl erzeugen, also etwa 6—7 Millionen hl weniger als 1926. Frankreich hat schwer gelitten unter der Trockenheit in den letzten Monaten und zwar hauptsächlich die südlichen Provinzen, die das Haupterträgnis an Wein liefern, und es ist daher auch hier ein wesentlich kleinerer Ertrag zu erwarten als im Vorjahre. Es ist deshalb keineswegs unwahrscheinlich, daß der Gesamtertrag um etwa 7—8 Millionen hl kleiner sein wird. Die Preise sind heute schon im Anziehen begriffen. Auch Spanien meldet einen gegenüber dem Vorjahre kleineren Ertrag und die Preise zeigen heute schon eine Tendenz zum Steigen, vielleicht auch wegen des neuen Gesetzes betr. die Weine von Madeira, wo das Gesamtergebnis ebenfalls unter dem letztjährigen stehen wird. Algier hat auch unter der Trockenheit und unter trockenen anhaltenden Winden gelitten. Griechenland macht eine Ausnahme und sein Weinertrag berechtigt sowohl in Bezug auf die Quantität als auch auf die Qualität zu guten Hoffnungen. Man rechnet mit einem Ertrag von etwa 65000 hl, was wohl für andere Länder in die Wagschale fallen wird, weil Griechenland auf dem Orientmarkte der stärkste Konkurrent ist. Österreichs Ernte wird vermutlich um 30—40% geringen ausfallen als 1925. Erschwerend wird für den Kosumenten die neue am 1. Oktober in Kraft tretende Konsumsteuer auf Wein sein, die den Verbrauch stark beeinträchtigen wird. Zur Zeit kauft Österreich ansehnliche Mengen, in der Hauptsache von Griechenland. Ungarn hat schwer unter der Peronospora gelitten und wird kaum die Hälfte des vorjährigen Ertrages hervorbringen. Die Preise sind bereits bis auf das doppelte gestiegen. Es wird berichtet, daß die neuen Eröffnungspreise auf 5—6000 Kronen steigen werden. Das schließt natürlich einen größeren Export nach Österreich aus, trotz den diesem Lande aus dem kürzlich zu Stande gekommenen österreichisch-ungarischen Abkommen zustehenden Vorteilen für den gewöhnlichen schwachgradigen Tischwein. Auch aus der Tschechoslovakei wird ein sehr schwacher Ertrag gemeldet. Vermutlich wird ein starker Import einsetzen — auch hier namentlich aus Griechenland und Spanien — trotzdem der Weinkonsum wesentlich eingeschränkt worden ist. Das Erträgnis in Jugoslavien wird um etwa 30—40% geringer sein als im Vorjahre 1925. Ebenso in Rumänien, wo die Reben unter ver-

Digitized by Google

schiedenen Krankheiten schwer gelitten haben. Aus der Schweiz wird gemeldet, daß der Gesamtertrag etwas unter dem letztjährigen stehen werde, wenn auch einzelne Gegenden bessere Resultate versprechen. Fr.

Aus Baden. Bedauerlicherweise haben einige Gemeinden schon Ende September mit dem Herbsten begonnen, wie Altdorf bei Ettenheim am 28. September, am 29. Schmieheim, sowie in Steinenstadt und Schliengen im Markgräflerland. Man befürchtete großen Abgang durch den offenbar ungenügend bekämpften Sauerwurm. Dem schlechten Beispiel werden Anfang Oktober weitere Gemeinden mit dem Herbsten folgen, während der Hauptherbst nicht vor Mitte Oktober und dort, wo man auf Qualität sieht, nicht vor Ende Oktober beginnen wird.

Vom Kaiserstuhl. Der Stand der Reben am Kaiserstuhl ist in diesem Jahre wohl der beste von sämtlichen badischen Weinbaugebieten, wenn nicht sogar vom gesamten deutschen Weinbau. Die warme Witterung der Monate August und September hat die Traubenreife wesentlich gefördert, nur sind die Beeren infolge der großen Trockenheit wenig mostig. Fast überall steht der Elbling, Gutedel und auch der Sylvaner sehr gut. Dagegen ist der Riesling, Burgunder und Ruländer im allgemeinen stark verrieselt. Es läßt sich jedoch in Ihringen wie auch in Bickensohl die interessante Beobachtung machen, daß letztgenannte Edelsorten in weniger guten Lagen einen vollen Behang aufweisen. Hier setzte die Blüte später ein und verlief infolge des besseren Wetters rascher. Leider ist das Verrieseln der Edelsorten mancherorts, wie z. B. im Scheibenbuck in Sasbach, so stark, daß nur mit einem kleinen Herbst zu rechnen ist. In letzter Zeit tritt der Sauerwurm besonders am Elbling stark auf und schadet sehr durch Sauerfäule. In gut behandelten Reben ist dieser Schädling weniger festzustellen. Es wird fleißig ausgebeert. Für die Herbstkommissionen der einzelnen Orte ist es anerkennenswert, daß das Ausbeeren trotz des Rebbergschlusses weitgehendst gestattet wird und daß man dieser Arbeit keine Schwierigkeiten bereitet, wie es in einem Rebort des Oberlandes geschah. Nur sollte man strenger darauf achten, daß die Beeren gesammelt, mit nach Hause genommen und dem Vieh verfüttert werden. Noch allzuoft findet man die faulen Beeren auf Wegen und Rainen, so daß die Würmer von dort in ihre Winterquartiere zurückkehren können.

Die Weinvorräte sind allerorts sehr klein geworden. Für den 1926er hat man in Bahlingen bereits 66 Mk. pro Hektoliter geboten. Rdr.

Mittelbaden. Der Stand der Rieslingreben in Mittelbaden bildet einen erfreulichen Gegensatz zu dem anderer deutschen Hauptrieslinggebieten. Während die Berichte aus jenen Gebieten dnrchweg recht pessimistisch lauten, kann von Mittelbaden fast das Gegenteil behauptet werden. Wenn auch das ungünstige Wetter während der Blüte auch im mittelbadischen Weinbaugebiet seine Spuren hinterlassen hat und den Traubenbehang ungünstig beeinflußte, so ist man doch weit von einem Mißherbst entfernt. Die Ernteaussichten sind sogar recht gut und können zurzeit auf etwa einen halben Herbst geschätzt werden. Ein besonders erfreuliches Bild gibt der Rebstand von Neuweier. Die Weinberge präsentieren sich im üppigen Grün und sind fast ausnahmslos sehr gut gepflegt. Schäden durch Peronospora oder Sauerwurm machen sich uur selten bemerkbar. — Aber auch in den anderen Gemeinden Mittelbadens sind die Herbstaussichten befriedigend. Ein so gleichmäßig schönes Bild wie in Neuweier hat man allerdings weniger, was auf stellenweise Vernachlässigung der Schädlingsbekämpfungsarbeiten zurückgeführt werden muß, denn die Weinberge, in denen diese Arbeiten sachgemäße Erledigung fanden, stehen den Weinbergen in Neuweier nicht nach.

Auch der Pfinzgau beschert seinen Winzern noch einen guten Mittelherbst, soweit die Weinberge nicht im Frühjahr vom Frost betroffen wurden, oder hinsichtlich der Schädlingsbekämpfung vernachlässigt worden sind.

An der oberen Bergstraße (Wiesloch und Umgegend) sind die Trauben teilweise noch sehr beträchtlich in der Reife zurück. Die vielfach verbreiteten europäischen Massenträger (Schwarzer Kracher, Ungarischer Muskateller, Blauelbling, Tokayer usw.) brauchen noch sehr viel Sonne, wenn sie einigermaßen reif werden sollen, deshalb wird der Herbst noch um einige Wochen hinausgeschoben.

Die Weinpreise zeigen allerwärts steigende Tendenz, doch ist nur noch wenig alter Wein vorhanden. Mke.

Aus der Rheinpfalz, 28. September 1926. In diesem Jahre ist die Güte des Mostes besser als im Jahre 1925. Der Verkauf in Rotmost war in den letzten Tagen sehr lebhaft. Im Dürkheimer Bezirk wurde für die Logel — 40 Liter — durchschnittlich 20—24 Mark bezahlt. Die Mostgewichte nach Oechsle schwanken zwischen 60 und 80 Grad. An der Oberhaardt wurden für neue Weißweine Preise von durchschnittlich 800 Mark für die 1000 Liter erzielt. In Freinsheim wurde für den Logel Maische etwa 23 Mark und für das Fuder gekelterten Most 700—800 Mark bezahlt. In Kallstadt erlösten bei einer Weinversteigerung des Winzervereins 1000 Liter 1925er 1450—1560 bis 2010 Mark. Für die Flasche 1924er Kallstädter wurden durchschnittlich 2.50 Mark erzielt. Die Schäden des Sauerwurms haben ein weiteres Hinausschieben des Rotherbstes an der Mittelhaardt unmöglich gemacht. Verschiedene Winzervereine lassen ihre Erzeugnisse öffentlich versteigern. An der Oberhaardt erzielten 1925er Weißweine die 1000 Liter rund 800 Mark. Sch.

Aus Hessen. Bezüglich der von der Landwirtschaftskammer für Hessen beim hessischen Finanzministerium beantragten allgemeinen Ermäßigung der staatlichen Grundsteuer für Weinberge und für das Jahr 1926 im Hinblick auf den bedeutenden Schaden, der durch die harte Frostnacht an den Weinbergen im Mai dieses Jahres entstanden ist, hat das Finanzministerium nun einen Entscheid gegeben, der dahin lautet, daß der Finanzminister die Absicht hat, dem hessischen Landtag den Vorschlag einer allgemeinen weitgehenden Ermäßigung der staatlichen Grundsteuer von Weinbergen für 1926 zur Zustimmung zu unterbreiten. Eine genaue Berechnung des auf die Weinberge entfallenden Teiles der Grundsteuer sei allerdings aus technischen Gründen nicht möglich, denn in den Steuerlisten würden die Weinberge nicht getrennt von dem sonstigen Grundvermögen geführt, aber es sei wohl möglich, ein vereinfachtes Verfahren zur Durchführung zu bringen. Mit diesem Verfahren sei man gegenwärtig beschäftigt.

Die Frühburgundertrauben wurden in den letzten Tagen in verschiedenen Gemarkungen des Selztales geerntet. Allenthalben ist der Ertrag sehr gering. Der Ernteertrag in der Gemarkung Groß-Winternheim ergab insgesamt nur zwei Stück Frühburgundertrauben. Die Bekämpfung der Schädlinge und der Krankheiten wurde dabei mit allem Nachdruck durchgeführt. Die Weinbautreibenden im ganzen Bezirke können sich nicht dazu entschließen, den Bau des Rotweines aufrecht zu erhalten und es ist darum erklärlich, wenn nach und nach alle Weinberge mit Frühburgunder- und Spätrotreben ausgehauen werden. — Neue Reblausherden wurden festgestellt in der Gemarkung Wallertheim, in der Lage „Bornthal" und in der Gemarkung Jugenheim, in der Lage „Auf den Eichen". Sch.

Aus Franken, September. Die warmen Wochen des Septembers konnten leider keine nachhaltige Besserung der zu erwartenden Traubenernte bewirken, da noch in den ersten Septemberwochen die Peronospora, begünstigt durch das Auftreten lokaler Nebelbildung, stets neue Infektionen hervorrief. Der Befall an Trauben wie an Blättern war ein gleichstarker. Unter dem fortwährenden Peronosporabefall litt naturgemäß die Ausreife des Holzes, die vielerorts als ganz ungenügend betrachtet werden muß. Nur in den besser gepflegten Weinbergslagen, die regelmäßig gespritzt wurden, ist die Holzreife weiter vorangeschritten. Das zu erwartende Herbstergebnis wird ein äußerst klägliches sein. In der Mehrzahl der Gemeinden dürfte aber kaum mehr mit einer Ernte von ½ hl auf den fränkischen Morgen zu rechnen sein. Dazu kommt, daß trotz der warmen Septemberwochen die Ausreife der Trauben nur langsam vorwärts schreitet. Die ungünstigen Herbstaussichten hatten naturgemäß ein Steigen der Weinpreise im Gefolge. Leider befinden sich aber nurmehr geringe Vorräte aus 1925 in Winzerhänden. Blümm

Von der Mosel, 28. Sept. In den warmen Tagen des September haben sich die Trauben verhältnismäßig noch gut entwickelt und es wird doch zum Schluß noch eine bessere Ernte geben, als vielfach angenommen wurde. Selbstverständlich gibt es viele Gemarkungen, die nur mit einem ganz geringen Ertrag rechnen können. In den Weinbergen und Rebschulen an der Untermosel haben in der letzten Zeit wilde Kaninchen erheblichen Schaden angerichtet. Namentlich in der Winninger Gegend sind die schädlichen Nager schon seit Jahren bekannt und gefürchtet. Die Winzer sind jetzt von der Biologischen Reichsanstalt in Bernkastel aufgefordert worden, die beobachteten

Digitized by Google

Schäden unter Angabe des Alters des Weinberges, der Größe des Schadens und den Zeitpunkt des Auftretens anzugeben, damit ein Überblick des Schädlings gegeben ist.

Freistaat Sachsen, Monat September. Im Monat September hat sich die Witterung zugunsten der Entwicklung der Weintrauben geändert. Es sind Temperaturen bis zu 28 und 30° C im Schatten festgestellt worden. Im letzten Monatsdrittel sind vorübergehende Regenfälle eingetreten, denen immer wieder sonniges Wetter folgte. Die Nachttemperaturen sind erheblich zurückgegangen, sie sind im letzten Monatsteil oft auf 2 und 3°, im Durchschnitt auf 5° gesunken, während die Tagestemperatur noch 18—20° betrug. Das Ergebnis der Ernte für 1926 läßt sich nunmehr auch klar überblicken. Die Reife der Trauben ist mit einigen Ausnahmen weit vorgeschritten. Der Entwicklungsstand der Trauben aus der verzögerten Blütenperiode ist mangelhaft geblieben, z. B. sind Spät-Burgunder, die erst einen sehr starken Fruchtansatz hatten, meist nicht wesentlich über Erbsengröße hinaus gewachsen. Vereinzelt finden sich vollkommene Beeren. Die größte Vollkommenheit erlangten Sylvaner und Portugieser in guter Marktlage. Gutedel ist nur mittelmäßig, Ruländer in besonders warmen Berglagen normal, Riesling in der Berglage ziemlich vollkommen, in der Reife jedoch noch weit zurückstehend. Traminer sind nur in warmen Lagen normal durchgekommen. Alle Traubensorten, außer dem Riesling, sind in der Reife weit vor, die Belaubung im allgemeinen noch recht grün, so daß die Absicht besteht, die Ernte, wenn die Witterung weiter gut bleibt, erst Ende Oktober eventuell später vorzunehmen. Die während des ganzen Sommers lästige Unkrautentwicklung hat nach der letzten Bodenbearbeitung nachgelassen. Die Holzreife ist sehr weit vorgeschritten bei Spätburgunder, Ruländer, Traminer, Goldriesling, beim Weißen Burgunder, Portugieser, Elbling weniger und sehr schlecht bei Sylvaner. Die Amerikaneranlagen beginnen befriedigend zu reifen, der Stand der Pflanzungen ist sehr gut. Die Rebschulen sind zum Teil sehr weit vorgeschritten, die späteren Auspflanzungen aber, die dem schlechten Wetter anheimfielen, schwach geblieben. Das Anwachsergebnis ist daher bei den erstgenannten ausgezeichnet, bei letzteren gering. Die zweijährigen Rebschulen zeigen einen vorzüglichen Stand, wenngleich auch das Endergebnis nicht wesentlich über 25 % kommen wird, weil die Jungveredlungen 1925 stark gelitten hatten.

Die Peronosporaausbreitung, die während des ganzen Sommers einen harten Kampf erforderte, ist vollständig zum Stillstand gekommen, auch die noch vereinzelt erscheinenden Geiztriebe sind frei von Peronospora. Die Belaubung der ganzen Weinberge, wo die Krankheitsbekämpfung sachgemäß erfolgt ist, sieht strotzend grün aus. Mehr nach den tieferen Lagen hin zeigt sich jedoch am Traminer, Gutedel, Weißen Burgunder eine bis dahin erst einmal aufgetretene Chlorose. Ursache kann weniger zu hoher Grundwasserstand sein, weil es sich um durchlässige Sandlagen handelt. Worauf die Störung zurückzuführen ist, hat sich bis jetzt noch nicht ermitteln lassen. Pilzinfektionen scheinen nicht die Ursache zu sein.

Die 1925er Weine entwickeln sich weiter gut und geben eine allgemein befriedigende Probe. Pf.

Frankreich. Nach einem Bericht aus Chalons-sur-Saone ergeben die Weinberge im Weinland in diesem Jahre unregelmäßige Erzeugnisse. Auf der Weinbörse gelangte zur Mitteilung, daß man mit einer Weinernte von einem Drittel weniger als in den südlichen Weinbaugebieten und in Algerien rechnen muß. Die Weine von kleinem Grad sind selten geworden, die Besitzer erhöhen ihre Forderungen und der Stand von 11 Fr. je Grad und Hektoliter wird wahrscheinlich bald 12 Fr. erreichen. Das Jahr ließ sich ursprünglich ganz gut an, doch auf die anfänglich schönen Tage folgten dann regnerische und kalte Tage, wobei die Blüte stark geschädigt wurde. Die alten Weinstöcke wurden von einer stellenweisen Unfruchtbarkeit betroffen, dagegen brachten die jüngeren Stöcke, besonders die von 5—10 Jahren, entwickelte Trauben. Es ist augenblicklich schwer, ein genaues Bild des Standes im Weinbaugebiet Saone et Loire zu geben und es scheint, daß die Rebstöcke mit weißen Trauben günstiger stehen als die mit roten. Dabei ist anzufügen, daß die Weinberge, sowohl mit weißen als auch roten Stöcken, soweit die Reben darin auf Draht gezogen sind, überall den Krankheiten mehr standgehalten haben als in den anderen. In manchen Bezirken erwiesen sich die Reben als besser stehend, besonders die Jungreben, als in anderen Bezirken, und wo die Bekämpfung richtig durchgeführt wurde, zeigen die Reben auch eine größere Ergiebigkeit, vor allem die roten. Gut erhaltene Rebstöcke in Menge gibt es in Saint Denis de Daux, in Mellerey und anderwärts. Die feineren Lagen, mit wenigen Ausnahmen, bringen keine großen Ergebnisse. Der Ernteausfall wird in Bourgogne für alle Sorten Wein sehr hoch sein. So bereitet sich eine neue große Krisis für den Weinbau vor. — Aus Montpellier wird über die Lage im Süden gemeldet, daß, wie in jedem Jahre, so auch diesmal, um diese Zeit der Weinhandel sehr ruhig ist. Der Mangel an geschäftlichem Leben schließt aber doch nicht aus, daß manche Umsätze zustandekommen. Zahlreiche kleinere Lose in Rotwein von 8 bis 10 Grad und etwas mehr brachten 12.50 bis 13 Fr. je Grad. Die Weinverarbeitung erfordert in diesem Jahre sehr große Pflege und viel Mühe, weil die Fäulnis viele Trauben angegriffen hat. Sch.

Vereinsnachrichten

Fränkischer Weinbauverein.

Vom Fränkischen Weinbauverein werden an dessen Mitglieder nach Maßgabe der zur Verfügung stehenden Mittel für gut gepflegte, im Jahre 1926 neu angelegte Weinberge Anerkennungszuschüsse gewährt, wobei die in verseuchten Gemarkungen mit Amerikanerpfropfreben erfolgten Neuanlagen besondere Berücksichtigungen finden sollen. Sch.

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer.

Eine Ortsgruppenversammlung des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer in Perl nahm nach Referaten des Gauvorsitzenden Joh. Scheuer (Köllig) über die Ziele und Aufgaben des Winzerverbandes und des Verbandssekretärs Queins (Trier) über die Tätigkeit des Verbandes in der letzten Zeit folgende Entschließung an: „Die Ortsgruppe Perl des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer erhebt Einspruch gegen die zunehmende Einfuhr Luxemburger Weine zu dem niedrigen Zollsatz von 20 Mark pro Dz. und bittet den Winzerverband in Trier, bei den maßgebenden Stellen dafür einzutreten, daß die in dem Zolltarif bestimmte Bevorzugung der Weine, die zur Herstellung von Schaumwein eingeführt werden, aufgehoben wird."

Fragen und Antworten

Herrn **E. F.** in **M.** Sie fragen an, wie man bei Apfel- und Birnenmost (Haustrunk) den Essigstich verhüten kann? Da merken Sie sich in erster Linie, daß die verschiedenen Essigbakterien vor allem in alkohol- und säurearmen Weinen bei reicher Luftzufuhr und hoher Temperatur ihre beste Entwicklung finden. Ein Obstmost soll deshalb nicht unter 55° Öchsle zeigen und soll zirka 8—9 ‰ Säure aufweisen. Für jeden fehlenden Öchslegrad sind 250 g Zucker pro hl zuzusetzen. Fehlender Gerbstoff kann durch Zusatz von 5—20 g Tannin auf 100 l Most ersetzt werden. Da Obstmoste auch oft arm an Stickstoffverbindungen sind, wodurch die Hefe nur unvollkommen gären kann, so fügt man 20—30 g Chlorammonium (Salmiak) oder besser phosphorsaures Ammonium auf 100 l Most zu. Fehlende Säure wird dem Weine ersetzt — je nach Bedarf, durch 150—300 g Wein- oder Zitronensäure auf 100 l. Sie können alle diese Mittel aus der Apotheke oder Drogerie beziehen. Einen Wasserzusatz zum Moste sollte man vermeiden, besser ist — sofern notwendig — eine Mischung von Wasser mit den jeweils abgezapften kleinen Mengen fertigen Weines. Will man dem Moste doch Wasser zusetzen, so darf man über 20—40 l pro 100 kg Mostobst nicht hinausgehen. Obstweine sind stets spundvoll im Faß zu halten und nach völliger Vergärung kühl zu lagern. Für den Zapf sind kleine Fässer zu verwenden und ist der leere Raum öfters einzuschwefeln. Im übrigen ist noch bezüglich des Vorbeugens zu beachten 1. bei der Weinbereitung: Verwendung von nur gesundem Obst, gründliches Waschen des Obstes, sofortiges Abpressen der Maische, rasche und glatte Durchgärung, Verwendung von Gärspunden — das Auflegen von Sand- oder Sägemehlsäckchen ist zu vermeiden—, Vermeidung von Leinwandlappen zur Dichtung von Spunden, baldmöglichster Abstich und Trennung von der Hefe; 2. bei der Weinbehandlung: Verwendung von 25—30 cm langen Faßspunden, Vermeidung der Verwendung essigstichiger Fässer und Spunde, Vermeidung der Vermischung von alten Weinresten mit Jungwein, jedesmalige Prü-

Digitized by Google

fung der Auffüllweine vor ihrer Verwendung, jedesmalige Säuberung der Weinheber und Heberschläuche nach Probierung eines Fasses – und nicht zuletzt peinlichstes Befolgen aller Kellerregeln in der neuzeitlichen Kellerwirtschaft und größte Sauberkeit. Dlr.

Herrn **J. S.** in **K.** Frage: Gibt es ein Mittel, um Apfel- oder Birnenmost bis zur Ankunft beim Abnehmer süß zu erhalten und sind solche Mittel gesetzlich zugelassen?

Antwort: Um süßen Apfel- oder Birnenmost gefahrlos zum Versand bringen zu können, werden sofort nach dem Keltern 15 g in wenig Wasser aufgelöstes Kaliumpyrosulfit (Kalmeta) pro Hektoliter zugesetzt. Durch die aus dem Kaliumpyrosulfit langsam frei werdende schweflige Säure wird der Eintritt der Gärung je nach der herrschenden Außentemperatur um 2–5 Tage verzögert.

Ein besseres, aber auch viel umständlicheres Verfahren, Moste süß zu erhalten, besteht in der Filtration durch das von der Firma Seitz-Kreuznach hergestellte Entkeimungsfilter. Der Most wird hierbei zunächst durch ein gut arbeitendes großes Asbestfilter (Riesenfilter) filtriert und dann durch das Entkeimungsfilter geschickt. Voraussetzung für das Gelingen des Verfahrens ist, daß auch alle Gefäße, mit denen der entkeimte Most in Berührung kommt, keimfrei gemacht worden sind. Derartig behandelte Moste behalten ihren frischen Geschmack bei und bleiben jahrelang süß. Ein besonderer Vorteil des Verfahrens besteht noch darin, daß manche Zollbehörden, wie z. B. die englische, solchen Mosten nur den für Fruchtsäfte geltenden Zollsatz auferlegen. D.

Herrn **A. B.** in **W.** Ihre Annahme, daß Malligand-Grade und Volumprozente sich decken, ist zutreffend. Wenn die Angaben nach Malligand mit den in Deutschland ermittelten Alkoholprozenten oft nicht ganz übereinstimmen, so liegt das daran, daß die deutsche amtliche Anweisung zur Bestimmuug des Alkohols bedeutend zuverlässiger ist, als die in den romanischen Ländern übliche einfache Bestimmung des Alkoholgehaltes mit dem von Malligand erfundenen Ebullioskop. D.

Herrn **K. H.** in **U.** Das mit den Trauben in den Most gelangende Kupfervitriol wird, wie zahlreiche chemische Untersuchungen ergeben haben, während der Gärung in unlösliches Kupfersulfid umgewandelt und geht mit der Hefe in den Trub. In ähnlicher Weise werden auch an den Trauben haftende Reste von Arsenmitteln ausgefällt. Nur nach Gebrauch von Tabakextrakt oder Nikotin soll der Wein in manchen Fällen einen leicht bitteren Nachgeschmack haben. Falls Sie dieses Mittel nicht verwendet haben, ist anzunehmen, daß der jetzt bemerkbare bittere Nachgeschmack während der Gärung verschwindet. D.

Bücherbesprechungen

Machatius, Das Schaumweinsteuergesetz vom 31. März 1926 sowie die Durchführungsbestimmungen zum Schaumweinsteuergesetz und die Schaumwein-Nachsteuerverordnung. Stilkes Rechtsbibliothek Nr. 50. 82 Seiten. Verlag Georg Stilke in Berlin. 1926. Preis geb. RM. 3.–.

Das am 1. Juli in Kraft getretene neue Schaumweinsteuergesetz nebst Ausführungsbestimmungen ist in dem angeführten Bändchen mit Erläuterungen abgedruckt. Diese Zusammenstellung wird für alle, die mit Schaumweinen zu tun haben, ein nützlicher Ratgeber sein. K. M.

Schätzlein, Ch., Lehrhefte über Weinbehandlung für Winzer, Küfer und Weinhändler. Heft 1: Die Gewinnung des Weines. 58 S. Heft 2: Der Ausbau der Weine. 87 S. Verlag Ludwig Witter, vorm. Gottschick-Witters Verlag. Neustadt a. H. 1926. Preis jedes Heftes RM. 1.20.

Prof. Schätzlein, der Vorstand des weinchemischen Laboratoriums der Neustadter Weinbaulehranstalt hat mit diesen Heften, denen noch ein drittes über Krankheiten und Fehler der Weine folgen soll, zweifellos einem Bedürfnis der Winzer, Küfer und Weinhändler abgeholfen. Denn obwohl eine reiche Literatur über Weinbehandlung und Weinfehler vorliegt, fehlte bisher doch eine populär geschriebene kurze Anleitung, die ungefähr das enthält, was man in Kellerwirtschaftskursen vorzutragen pflegt. Dadurch, daß die Hefte sehr billig und einzeln zu beziehen sind, ist Gewähr geboten, daß sie in jedes Winzerhaus gelangen können. Ich möchte sie den Lesern dieser Zeitschrift angelegentlichst zur Anschaffung empfehlen, denn das Studium wird mannigfachen Nutzen bringen. K. M.

Starke, A. Wie kann man sich vor Kreditverlusten schützen? 28 Seiten.

Wallfisch, A. Wie werde ich eine Verkaufskanone. 31 Seiten. Zeitgemäße Bücherfolge. Verlag für Spezialliteratur G. m. b. H., Charlottenburg 5, Neue Kantstr. 13. Preis je Mk. 1.50.

Beide Hefte geben sachverständige Ratschläge, die heutzutage sicher auch vielen Lesern unseres Blattes willkommen sind und sie bei Befolgung vor manchen Mißerfolgen und Verlusten bewahren können. K. M.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilung.

Der günstige Einfluß des „Kalis" auf die Qualität des Weins wurde in den letzten Jahren durch verschiedene Versuche in allen Weingegenden Deutschlands immer wieder festgestellt. Für die hiesige Gegend kommt der Düngungsversuch von Herrn Stabhalter Hanser in Leutersberg bei Freiburg in Betracht, wo schon seit vielen Jahren die mit Kali gedüngten Parzellen neben der Ertragssteigerung auch ein höheres „Öchslegewicht" aufweisen, als die ungedüngten. Auch die Unterschiede zwischen den einzelnen Parzellen im Bukett sind teilweise sehr auffallend, so daß ein Versuch in dieser Hinsicht nur zu empfehlen ist.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Chemische Werke Marienfelde A.-G. Berlin-Marienfelde über Mammut-Pfortendichte und Mammut-Ventur-Kitt, sowie ein Prospekt von Dr. L. Fresenius-Wiesbaden über Mais- oder Rübenzucker bei, welche wir den Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Erfolgreiche Düngung der Weinberge

KALIDÜNGUNG

fördert
Laub- und Holzwuchs
bringt
viele Trauben
mit hohem
Mostgewicht
und
niedrigem
Säuregehalt
steigert
den Traubenertrag
und verbessert
die Qualität
des Weines

ungedüngt

Volldüngung mit Kali

Kostenlose Ratschläge zur richtigen Düngung erteilt die

Landwirtschaftliche Auskunftsstelle des Deutschen Kalisyndikats G. m. b. H.

3 Telefon 9541 Stuttgart Olgastraße 39a

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

5. Jahrgang
Nr. 20
21. Oktober 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Mercks Präparate zur Weinbehandlung:

Kaliumpyrosulfit Merck

Tabletten zu 10 gr, Blöcke zu 100 gr.

Vorzüge: Einfache Handhabung / Genaue Dosierung der schwefligen Säure / Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit / Stärkste Wirkung / Vollkommen klarlöslich in Wasser und Wein.

Von allen Weinfachinstituten empfohlen. Durch Reichsgesetz erlaubt.

Tannin zur Weinklärung.

Kohlensaurer Kalk zur Entsäuerung des Weines.

Casein zur Weinschönung.

Albumin zur Weinschönung.

Weinkohle gekörnt zur Geruchs- und Geschmacksverbesserung.

Weinkohle (Pulver) zur Entfärbung.

Man verlange meine Schrift: „Verfahren zur Behandlung des Weines".

E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

Digitized by Google

Der beste Schatz für Rebbauern und Weinhändler ist nur **gute Fachliteratur!**

Rebschädlinge
u. ihre neuzeitl. Bekämpfung
von Dr. Karl Müller, geh. 5.-, geb. 6.-

Der Weinbau mit Amerikanerreben
von Alfred Dümmler, geb. 7.—

Kellerbehandlung der Traubenweine
von Barth-Meißner, geb. 3.80

Des Küfers Weinbuch
von Meißner, geb. 8.—

Zuckerungstabellen
von Schätzlein, geb. 1.50

Verlangen Sie Katalog.

Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins e. V., Freiburg i. Br., Bismarckstr. 21

Vorteilhafteste Bezugsquelle für

Weinschläuche / Pumpen und Kellereiartikel

Hill & Müller, Freiburg i. Br.

Schwabentorstraße 9 / Fernsprecher 1254
Stammhaus: Mannheim
Gegründet 1890
71

Rebspritzen
mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.

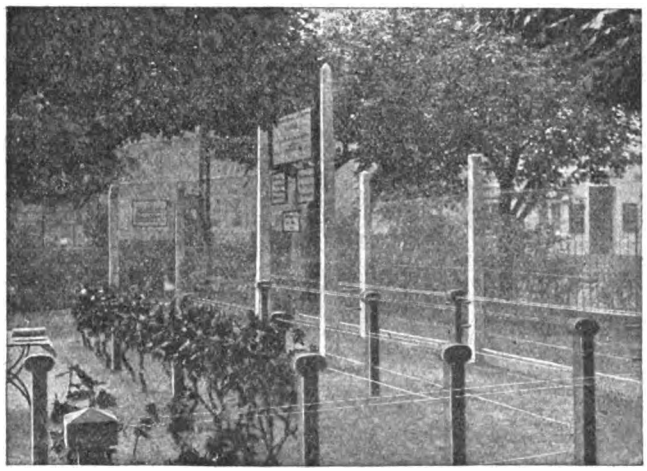
Füllpumpen
für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter.

Pulver- und Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler
in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:

Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos.
14

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft
in **Heidelberg**
empfehlen für Weinbergsanlagen ihre **Eisenbetonpfähle.**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen.
83

Junger, strebsamer, intelli enter
Wein- u. Obstbau-Praktikant
gute Allgemeinbildung, sucht für 1927 Stellung als Gehilfe des Chefs
Angebote unter Nr. 10 an die Geschäftsstelle d. Zeitschrift. 85

Faßwinden
in allen Grössen
empfiehlt
Fritz Merkel & Co.
Kellereibedarf
Neustadt 3 (Pfalz)

Ihre
Faßspunden
Querscheiben, Zapfen
sowie
Lagerfaß-Langspunden
für
ganze Kellereien
fertigt
als Spezialität
72

J. Buck, Küferei
Triberg (Schwarzwald).

Kristallklare, unentwertete Filterate, ohne jede schädliche Beeinflussung, erzielt man nur durch

Straßburgers metallfreie Filter

Bis 100000 Liter Tagesleistung.
Preise ca. 1/3 der Metallsysteme.
78

Metallfreier Filterbau **Hermann Straßburger**
Büdingen 6 (Oberhessen) früher Ingelheim a. Rh.

Pumpen
jeder Art für alle Flüssigkeiten,
Wasserversorgungsanlagen,
Pumpen für Brauereien, Brennereien, Gerbereien, Baugeschäfte usw.

Weinpumpen
für Hand- und Kraftbetrieb.
65

W. Lederle Maschinenfabrik Gegründet 1866 **Freiburg i. Br.**

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 21. Oktober 1926 | Nr. 20

Inhalt: Vogt, Hausmittel gegen den Essigstich S. 189; Sartorius, Die Prüfung von Ertragskreuzungen bei der Sämlingszüchtung S. 190; 33. Deutscher Weinbaukongreß in Wiesbaden (Forts.) S. 191; Kleine Mitteilungen S. 193; Rundschau S. 195; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 195; Vereinsnachrichten S. 196; Bücherbesprechungen S. 197; Personalia S. 197; Geschäftliche Mitteilung S. 197.

Hausmittel gegen den Essigstich.

Von Dr. Ernst Vogt.
(Mitteilung Nr. 132 des Badischen Weinbauinstituts.)

Der erfahrene Kellerwirt weiß, daß der Essigstich, wenn er einmal da ist, nicht mehr beseitigt werden kann, und daß es bis heute noch nicht gelungen ist, ein Mittel oder Verfahren aufzufinden, durch welches die flüchtige Säure eines stichigen Weines dauernd und in nennenswertem Maße herabgesetzt zu werden vermag. Die immer wieder in Vorschlag gebrachte Anwendung von kohlensaurem Kalk beruht auf völlig irrtümlichen Voraussetzungen über die Wirkung dieses Mittels. Wohl vermag der kohlensaure Kalk auch flüchtige Säuren zu binden, aber erst dann, wenn keine anderen Säuren mehr zugegen sind. Im Wein werden stets zuerst diejenigen Säuren gebunden, auf denen zu einem wesentlichen Teile der Wohlgeschmack des Weines beruht, nämlich Weinsäure, Äpfelsäure und Milchsäure. Diese Säuren gehören im Gegensatz zu der flüchtigen Essigsäure zu den fixen oder beständigen Säuren und gehen daher mit kohlensaurem Kalk festere und beständigere Verbindungen ein, als die Essigsäure, die ganz zuletzt erst gebunden wird und nur bei Anwendung großer Mengen kohlensauren Kalkes. An dem oft gehörten Einwand, der Wein rieche und schmecke nach einer Kalkbehandlung weniger stichig, ist insofern etwas richtiges, als nach Bindung der eigentlichen Säuren des Weines die flüchtige Säure weniger aufdringlich hervortritt, da sie ja in unserer Geschmacksempfindung dann an die Stelle jener Säuren getreten ist. Dafür nimmt aber der Wein infolge Bildung von löslichem äpfel- und milchsaurem Kalk leicht einen salzigen, pappigen Geschmack an, sodaß der erzielte Vorteil mit einer oft recht beträchtlichen Verschlechterung des Weines erkauft worden ist. Nicht anders verhält es sich mit den immer wieder angepriesenen Geheimmitteln, die nach den Angaben ihrer Hersteller eine Beseitigung des Essigstiches bewirken sollen. Im bestem Falle wird durch solche Mittel die flüchtige Säure eine zeitlang verdeckt; eine wirkliche Heilung des Stiches ist aber bisher noch mit keinem dieser Mittel gelungen. Da die Anwendung von Geheimmitteln nach dem deutschen Weingesetz verboten ist, besteht überdies die Gefahr, daß Weine, die mit solchen Mitteln behandelt worden sind, als nicht mehr verkehrsfähig erklärt werden und der Beschlagnahmung verfallen. Es sind schließlich in den Kreisen der Winzer und Gastwirte einige Hausmittel bekannt, denen eine zuverlässige Wirkung bei der Behandlung essigstichiger Weine zugeschrieben wird. So wird besonders von Gastwirten die Wirkung frischen Kalbfleisches gerühmt, das einige Tage in den stichigen Wein gelegt oder in Streifen geschnitten eingehängt wird. Zugleich kommt diesem Mittel eine klärende Wirkung zu, da der aus dem Fleisch heraustretende Fleischsaft einen hohen Eiweißgehalt besitzt. Das verwendete Fleisch geht ja auch nicht verloren, sondern kann zu Ragout verarbeitet werden oder ergibt nach anschließender Beize in Essig noch einen Sauerbraten. Mehr in Kreisen der Winzer ist das zweite Mittel üblich, die Verwendung frischer in Scheiben geschnittener Mohrrüben zur Heilung des Essigstiches. Als drittes Mittel endlich sei feinverteilte Kohle genannt, wie sie ja zur Geschmacksverbesserung von Branntwein und Wein auch in der ordnungsmäßigen Kellerwirtschaft Verwendung findet.

Die Schweizer Chemiker Baragiola und Braun[1] haben nun die Wirkung dieser drei Mittel in exakten Versuchen einer Prüfung unterzogen. Sie behandelten je 10 l eines stichigen Rotweinverschnittes in drei getrennten Versuchen: a) mit 1 kg frischem in Streifen geschnittenem Kalbfleisch, b) mit 6 mittelgroßen Mohrrüben, c) mit 5 g feinpulvriger Lindenholzkohle und 5 g feinpulvriger Tierkohle. Die vierte Korbflasche diente als Kontrolle für das Verhalten des unbehandelten Weines, der vor Beginn des Versuches, wie das auch in der Praxis geschehen wäre, bei allen 4 Korbflaschen mit 20 g Kaliumpyrosulfit pro hl behandelt worden war. Nach 10 Tagen wurden die Versuche abgebrochen und die Weine der Geschmacksprüfung und der chemischen Untersuchung unterzogen. Alle behandelten Weine hatten sich geklärt; der mit Kohle[2] und der mit Fleisch behandelte Wein hatten überdies an Farbe verloren. Der reichliche Trub in letzterem Versuch glich dem bei einer Eiweißschönung ausfallenden. Der mit Karotten behandelte Wein war ebenfalls glanzhell, hatte aber seine schöne rote Farbe bewahrt.

Bei der nunmehr vorgenommenen Kostprobe probierte sich der mit Fleisch behandelte Wein weitaus am besten. Der Stich war wesentlich gemildert und wurde durch einen leichten nicht unangenehmen Böcksер noch weiter verdeckt. Auch geschmacklich trat die Essigsäure weniger hervor, sodaß eine wirkliche Besserung eingetreten zu sein schien. Der mit Karotten behandelte Wein hatte einen Beigeschmack

[1]) Schweizerische kellertechnische Rundschau 1926. S. 83 und 102.
[2]) Die Kohle war nach einigen Tagen mit 20 g spanischer Erde ausgefällt worden.

Digitized by Google

nach Rüben angenommen; aber auch hier war der Stich gegenüber dem Kontrollversuch etwas zurückgegangen. Ebenso hatte die Kohle den unangenehmen kratzenden Beigeschmack des Weines in deutlich erkennbarer Weise gemildert.

Wesentlich ungünstiger als diese Probe fiel aber eine zweite, einen Monat später vorgenommene Kostprobe aus, obwohl die Weine in der Zwischenzeit spundvoll im kühlen Keller gelagert hatten. Bei allen drei Weinen trat das Kratzende des Stiches wieder in sehr unangenehmer Weise hervor, am wenigsten bei dem mit Fleisch behandelten Wein. Die Krankheit war also durch die verwendeten Mittel nur vorübergehend gemildert, nicht aber geheilt worden. Schon nach verhältnismäßig kurzer Zeit machte sich der Essigstich wieder in alter Schärfe geltend.

Die Ergebnisse der chemischen Analyse sind, soweit sie für uns Interesse haben in folgender Tabelle zusammengefaßt.

	Unbehandelt	Behandelt mit: Fleisch	Rüben	Kohle
Spez. Gewicht	0,9970	0,9987	0,9979	0,9970
Alkohol	72 g	64 g	68 g	72 g
Extrakt	22,3 g	23,8 g	23,0 g	23,3 g
Gesamtsäure	8,6 g	7,0 g	8,3 g	8,0 g
Flüchtige Säure	2,0 g	1,7 g	1,8 g	2,0 g
Asche	2,67 g	3,61 g	2,78 g	2,70 g

Aus den gefundenen Analysenwerten geht hervor, daß durch Fleisch und Rüben zwar die flüchtige Säure vermindert wurde, in ganz erheblichem Umfang aber auch die Gesamtsäure und der Alkoholgehalt, sodaß der erzielte Erfolg mit einer Verschlechterung des Weines erkauft worden ist. Die Verminderung der Säuren läßt sich durch die in beiden Mitteln enthaltenen alkalischen Verbindungen wohl erklären. Erstaunlich ist aber auf den ersten Blick die starke Abnahme des Alkoholgehaltes. Sie kann nur darin ihre Erklärung finden, daß durch das Einhängen des Fleisches und der Rübenscheiben die Flüssigkeitsmengen in den Versuchen a und b stark vermehrt worden sind. Tatsächlich entspricht auch die Abnahme des Alkoholgehaltes um 11% ungefähr der durch das Einhängen von Fleisch eingetretenen Volumenvermehrung von etwa 10%. Durch die im Kohlepulver enthaltenen löslichen basischen Bestandteile hat zwar ebenfalls eine Verminderung der Gesamtsäure stattgefunden, die flüchtige Säure aber ist in diesem Versuche, wie zu erwarten war, ganz unverändert geblieben.

Zusammenfassend kann über das Ergebnis dieser dankenswerten Versuche gesagt werden, daß bei gleichzeitiger Anwendung genügender Mengen Kaliumpyrosulfit es mit Hilfe der drei Hausmittel wohl gelingt, den Essigstich für kurze Zeit zu verdecken und zu mildern, daß aber ein dauernder Erfolg auch mit diesen Mitteln nicht erzielt werden kann.

Ergänzend sei noch darauf hingewiesen, daß nach dem Nahrungsmittelgesetz Weine, die im Liter mehr als 1,2 g (bei Weißweinen) bezw. 1,6 g (bei Rotweinen) flüchtige Säure enthalten, als verdorben anzusehen sind und unter keinen Umständen mehr in Verkehr gebracht werden dürfen. Das häufig vorgenommene Verschneiden solcher Weine mit gesundem Wein kurz vor dem Verkauf ist daher strafbar. Es dürfte ferner allgemein bekannt sein, daß nach dem deutschen Weingesetz eine Behandlung von Wein mit Fleisch oder mit Rüben nicht gestattet ist. Diese Mittel kommen demnach auch als Hausmittel nicht in Betracht, auch nicht bei Weinen, die für den eigenen Gebrauch bestimmt sind. Nach den Versuchen der schweizerischen Chemiker müßte auch von ihrer Anwendung in allen Fällen abgeraten werden.

✣

Die Prüfung von Ertragskreuzungen bei der Sämlingszüchtung.

(Referat, erstattet anläßlich der Sitzung der Arbeitsgemeinschaft des Sonderausschusses der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zu Naumburg a. d. Saale am 9. August 1926.)

Von Otto Sartorius, Mußbach.

Eines der Arbeitsgebiete der Rebenzüchtung ist bekanntlich die Herstellung neuer, besserer Ertragsreben auf geschlechtlichem Wege. Wenn der Züchter nach jahrelanger Pflege seine aus Kernen herangezogenen Sämlinge so weit hat, daß sie die ersten Trauben oder Träubchen tragen, beginnt die schwierige Arbeit der Prüfung dieser Neuzüchtungen auf ihren praktischen Wert. Um vor späteren Enttäuschungen sicher zu sein, muß diese Prüfung mit der allergrößten Gewissenhaftigkeit durchgeführt werden. Im Folgenden sollen deshalb über diese Frage einige Bemerkungen gemacht werden.

1. Bei Tafeltrauben wie bei anderem Obst ist die Eignungsprüfung von Sämlingen noch relativ einfach. Geschmack, Aussehen, Haltbarkeit und einige andere Eigenschaften sind leicht festzustellen. Die Qualitätsprüfung einer zur Keltertraube bestimmten Neuzüchtung ist aber weit schwieriger. Man kann nur sehr bedingt von der Traube auf den aus ihrem Saft durch die Gärung entstehenden Wein schließen. An der Traube lassen sich z. B. schon feststellen: Zucker- und Säuregehalt, Muskat-, Traminer-, Fuchsgeschmack und einige andere Eigenschaften. Die wichtigsten, meist unbekannten Bouquettstoffe aber, die den Wert eines Weines ausmachen, werden erst von der Hefe aus gleichfalls unbekannten Bestandteilen des Traubensaftes gebildet. Diese Tatsache ist leicht durch Beispiele zu belegen. Es läßt sich z. B. der Einfluß, den die Weinberglage auf die Qualität des Produktes ausübt, nur bei ganz groben Unterschieden durch einfache Verkostung der Trauben erkennen. Noch weniger schmeckt man edelfaulen Trauben den Wert der Edelfäule für das Bouquett eines Weines an. Auch die edlen Eigenschaften der Rieslingtraube treten erst nach der Vergärung des Traubensaftes richtig in Erscheinung.

Wenn es möglich wäre, kleinste Mengen Most zu vergären und eine zeitlang weiter zu behandlen, ließen sich zur Ergänzung der Kostprobe der Trauben wertvolle neue Anhaltspunkte zur ersten Beurteilung von Neuzüchtungen gewinnen. Es soll deshalb an den Reichsausschuß für Weinforschung mit der Bitte herangetreten werden, die Ausarbeitung einer solchen Methode zu versuchen.

2. Es ist noch nicht völlig aufgeklärt, in welcher Weise sich die Eigenschaften eines Sämlinges bei der vegetativen

Digitized by Google

Vermehrung ändern. „Durch Stecklinge vermehrte Reben können sich fruchtbarer erweisen als die ursprünglichen Sämlinge." (Müller-Thurgau und Kobel.) Dasselbe ließ sich bei meinen Sylvanerselbstungen beobachten. Zwei- und dreijährige Ableger derselben zeigten vielfach üppigeren Wuchs und größere Fruchtbarkeit. Es ist leicht möglich, daß diese Unterschiede sich in späteren Jahren ausgleichen. Trotzdem dürfte es aus Gründen der Sicherheit und Zeitersparnis lohnen, von jedem Sämling nach Möglichkeit schon frühzeitig einen Ableger zu machen.

3. Es ist von großer Wichtigkeit, den jungen Sämlingen in den ersten Jahren die besten Wachstumsbedingungen zu bieten. Sie danken sorgfältigste Pflege durch viel frühzeitigeren Fruchtansatz bei üppigerem Wachstum. So ließen sich z. B. kleine Bodenunterschiede im Zuchtgarten noch bei fünfjährigen Pflanzen erkennen.

4. Sämlinge, welche wert erscheinen, genauer beobachtet zu werden, sollte man möglichst schnell in vergleichenden Anbauversuchen mit je 10 Stecklingen jedes Sämlings weiter prüfen. Wenn hierzu selbst 5—10% aus einer Kollektion Sämlinge ausgesucht würden, was meist zu hoch gegriffen sein dürfte, dann wäre dazu nicht mehr Bodenfläche nötig, als das ursprüngliche Sämlingsfeld umfaßt: es handelt sich also um praktisch durchführbare Ausmaße. Solche kleinere vergleichende Anbauversuche in 2—3 verschiedenen Lagen eines Weinbaugebietes werden nicht zu umgehen sein, ehe man mit einer Neuzüchtung größere Versuchsanlagen macht.

Es ist zu hoffen und nach menschlicher Voraussicht auch zu erwarten, daß in den kommenden Jahren manche Neuzüchtungen aus solchen strengen Prüfungen hervorgehen werden, die unseren alten Kultursorten überlegen sind. Dann wird auch der Weinbau das nachholen, was der Ackerbau bereits in den letzten 50 Jahren mit Hilfe der Pflanzenzüchtung erreicht hat.

❖

33. Deutscher Weinbau-Kongreß in Wiesbaden.

(Fortsetzung.)

Darauf sprach Oberstudiendirektor Prof. Dr. Zschokke-Neustadt a. Hdt. über „Das Durchrieseln der Blüten, Spritzschäden und Vergilbung als Folge der Witterungseinflüsse auf die Reben". An Hand von zwei Zahlentabellen, deren eine die Temperaturen, Niederschlagsmengen und Sonnenscheindauer der letzten 10 Jahre, die andere diejenigen der Jahre 1923 und 1926 enthielt, wies der Redner nach, daß die beiden letztgenannten Jahre eine große Sonderstellung einnehmen und auch ganz ähnliche Krankheitserscheinungen zeigten. Man mache für letztere gern die Verwendung der großen Mengen von Giftmitteln verantwortlich, was aber nicht angängig sei, da im Jahre 1923 diese ja nur in geringem Maße benützt wurden. Es seien nur die abnormen Witterungsverhältnisse der Monate April, Mai und Juni daran schuld. Viel Wärme und Licht förderten im April die Entwicklung der Reben in einem so außerordentlichem Maße, daß diese Anfang Mai, gegenüber anderen Jahren, um mindestens 14 Tage voraus waren. Der Mai zeigte das völlige Gegenteil der Aprilwitterung. Es war der kälteste Mai-Monat seit Menschengedenken. Und der Juni war ebenfalls schlecht mit wenig Sonne und Wärme und Niederschlagsmengen über den Durchschnitt. Die Reben kamen kaum zum Abtrocknen und konnten Wasser aus ihrem Innern nicht verdunsten. Durch die Kälte und übermäßige Nässe kam der Transpirationsstrom in den bereits stark im Wuchse befindlichen Reben zum Stocken. Nährstoffe konnten mit den Wurzeln kaum aufgenommen werden, wodurch die Reben in einen Hungerzustand gerieten. Da auch dabei der Stickstoff fehlte, so mußten, als notwendige Folge, Gelbsuchtserscheinungen sich zeigen. Die vegetativen Teile der Pflanzen sind nun gewohnt, während ihres Hauptwachstums alle vorhandenen

Winzer! Denkt an die viele Arbeit, die über den Sommer auf die Reben verwendet wurde! Sorgt jetzt durch sachgemäße Pflege des Weines dafür, daß sie nicht umsonst war und daß aus dem Wein das Beste herausgeholt wird, was herauszuholen ist. Nur sachgemäße Pflege des Weines sichert euch hohe Preise. Auch einfache Weine können durch gewissenhafte Pflege wertvoll werden und finden dann leichteren Absatz.

Schwefelt die Moste, damit der Wein rassig, reintönig und gesund bleibt.

Vorsicht beim Betreten des Gärkellers. Einatmen von Kohlensäure ist lebensgefährlich. Mit brennender Kerze in Keller gehen. Erlischt das Licht, dann ist Gefahr vorhanden. Pumpt dann die Kohlensäure mit der Weinpumpe aus dem Keller.

Achtet darauf, daß die Fässer nicht leck werden.

Moste verbessert man nicht nach Gutdenken, sondern man schickt eine Probe an eine Weinbauanstalt ein, damit der Wasser- und Zuckerzusatz genau berechnet wird und man mit dem Weingesetz nicht in Konflikt kommt. Zum Zuckern darf nur reiner, weißer Zucker verwendet werden.

Zur Haustrunkherstellung nimmt man auf 1 Zentner Trester 1 hl Wasser, läßt 36 Stunden unter öfterem Umstoßen stehen, preßt ab und setzt 10—13 kg Zucker zu. Die Flüssigkeit wird am besten unter Zusatz von Reinhefe oder gärendem Most vergoren.

Verkauft Most und Wein nur nach Hektoliter, nicht nach Ohm.

Digitized by Google

Nährstoffe an sich zu reißen, was auch in normalen Jahren zu einer zeitweiligen Benachteiligung der Fruchtteile führt. In den beiden an und für sich ungünstigen Jahren 1923 und 1926 mußte sich dies, nach dem Gesagten, in besonders auffälliger Weise bemerkbar machen. Die Gescheine welkten und starben ab, man sprach von einem „Abwachsen" der Gescheine. Auch dieses Abwachsen konnte schon in normalen Jahren bei übermäßig starktriebigen Jung-Weinbergen beobachtet werden, namentlich bei solchen, die eine Schwefelkohlenstoffbehandlung erfahren haben, sowie auch bei gepfropften Reben mit starktriebigen Unterlagen. Bei der näheren Betrachtung der Gescheine wurde dann hervorgehoben, daß bei diesen ganz allgemein, in normalen Jahren, in der Entwicklung Nahrungszufuhr stattfindet, nachdem sie ausgewachsen sind, aber nicht mehr. Nur durch die Befruchtung wird ein neuer Reiz zur Nahrungszufuhr ausgeübt. Sind nun die Gescheine ausgewachsen und können diese infolge ungünstiger Witterung nicht rechtzeitig zur Blüte und Befruchtung gelangen, so tritt ein Hungerzustand ein, der nachgerade zum Verhungern von Narbe und Griffelgewebe führe. Eine Folge davon sei auch die rötliche Verfärbung der Blütenblättchen und das falsche Aufblühen. Durch die nun nicht mehr mögliche Befruchtung findet das Abrieseln der Gescheine statt. Ein Abrieseln der Gescheine könne aber auch schon bei an und für sich gesunden Blüten erfolgen, wenn sie mit ihrer Blüte in kühles Wetter gelangen, durch welches die Pollen oft steril bleiben. Was 1926 früh geblüht habe und mitten in die ungünstige Witterung geraten sei, hätte den schlechtesten Traubenansatz.

Neben dem Riesling sei auch beim Sylvaner das Abwachsen in starkem Maße zu beobachten gewesen. Auch andere Organe der Reben müssen oft verhungern, z. B. die unteren Ranken, wenn diese keine Stütze finden, ebenso ausgewachsene Blätter im Inneren dichtbelaubter Rebstöcke.

Auch die einzelnen Blüten innerhalb eines Gescheines erleiden ein unterschiedliches Schicksal. Schon in normalen Jahren wird von ihnen z. T. bis zur Hälfte der Gesamtzahl abgestoßen. Die Größe des Gescheines der verschiedenen Rebsorten ist hierbei in entscheidender Weise mitwirkend. Die kleinen Sylvanergescheine, die nur einer geringen Nährstoffzufuhr zur Ausbildung benötigen, stoßen zumeist viel weniger häufig einzelne Blüten ab, als die großen Rieslinggescheine. Die Gescheine von Sylvaner, Traminer und Gutedel entwickeln sich auch erst nachträglich, nach der Blüte. Ganz anders verhält sich der Portugieser, der sich im Jahre 1926 sehr fruchtbar erweist. Seine Gescheine zeigen vor, während und nach der Blüte fortgesetzt großes Wachstum. Jede Fortdauer des Wachstums stützt sich auf ständige Nährstoffzufuhr, wodurch das gesamte Gescheine im Sinne der Müller-Thurgau'schen Ringelungsversuche besser ernährt und befruchtet wird.

Zum Schlusse berührte der Redner noch die im Jahre 1926 besonders stark in Erscheinung getretenen Spritzschäden, die zumeist durch Kalküberschuß verursacht worden sind. Es seien zwei bis drei, sehr häufig aber auch vier, fünf und sechs der obersten Blättchen eines Triebes mitgenommen worden. Infolge der kühlen, trüben Witterung sind die älteren Blätter ebenso empfindlich geblieben, wie die jüngsten Blätter. Während Besonnung die Kutikula verstärkt und somit das Blatt wiederstandsfähig mache, bleibt diese bei trüben und feuchtem Wetter zart und empfindlich. Ein Beweis für diese Ansicht seien ja auch die Trauben, die im Innern des Rebstockes hingen und wegen mangelnder Besonnung stets zarthäutiger blieben, als frei am Licht hängende Trauben. Neben den beiden Zahlentabellen wurde das vom Redner vorgetragene noch z. T. veranschaulicht durch drei Tafeln, welche schlecht- und gar nicht befruchtete Sylvanergescheine zeigten, die trotz des Verrieselns grün bezw. vorläufig grün bleiben, und abgewachsene Gescheine, welche alsbald vertrocknen und herabhängen.

In der zweiten öffentlichen Kongreßsitzung am Montag, den 6. September wies zuerst Weinbauinspektor und Ökonomierat Mährlen, Weinsberg, darauf hin, daß für das Verrieseln und Abwachsen der Gescheine im Jahre 1926 nicht allein die ungünstige Witterung im Frühjahr verantwortlich zu machen sei, sondern auch die Frostschäden im voraufgegangenen Winter. Es wurde dadurch vielfach Mauke an den Rebscheukeln hervorgerufen, welche zur Verwallung viele Nährstoffe benötige, wodurch dann die Gescheine bezw. die Blüten zu kurz kamen. Darauf sprach Generalsekretär Dr. Fahrnschon, Karlsruhe, in einem Vortrage über „Die Bewertung des Weinbergsbodens nach dem neuen Reichsbewertungsgesetz". Einleitend hob dieser hervor, daß er geglaubt hätte, daß die Verordnung über die Bewertung bis zum Weinbau-Kongreß vorliegen würde, was sich aber leider nicht bestätigte, da der Reichsrat noch in den Ferien sei. Er wisse zwar als Mitglied der Kommission, was voraussichtlich in dieser Verordnung stehen würde, er sei aber zum Schweigen verpflichtet und könne deshalb nur im allgemeinen das System der Bewertung behandeln: Man strebe einheitliche Bewertungsgrundsätze und eine einheitliche Bewertungsgrundlage im Reich und in den Ländern an. Das Reichsbewertungsgesetz will Wandel schaffen in der bisher in den einzelnen Ländern gesondert geübten Bewertung, wo oft ein und dasselbe Objekt mit großen Unterschieden zur Steuer herangezogen wurde. Die einzelnen Länder werden in Wirtschaftsgebiete getrennt. Bayern bildet deren zwei (Pfalz und Franken), Hessen eins und Baden und Württemberg zusammen eins. Ob letzteres bestehen bleiben kann, ist noch fraglich. Innerhalb dieser Wirtschaftsgebiete werden Vergleichsanlagen ausgewählt und diese wieder in ein prozentuales Verhältnis zu bringen versucht, wobei für die beste Lage (bezüglich der Menge!) gleich 100 gesetzt wird. Ursprünglich wollte man, wie in der allgemeinen Landwirtschaft, Vergleichsbetriebe aufstellen, was sich aber wegen der so außerordentlich verschiedenen Lagen nicht als durchführbar erwies. Die Weinberglage spielt also bei der Durchführung des Bewertungsgesetzes eine große Rolle. Die Auslegung des Begriffes der Weinberglage hat aber auch viel Kopfzerbrechen verursacht. Man einigte sich dahin, daß unter „Lage" ein bestimmtes Stück eines Weinbergbesitzers in einer Lage zu verstehen sei. Dann wurden die Spitzenlagen ermittelt, welche mit fremden Arbeitskräften bewirtschaftet den meisten Ertrag geben. Bei der Festsetzung des durchschnittlichen Ertrages wurde eine Zeitspanne von 22 Jahren gewählt von 1903/04 bis 1924/25. Größer konnte diese Spanne nicht gewählt werden, weil, je weiter

Digitized by Google

man zurückgriff, infolge mangelnder Buchführung der Weinbauern die Zahlen immer weniger einwandfrei wurden. Hefe und Schwund wird abgezogen, um die tatsächlich erzielte Menge an Wein zu erhalten. Wenn nun die Durchschnittserträge verhältnismäßig leicht festzustellen sind, so doch weniger der Wert dieser Erträge. Die Winzer verkaufen zu verschiedenen Preisen, im Herbst, im Frühjahr oder später den fertigen Wein. Es sollen deshalb die Preise zugrunde gelegt werden, für welche der Winzer absetzt. Allgemeine Herbst- oder Frühjahrspreise bezw. allgemeine Preise für den fertigen Wein anzunehmen, ginge aus vielerlei Gründen nicht, wie überhaupt schematisieren für die ganze Berwertung zum Unglück gereichen würde. Von der Multiplikation des Durchschnittsertrages mit dem Verkaufspreis werden zur Erlangung der Zahlen des Reinertrags die Produktionskosten abgezogen. Die Produktionskosten werden am besten pauschaliert, da bei steigendem Rohertrag die Produktionskosten prozentual fallen, bei sinkendem Rohertrag steigen. Für den besonders schwierigen Weinbau der Mosel, Saar und Ruwer sind höhere Produktionskosten zugebilligt worden. Mit der Feststellung der Produktionskosten haben die Finanzämter nichts mehr zu tun. Die Festellung der absoluten Steuerwerte der Spitzenlagen geschieht durch den Reichsrat.

Alles in allem ist also eine absolute Grenze der Spitzensätze nach oben und unten gegeben. Die Bewertung bezieht sich nur auf einen bestimmten Besitzer in bestimmter Lage mit gleichen Bodenverhältnissen, Bestockung und Produktionskosten. Bezüglich der Grenze nach unten sind nicht die allergeringsten, sondern nur geringe Lagen, dann mittlere Lagen usw. gewählt, da sonst zu große Unterschiede entstanden wären. Besondere Zuschläge oder Abstriche gibt es nur für ganz außergewöhnliche Fälle. Für die Finanzämter bleibt noch übrig festzustellen die Mengenerträge und die erzielten Preise für die verschiedenen Lagen. In Quantitätsgebieten soll möglichst einheitlich in Zonen bewertet werden, bei Qualitätslagen jeder Betrieb besonders. Hierfür müssen die Weinbau-Organisationen mit herangezogen werden, was vorläufig leider nicht überall geschehe. Was bezüglich der neuen Bewertung festgelegt sei, gelte nur für 1925/26. Für die nächste Feststellungsperiode würden die inzwischen gesammelten Erfahrungen verwertet. Alle Weinbaugebiete scheinen mit der getroffenen Regelung einverstanden zu sein mit Ausnahme der Mosel, wo man glaubt, daß ihre Spitzenlagen zu hoch bewertet seien. Nach den vorgelegten Büchern wäre es anders aber nicht möglich gewesen. Es sollen aber die Moselwinzer noch Material, was ihre Ansicht stützt, dem Reichsfinanzministerium vorlegen. Zur Beruhigung müsse noch gesagt werden, daß nur die Spitzenlagen hoch eingeschätzt, die anderen aber milde behandelt seien. Im übrigen könne nur dann alles als einwandfrei gelten, wenn lediglich eine bestimmte Stelle in Zukunft alles berechne unter Beizug der Landesfinanzamtsstellen. Es bedürfe noch jahrelanger Kleinarbeit, bis das neue System als vollkommen gerecht von jedermann anerkannt werden kann.

In der Diskussion wurde von Administrator Seufferheld (Grünhaus) darauf hingewiesen, daß es gegen die Grundsätze des neuen Bewertungsgesetzes verstoße, wenn — wie geplant — die einzelnen Grundstücke in Spitzenlagen nicht gleichmäßig bewertet würden. Der mustergültig wirtschaftende Winzer würde dann besonders hoch eingestuft und käme dies einer Strafe gegen den Fortschritt gleich. Der Vorsitzende der Versammlung betonte, daß nur eine Besteuerung des Grund und Bodens und nicht der Arbeit in Frage käme, auch müßte überall die niedrigste Grenze der Besteuerung im Weinbau erreicht werden.

(Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen

Stärkezucker zur Verbesserung von Most und Wein.

Nach § 3 des Weingesetzes darf zur Weinbereitung nur technisch reiner, nicht färbender Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker verwendet werden. Ein solcher technisch reiner Stärkezucker wird zur Zeit unter der Bezeichnung Argo-Maiszucker (Cerelosezucker) von der Deutschen Meizena-Gesellschaft in Hamburg zur Verbesserung von Most und zum Umgären von Wein angeboten. Es handelt sich um einen aus argentinischem Mais in Deutschland hergestellten Stärkezucker, der zu etwa 91% aus Traubenzucker besteht, also aus einem der beiden leicht vergärbaren Zuckerarten, die im Traubenmost enthalten sind.

Gärversuche, die im vergangenen Jahre u. a. auch in mehreren wissenschaftlichen Instituten mit diesem Zucker ausgeführt worden sind, haben ergeben, daß sich der Argo-Maiszucker zur Verbesserung von Most und Wein ebensogut eignet, wie Rüben- oder Rohrzucker. Von einigen Versuchsanstellern wurde lediglich bemängelt, daß der mit Argo-Maiszucker verbesserte Wein weniger blank und etwas hochfarbiger war, als der mit Rübenzucker vergorene. Irgendwelche Vorteile gegenüber Rübenzucker besitzt der Argo-Maiszucker nicht.

Es muß aber darauf hingewiesen werden, daß die Ausbeute an Alkohol bei Verwendung von Argo-Maiszucker eine wesentlich geringere ist als bei Verwendung der gleichen Gewichtsmenge Rübenzucker. Der Zuckergehalt des Maiszuckers beträgt nur etwa 91%, während Rübenzucker 99,5% vergärbare Substanz enthält. Dementsprechend wurden bei Anwendung gleicher Mengen beider Zuckerarten Unterschiede in der Alkoholausbeute von 8—13% gefunden. In einem Gärversuch des badischen Weinbauinstituts betrug die Ausbeute an Alkohol bei Argo-Maiszucker 84,1%, bei Rohrzucker 94,6%. Diesem Umstande muß bei der Bemessung des Zuckerzusatzes Rechnung getragen werden; und zwar ist es notwendig, zur Erzielung der gleichen Alkoholausbeute von Argo-Maiszucker etwa 10% mehr zu nehmen als von Rübenzucker. Der zwischen beiden Zuckerarten bestehende Preisunterschied wird dadurch zu einem guten Teile ausgeglichen. Vogt.

Rübenzucker für den deutschen Weinbau.

Der Deutsche Weinbauverband macht in seiner Zeitschrift darauf aufmerksam, daß bei den nur geringen Vorteilen, die der ausländische Argo-Maiszucker gegenüber dem inländischen Rübenzucker biete und bei der Unterstützung, die der deutsche Weinbau gelegentlich des Abschlusses der Handelsverträge von der gesamten deutschen Landwirtschaft erhielt, es ein Akt des Entgegenkommens sei, wenn die deutschen Winzer und Weinhändler zur Erhaltung der Solidarität in der deutschen Landwirtschaft nur wie bisher einheimischen Rübenzucker verwenden.

Alkoholgrenze bei gezuckerten Pfälzer Konsumweinen.

In den Kreisen des Weinhandels wird immer darauf hingewiesen, die Pfälzer Weine würden bis 9% Alkohol gezuckert und dasselbe wird auch für andere Weinbauländer verlangt. Nun gibt aber der Verein für Rheinpfälzischen Weinhandel ausdrücklich bekannt, daß die pfälzische Weinkontrolle den § 3 Abs. 1 des Weingesetzes nicht anders auslegen könne als bisher, und daß somit bei Portugieser 8% einschließlich Fehlergrenze und bei weißen Konsumweinen 8% (mit Fehlergrenze allerhöchstens 8,5%) als Höchstgrenze angenommen werden. Es wird vom genannten Verein dringend geraten, sich darnach zu richten.

Digitized by Google

Propaganda für deutschen Wein.

Am Tage des Erscheinens dieser Nummer beginnt in ganz Deutschland eine Propaganda für deutschen Wein in den Gaststätten. Gleichzeitig wird von diesem Tage ab das Sonderheft „Deutscher Wein" der Zeitschrift „Deutsches Land" in allen Gaststätten ausliegen und ebenso wie Propagandapostkarten zu erhalten sein. Von den Gaststättenbesitzern wird erwartet, daß sie gleichfalls an dieser großzügigen Propaganda für deutschen Wein aktiv mitarbeiten.

Historische Weinprobe.

Der großen öffentlichen Weinprobe des Deutschen Weinbau-Kongresses schloß sich noch eine inoffizielle Probe an, die deshalb von ungemeiner Bedeutung war, als durch sie die besten Weine der letzten beiden Jahrhunderte einem kleinen Kreise von Teilnehmern vorgestellt wurden zur vergleichsweisen Feststellung, wieweit die ganz alten Gewächse noch neben Qualitätsweinen der jüngeren Vergangenheit bestehen können. Es handelte sich um Weine von Jahrgängen von 1728 an und alle besseren Jahrgänge waren vertreten, so 1783er, 1811er, 1859er, 1861er, 1865er 1893er, 1897er, 1911er. Mit einigen Proben 1911er schloß der Reigen. Wir errinnern uns noch gut des großen Weinlagers des Prokurators A. Wilhelmy auf Schloß Reichartshausen bei Hattenheim und in Hattenheim selbst, das seinesgleichen in der ganzen Welt suchte und das Weinschätze barg, wie sie sicher noch niemals gesammelt wurden und kaum noch einmal gesammelt werden können. Des Prokurators Leitgedanke war der alte, gute, ausgereifte Rheingauer Wein edelster Art und wie er diesen Gedanken in die Tat umgesetzt hat, das wissen noch alle diejenigen, die zu seiner Zeit Gelegenheit hatten, das Wilhelmy'sche Weinlager zu sehen und die Proben zu kosten, daß weiß man auch in den Kreisen des Weinhandels genau, der Wilhelmy als einen Bahnbrecher für sein Streben ansehen darf und auch ansieht. Es war bei den dort vorgekommenen Proben oft genug Gelegenheit, festzustellen, daß alte Weine firne Weine sind und daß alles auf dieser Erde, auch der Wein, vergänglich ist, und daß mancher dieser alten Weine lediglich noch den Wert einer Kuriosität besaß, es war aber auch möglich, festzustellen, daß es unter der Menge der alten Weine einzelne gab, die geradezu herausleuchteten, die hervorstachen, die, ohne Autosuggestion dem Menschlein, das einen solchen Tropfen kostete, alle Englein im Himmel vorführte, wie sie tanzten und sangen und die vereinzelten Proben herrlichen Weines sie gleichen alles aus und rechtfertigten Erhaltung und Aufbewahrung vieler alter Jahrgänge, durch die wiederum eine glänzende Arbeit im Dienste des Weines geleistet wurde. Auch die zweite Weinprobe in Wiesbaden, von den 33 Teilnehmer, den 33 Proben gelegentlich des 33. Deutschen Weinbau-Kongresses, war eine kulturhistorische Tat. Wie die Weine waren, wissen wir nicht, wir haben nicht an dieser Probe teilgenommen, aber das Verzeichnis, diese ausgesuchte Liste von hochedlen Gewächsen sagt schon vieles, sagt alles und wer an dieser Veranstaltung teilgenommen hat, darf ruhig sagen, daß ihm eine gleiche Gelegenheit zeitlebens nicht geboten werden kann.

S.

Für Steuererlaß und Erlaß der Rückzahlung der Winzerkredite.

Vom Rheinischen Landbund wurde folgende Entschließung gefaßt: Die wirtschaftliche Notlage der rheinischen Winzer hat durch die starken Maifröste wiederum ganz erhebliche Verschärfung erfahren. Geradezu ungeheuerliche Schäden sind dem Weibau im gesamten Nahegebiet nebst Nebentälern erneut zugefügt worden. Teilweise bis zu 90 % und stellenweise darüber hinaus sind die Rebstöcke erfroren. Hierzu kommen die verheerenden Schäden, die durch Rebschädlinge angerichtet worden sind. Was in vielen Gegenden nicht der Frost vernichtet hat, ist der Peronospora und dem Oidium zum Opfer gefallen. Die Frostschäden sind derart nachhaltig, daß für die nächsten 3 Jahre mit ganz erheblichen Ernteausfällen gerechnet werden muß. Hiermit ist den schon an sich schwer notleidenden Winzern die letzte Hoffnung einer guten Ernte genommen. Wie aber kann und muß den Winzern geholfen werden, wenn die weinbautreibende Bevölkerung vor dem Schlimmsten bewahrt bleiben soll? Der Gewährung weiterer Winzerkredite das Wort zu reden, ist abwegig. Der Winzer weiß so schon nicht, wie er seinen Verpflichtungen nachkommen, die in Anspruch genommenen Kredite zurückzahlen soll. Die Verschuldung nimmt von Tag zu Tag zu. Deshalb kann hier mit Krediten allein nicht geholfen werden. Zunächst muß der schwer betroffene Winzer von allen Abgaben an Reich und Staat frei sein. Steuerstundungen können hier nichts nützen, diese schieben die Schuldzahlung nur hinaus, befreien aber die Winzer nicht. Der Rheinische Landbund richtet daher an die maßgebenden Stellen die dringende Bitte, veranlassen zu wollen, daß den Winzern die Rückzahlung der aufgenommenen Winzerkredite erlassen, das gesamte Nahegebiet einschließlich des Gebietes der Nebentäler als Notgebiet erklärt und völliger Steuererlaß für die notleidenden Winzer ausgesprochen wird. — Vorstehende Entschließung wurde an den Oberpräsident der Rheinprovinz, den Regierungspräsident in Koblenz, den Präsident des Landesfinanzamtes in Köln und den Reichslandbund in Berlin gesandt.

S.

Die französischen Winzer und der deutsche Handelsvertrag.

Angesichts der bevorstehenden Wiederaufnahme der Verhandlungen zum Abschluß eines definitiven deutsch-französischen Handelsvertrages richtet der Generalverband der französischen Winzer an Kammer und Senat einen Aufruf, der fordert, daß „Trauben und Wein in der Liste der Produkte aufgenommen werden, die in Deutschland zu den Vorteilen des Mindesttarifs eingeführt werden können".

Weinbauliche Irrtümer.

In der Morgenausgabe der „Badischen Presse" vom 10. Sept. 1926 wird ein „Fränkischer Brief" veröffentlicht, in dem sich im 4. Absatz folgende Stelle befindet: „ . . . . . , die noch vorhandenen alten Weinberge haben infolge der langanhaltenden Trockenheit bedeutenden Schaden erlitten, sodaß der Weinherbst gering wird. Die in den letzten Jahren an vielen Orten neu angepflanzten Amerikanerreben dagegen haben noch überall ihr frisches grünes Aussehen. Es sieht beinahe so aus, als ob in wenigen Jahren die einheimische Rebe durch die Amerikaner fast vollständig verdrängt sein wird. . . . . ."

Dem unbekannten Verfasser sei empfohlen, vor Aufstellung solcher für den Fachmann lächerlich anmutenden Behauptungen in der Tagespresse die einschlägige Fachliteratur zu studieren. Hätte er beispielsweise vor Abfassung seines fränkischen Briefes die Nr. 15 der in Freiburg i. B. erscheinenden Fachzeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" gelesen, so hätte er auf Seite 148 in der zweiten Spalte einen Rebstandsbericht aus dem Bad. Frankenland vom Juli d. J. gefunden, der ihn über die Ursachen der Schäden an den Europäerreben aufgeklärt hätte. Die Schäden sind nicht, wie der Verfasser der Veröffentlichung in der „Bad. Presse" angibt, auf anhaltende Trockenheit zurückzuführen, sondern lediglich die Folgeerscheinung der ungenügend bekämpften Peronospora oder Blattfallkrankheit. — Der aus „Weinbau und Kellerwirtschaft" angezogene Bericht erwähnt gleichzeitig auch den Anbau der Amerikanerreben im Taubergrund, kommt allerdings zu einem wesentlich anderen Ergebnis, als der Verfasser des Fränkischen Briefes in der Bad. Presse.

Meinke.

Weinverbrauchssteuer in Lettland.

Durch eine neue Verordnung sind in Lettland im Inland hergestellte und auch aus dem Ausland eingeführten Weine aller Art einer Verbrauchssteuer unterworfen. Diese beträgt für nichtschäumende Traubenweine mit einem Alkoholgehalt bis 13° 2 Lat, bei einem Alkoholgehalt von über 13° 3 Lat und für schäumende Traubenweine 4 Lat für je 1 Liter.

Ba.

Abänderung des Zolltarifs für Schaumwein in der Schweiz.

Durch Bundesratsbeschluß wurde eine Abänderung des Zolltarifs vom 8. Juni 1921 mit Wirkung ab 5. Juli 1926 dahingehend beschlossen, daß der Zoll für Schaumweine, auch aus Obst in Flaschen statt bisher 80 Fr. 120 Fr. für den Doppelzentner, und in halben Flaschen ebensoviel betragen soll.

Ba.

Handelsgebrauch im Weinhandel.

Im Weinhandel ist nach Handelsgebrauch Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung der Ort der Niederlassung des Verkäufers, falls das Geschäft für beide Teile ein Handelsgeschäft ist. Der Ort der Niederlassung des Verkäufers ist auch maßgebend für den Gerichtsstand, wenn frachtfrei nach anderen Plätzen geliefert wird; dieser Handelsgebrauch besteht auch dann, wenn beim Vertragsabschluß nicht besonders darauf hingewiesen ist.

Ba.

Digitized by Google

Weinbau in Bulgarien.

1926 wurden in Bulgarien 60800 ha mit Wein bebaut gegen 59000 ha im Jahre 1925 und 51400 ha im Durchschnitt in den Jahren 1920 bis 1924. Gegenüber 1925 ist demnach eine Zunahme der Anbaufläche von 3,1 %, gegenüber dem Durchschnitt eine Zunahme von 18,2 % zu verzeichnen. Geerntet wurden 1926 1368000 hl Wein gegen 1465000 hl im Vorjahre und 686100 hl im Durchschnitt in den Jahren 1920 bis 1924. Der Ertrag blieb 1926 gegenüber 1925 um 6,6 % zurück, war aber gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924 um 99,4 % größer. Der Ernteausfall wird wie für das Vorjahr auch für 1926 als ausgezeichnet bezeichnet. Ba.

Eine Weinbauschule an der Bergstraße.

Schon seit längerer Zeit trug sich die hessische Landwirtschaftskammer mit den Gedanken der Errichtung einer Weinbauschule an der Bergstraße um. Dieser Gedanke wird demnächst in die Tat umgesetzt werden. Seitens der Kammer wurde ein dafür geeignetes Gelände in Heppenheim a. d. Bergstraße, das etwa 30—40 (hessische) Morgen groß ist, angekauft. Sobald die Feldfrüchte dort abgeerntet sind, wird mit der Neuanlage der Weinberge sofort begonnen werden. Die Errichtung einer Weinbauschule an der Bergstraße dürfte dazu beitragen, den Weinbau an der Bergstraße, der in den letzten Jahrzehnten sehr zurückgegangen ist, wieder auf seine frühere Höhe zu bringen.

Rebenveredelung in der Pfalz.

Die Pfalz wird in kurzem drei staatliche Rebenveredelungsanstalten besitzen, in Neustadt a. H., in Rhodt und in Bergzabern. Außerdem ist eine Bezirksrebenveredelungsanstalt in Dirmstein errichtet. Neben diesen großen Rebenveredelungsanstalten gibt es noch kleinere von Gemeinden und Privaten.

An Amerikaner Mutterreben besitzt die Pfalz zurzeit 30000 Stück, davon 2000 im Ertrag.

Protest der französischen Winzer gegen die Erhöhung der Weinsteuer in Frankreich.

Der Präsident der Weinbau-Vereinigungen von Bourgogne, Bürgermeister Dr. Ozanon-Romenay (Saone und Loire) hat gegen die Erhöhung der Weinsteuer in Frankreich entschieden Einspruch erhoben: In einem Protest-Schreiben an den Ministerpräsidenten und Finanzminister Poincaré nimmt er Bezug auf das Gesetz vom 3. August d. J., durch das die Weinsteuer von 15 auf 25 Franken für das Hektoliter erhöht wurde, von denen 21 Franken für den Staat und 4 Franken für die Gemeinden sind. Die Steuer, so führte er aus, habe vor dem Kriege 1.50 Franken für das Hektoliter betragen, man habe sie also mit 16 66 multipliziert, während man andere Steuern mit nicht mehr als 6 multipliziert habe. Einschließlich der Anteile der Kommunen dürfte das Umlaufsrecht nicht mehr als höchstens 9 Franken betragen, statt dessen nehme man 25 Franken. Diese außergewöhnliche Belastung sei um so ungerechter, als der Wein in ganz Frankreich nicht mehr als drei- oder viermal so teuer sei wie zur Zeit vor dem Kriege. In Saone und Loire sei die Lage der Weinbauern besonders bedauernswert. Vom 1. Oktober 1925 bis 31. August 1926 sei der mittlere Kurs der Weinbörse von Chalons für das Hektoliter auf ungefähr 75 Franken notiert worden und der mittlere Ertrag eines Hektars habe 38 Hektoliter betragen. Diese Ziffern seien genau, denn sie würden, seitdem die Ertragsdeklaration obligatorisch eingeführt ist, also seit 1909 festgestellt. Demnach betrug das zahlenmäßige Ergebnis eines Hektars Weinberg-land in der genannten Zeit 2850 Franken. Das ist natürlich, zumal bei der Entwertung des Franken sehr wenig. Wie der Präsident weiter erklärt, ist dies das Elend, das die Weinbaugebiete erschreckend rapide entvölkere. Man reiße ohne Aufenthalt die Weinstöcke aus der Erde und lasse diese unbebaut. Das mit Reben bepflanzte Gebiet sei bereits um insgesamt 43273 Hektar auf diese Weise zurückgegangen. — Wie man aus diesen Erklärungen sieht, befindet sich der französische Weinbau in einer ungeheueren Krise, die mindestens der furchtbaren Krise vor zwanzig Jahren gleich ist. Dabei bedeutet der Weinbau in Frankreich viel mehr als etwa in Deutschland, wo er nur einen kleinen Teil der Landwirtschaft darstellt. Schm.

Rundschau

Deutschland.

Der **Stand der Reben in Deutschland** Anfang Oktober wird vom Statistischen Reichsamt mit 4.0 angegeben. Baden hat die Note 3.8, Hessen 4.2, Württemberg 4.4, Bayern 3,7 und Preußen 4.0. Der Reichsdurchschnitt betrug Anfang September noch 3.7 und im Oktober 1925 3.1.

Schweiz.

Rebfonds. Infolge des geringen Ertrags im Kanton Zürich beantragte der Regierungsrat des Kantonrates auf die Erhebung von Beiträgen für den Rebfonds für 1926 zu verzichten.

Frankreich.

Verheerungen durch Platzregen und Orkane wurden in den Weinbergen der Provinzen Aude, Hérauld, Gard und Pyrenées-Orientales anfangs September angerichtet. Der Weinertrag hat dadurch vielerorts erhebliche Einbuße erlitten.

Spanien.

Die **Korkholzernte 1925** wird als eine Rekordernte angesehen. 100 Millionen Kilogramm Korkholz, allerdings von geringer Qualität, wurden gewonnen. Erstklassiges Korkholz wird immer seltener, da die Korkeichen überaltert sind.

Rußland.

Eine **Vergrößerung der Rebfläche** der Ukraine wird in nächster Zeit erfolgen, denn der russische Staat hat 1 Million Rubel zur Verfügung gestellt, um in 27000 Bauernhöfen in den nächsten drei Jahren neue Rebpflanzungen anzulegen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die allgemeine Weinlese hat in der Rheinpfalz und in Baden in zahlreichen Gemarkungen eingesetzt, sie ist sogar dort schon zu einem großen Teile vorüber, in Württemberg hat sie gleichfalls in einer Reihe Gemarkungen begonnen und in Rheinhessen wollte man auch nicht mehr länger warten und hat — wenigstens in einem Teile des Gebietes — mit ihr begonnen. Auch der untere Rheingau, die Gegend von Aßmannshausen, Lorch und Lorchhausen hat die Lese der weißen Trauben aufgenommen und in diesen Tagen wird auch die untere Nahe damit beginnen. Das Ergebnis ist in allen diesen Bezirken durchweg wenig zufriedenstellend und nur hinsichtlich der Qualität schneide der Weinbergsbesitzer eher nach Wunsch ab. Die bisher festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 70—90—100 Grad, waren aber auch manchmal höher. Man darf daraus schließen, daß sie bei den Auslesen noch wesentlich höher ausfallen werden. Es dürfte eben so ähnlich werden wie 1920, das auch in seinem allgemeinen Ergebnis und bei den früh gelesenen Trauben nicht nach Wunsch ausfiel, infolge eines schönen Herbstwetters aber mit den lange hängenden und nachreifenden Trauben ganz hervorragende Qualitätsweine brachte. Es wurden auch noch in der letzten Woche rote Trauben eingeerntet, so in Aßmannshausen und Ingelheim. Ein schönes Mostgewicht wurde in Ober-Ingelheim bei einem Spätburgundermost festgestellt, es betrug 105 Grad. In Rheinhessen wurden verschiedentlich in der letzten Woche schon weiße Trauben geherbstet, so in der Osthofener Gegend. Dort fanden auch Verkäufe statt, wobei sich das Viertel Trauben auf 5.50 Mk. stellte. Anderwärts, so in Guntersblum, wurden für die 56 Liter Maische 35—40 Mk. angelegt. An der Bergstraße gab es nur eine kleine Ernte, aber die Qualität ist dafür besser. Für die 100 Liter Traubenmaische wurden in Auerbach bis 100 Mk. bezahlt. An der Nahe wurden verschiedentlich amtliche Mostgewichte ermittelt, so in Kreuznach bei roten Trauben 76—95 Grad bei 8—12,8 pro Mille, bei weißen Trauben 66—75 Grad bei 8,7—13,9 pro Mille Säure. Eine ziemlich lebhafte Nachfrage nach Most, vor allem nach Rotmost war in der Rheinpfalz vorhanden. Dies war vor allem auch dem Umstand zuzuschreiben, daß in Württemberg der Ertrag an Portugieserträuben gering ist, weshalb

Digitized by Google

die Herbstkäufer, die Wirte, diesmal sich nach der Pfalz gewandt haben, um ihren Bedarf dort zu decken. Auch viel Weißmost wird von ihnen in der Pfalz erworben. Sehr viel Most wird, weil er in diesem Jahre qualitativ zur Zufriedenheit ausfällt, eingelegt. In der Rheinpfalz wurden bezahlt für die Logel (40 Liter) Weißmost je nach der Lage 26–28–30–34–37–40–44–48 Mk., in Deidesheim bis 50 Mk. und in Forst 50–60 Mk., für gekelterten Weißmost 800–1400 Mk. für das Fuder (1000 Liter). 1926er Rotwein erzielte in der Pfalz 660–900 Mk. die 1000 Liter. In den süddeutschen Weinbaugebieten und zwar in Baden kostete am Kaiserstuhl die Ohm (150 Liter) 100–105 Mk, in Württemberg der Eimer (300 Liter) 300–320 Mk. An der Ahr wurden in Ahrweiler für Frühburgundertrauben 47 Mk. je Zentner bezahlt. – In letzter Zeit wurden auch Umsätze in Weinen der älteren Jahrgänge getätigt. In Rheinhessen brachte das Stück (1200 Liter) 1925er in der Alzeyer Gegend 1050–1100 Mk., in Dienheim bis 1800 Mk.; an der Nahe die 1200 Liter 1925er 1200–1600 Mk. und mehr; am Mittelrhein das Fuder (1000 Liter) 1925er 1100, 1200 Mk. und darüber; im Rheingau die 1200 Liter 1925er 1500–2000 Mk.; in der Rheinpfalz das Fuder (1000 Liter) 1925er bis 2000 Mk., Rotwein bis 750 Mk. und darüber; an Mosel, Saar und Ruwer das Fuder (960 Liter) 1925er 850–1400–1700 Mk., 1924er 900–1200 Mk. und mehr; in Baden die Ohm (150 Liter) 1925er und 1924er 120–150 Mk., Rotwein 130–150–180 Mk. Im Weinversteigerungsgeschäft ist es jetzt ruhig. Während des Herbstes, d. h. der Weinlese, finden nur vereinzelt Ausgebote statt.

Baden. In Oberbaden hat nun meistenteils, ausgenommen die ersten Qualitätslagen, der Herbst begonnen oder er ist auch schon beendet. Im Kaiserstuhl wickelte sich namentlich in einfachen Weinen ein lebhaftes Geschäft ab, da die Pfalz einen Großteil ihres Bedarfs am Kaiserstuhl und im Breisgau eingekauft hat. Auch nach Württemberg und nach dem Schwarzwald ging viel neuer Wein. Die Preise waren wegen dieser starken Nachfrage deshalb auch angemessen. Es wurden je hl bezahlt in Amoltern Mk. 70.–, in Bahlingen und Endingen Mk. 60–66. Manche Besitzer konnten 30–45 hl Wein verkaufen. Auch im Breisgau ging ein lebhaftes Geschäft, in Hecklingen wurde sehr viel Wein zu Mk. 66,, in Friesenheim zu Mk. 64 verkauft. Die Winzer sind mit diesen Preisen sehr zufrieden. In der Markgrafschaft ist vor allem der untere Teil durch einen guten Behang ausgezeichnet. Man ist hier verständig genug, den Herbst bis Ende Oktober hinauszuschieben. Sonst ist Mitte Oktober mit dem Herbsten allgemein begonnen worden. In Buggingen wurde Mk. 73 je hl bezahlt, in Auggen Mk. 100, in Schliengen, wo der Herbst nicht Ende September, sondern erst am 11. Oktober begann, Mk. 80 je hl. Leider hat ein Frost in der Nacht vom 18./19. Oktober das Reblaub vielfach vernichtet, sodaß der Herbst in diesen Lagen nicht mehr weit hinausgeschoben werden kann.

Mosel, Saar und Ruwer. September 1926. Nach den Feststellungen der Wetterwarten Trier und Berncastel lag das Temperatur-Mittel im September um rund 1,5° höher als normal, während die Niederschlagsmenge nur etwa ein Viertel der normalen betrng. Die Sonnenscheindauer war beträchtlich höher als sonst. 10 Sommertage mit Temperaturen von 25° und darüber konnten verzeichnet werden. An 3 Tagen stieg das Thermometer sogar auf 30° und mehr (Tropentage). Infolge dieser günstigen Witterung konnte das Wachstum der Trauben gute Fortschritte machen. Um die Mitte des Monats waren dieselben fast überall „im Wein" und gegen Ende konnte man in guten Lagen bereits Trauben finden, welche eine wachsgelbe Farbe zeigten. Von Krankheiten und Schädlingen konnte die Peronospora nur an ungespritzten Geiztrieben bezw. Zielholzblättern einige Ausbreitung erlangen. Lederbeertrauben fanden sich nur ganz vereinzelt. Richtig gespritzte Weinberge blieben von der Krankheit praktisch frei. Neue Infektionen des Roten Brenners machten sich nur auf nicht bespritzten Rebblättern bemerkbar. Auch das Oidium konnte in richtig geschwefelten Weinbergen keinerlei Schaden anrichten. Leider war in vereinzelten Weinbergen ein Schwefeln gegen Oidium in diesem Jahre unterlassen worden, obwohl dies ohne erheblichen Aufwand von Zeit und Geld möglich gewesen wäre. Infolgedessen war in solchen Weinbergen die Ernte durch den Pilz bereits im September mehr oder weniger zerstört. Der Sauerwurm trat nur in Bodenlagen bezw. in solchen Weinbergen, in welchen eine Bekämpfung unterlassen worden war, stärker auf. Die bereits Ende August wahrgenommene Schädigung durch Schild- und Schmierläuse nahm infolge der ungewöhnlich warmen Septemberwitterung noch außerordentlich zu. Gerade in den besten Lagen war der Schaden am größten. Auch konnte ein geringes Auftreten der Läuse in mit Nikotin bespritzten Weinbergen und solchen, welche noch spät mit Kupfer-Kalkbrühe behandelt worden waren, festgestellt werden. Auf der Unterseite der Rebblätter saßen die braunen Schildläuse (Lecanium corni) in Mengen, während auf den Trauben die weißen Schmierläuse (Dactylobius vitis) in einer vom Berichterstatter noch nie beobachteten Anzahl vorhanden waren. Die Schmierläuse waren offenbar durch die günstige Witterung aus ihrem Winterversteck wieder hervorgelockt worden. Dieses starke Auftreten von Schild- und Schmierläusen hatte eine am Riesling noch nicht beobachtete ungewöhnliche Entwicklung von Rußtaupilzen im Gefolge, so daß Trauben und Blätter häufig ganz schwarz hiervon waren. Die stark befallenen Blätter vergilbten zum Teil und fielen ab, während die Traubenbeeren schrumpften und die Stiele verdorrten. Inwieweit diese Erscheinung auf das Saugen der Läuse selbst oder auf den Rußtaupilz zurückzuführen ist, konnte nicht mit Sicherheit festgestellt werden. Bekämpfungsmaßnahmen waren zu diesem Zeitpunkt nicht mehr möglich. Es ist aber nötig, daß die Winzer sich die stark befallenen Stellen im Weinberg durch Bezeichnen der Rebpfähle merken und dann im Frühjahr das Rebholz kurz vor Beginn des Austriebes mit 3%iger Schmierseifenlösung spritzen oder noch besser abbürsten. Maukegeschwülste entwickelten sich in den Gemarkungen, in welchen diese Krankheit bekannt ist, zahlreich an den Rebstöcken, deren Wachstum durch den Frost im Mai erheblich gestört worden war.

So sind die Ernteaussichten bezüglich der Qualität durch die günstige Septemberwitterung erheblich verbessert worden. Man hofft vielfach noch einen Wein zu erzielen, der dem des 20iger Jahrgangs an Güte gleichkommen dürfte. Der Menge nach wird das Ergebnis in den einzelnen Gemarkungen auf 1/4 bis 1/2 Normalherbst geschätzt, ausgenommen diejenigen Lagen, und deren sind es insbesondere in den Seitentälern der Mosel und Saar sehr viele, wo infolge des Frostes ein völliger oder fast völliger Ertragsausfall zu verzeichnen ist. Da Menge und Güte auch in diesem Jahr wiederum sehr von der geleisteten Arbeit, insbesondere der Schädlingsbekämpfung, abhängen, wird es einen „neidischen" Herbst geben. Dr. Z.

Vereinsnachrichten

Der Verband Deutscher Naturwein-Versteigerer.

Der Verband hielt am 25. September 1927 in Bingen eine Sitzung des Verbandsausschusses ab, an der die Vertreter der Verbandsvereine Pfalz, Rheingau, Mosel-Saar-Ruwer, Baden, Hessen und Nahe teilnahmen. Der vom Vorsitzenden (Oberbürgermeister v. Bruchhausen, Trier) vorgetragene Geschäftsbericht für das abgelaufene Geschäftsjahr erwähnte besonders: Die Bestrebungen auf Einführung einer Normalweinflasche, die Bekämpfung des Mißbrauches in der Wachstumsangabe auf Etiketten und Korken, die Verbesserungsfrage, Schritte wegen Anstellung hauptamtlicher Kellerkontrolleure, Senkung der Weinpreise in Gaststätten und Speisewagen, Aufhebung der Weinsteuer und der Getränkesteuer, Unterbindung des Angebotes italienischer Weine auf der Frankfurter Messe, die Eintragung des Verbandes in das Vereinsregister, die Schaffung eines in die Zeichenrolle des Reichspatentamtes eingetragenen Verbandszeichens, die Herausgabe eines gedruckten Mitgliederverzeichnisses und den Neudruck der Satzungen.

Aus der reichhaltigen Tagesordnung ist besonders der Beschluß zu erwähnen, daß auch künftig die Mitglieder des Verbandes nur **naturreine Weine eigenen Wachstums versteigern oder freihändig verkaufen** dürfen.

Der Verband wird voraussichtlich durch eine in Franken (Würzburg) in der Gründung begriffene Vereinigung von Naturwein-Versteigerern Zuwachs erhalten.

Unterausschuß für Rebenveredelung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

Eine bemerkenswerte Tagung fand am 9. und 10. September dieses Jahres hier und in Trier unter dem Vorsitze von Prof. Dr. Muth-Geisenheim statt. Zuerst sprach Weinbau-Oberinspektor Schwarz-Oberlahnstein in einem Vortrage über „Erfahrungen bei Veredlungen

Digitized by Google

von Amerikanerreben, die aus dem Auslande eingeführt sind". Der Redner bezeichnete die Erfahrungen an diesen Veredelungen als günstig, nur sei dieses Auslandsholz auf die Dauer zu teuer. Es müsse aber solange übernommen werden, bis die deutschen Schnittrebenanlagen in der Lage seien, den inländischen Bedarf zu decken. Das Holz aus dem Auslande wird, um die Einschleppung der sogen. Fundatrixform der Reblaus zu vermeiden, entseucht. Die Frage der Beschädigung der Pfropfreben in der Rebschule durch tierische Schädlinge und die Desinfektionsmittel der Reben besprach Oberregierungsrat Dr. Börnerr Naumburg a. d. S. (Biologische Reichsanstalt). Die Schädlinge seien die Kaninchen, die Engerlinge, Drahtwürmer und auch verschiedentlich der Dickmaulrüßler. Hier gebe es Bekämpfungsmittel, um mit diesen Schädlingen fertig zu werden. Was die Desinfektion der Reben anbelange, so könne man die Übertragung der Fundatrixform der Reblaus und die Entseuchung, für die zweckmäßig Schwefelkohlenstoff angewendet werde, vermeiden, wenn man im Auslande Schnittgärten anlege, die frei von der Fundatrixform bleiben müßten. Im übrigen werde es wohl noch gelingen, die Entseuchung ganzer Wagenladungen auf einmal vorzunehmen und sie so zu vereinfachen. Das beste Mittel bleibe aber in der Praxis der Schwefelkohlenstoff. — Die Mauke bei veredelten Reben behandelte Prof. Kroemer von der Geisenheimer Lehranstalt, der bekannte Forscher auf dem Gebiete der Reblausfrage. Diese Krankheit trete recht erheblich in den preußischen Weinbaugebieten auf. Veredelte Reben werden von ihr stärker befallen als unveredelte, aber auch die letzteren gingen schließlich an ihr zu Grunde. In Geisenheim habe man ermittelt, daß, während manche anderen Ursachen für das Entstehen der Krankheit angegeben würden, doch die Ansteckungsfähigkeit der Mauke beträchtlich sei. Hier seien Maßnahmen zu ergreifen, sie zu verhüten und im übrigen Vorbeugungen zu treffen. Von kranken Stöcken dürften natürlich keine Stecklinge usw. geschnitten werden. — Über die Rebenveredluug in ihrer Bedeutung für die Mosel berichtete Weinbau-Oberinspektor Fuetz-Bernkastel-Cues, der erklärte, daß in der Rebenveredlungsanstalt Bernkastel bis jetzt etwa 150000 veredelte Rieslinge und Elblinge herangezogen und in dem Gebiete ausgesetzt sind. In den Schnittrebenanlagen in verschiedenen Plätzen der Mosel stünden außerdem etwa 19000 Amerikanerreben zur Verfügung. — In Trier fand in der Zentralkellerei der Domänenverwaltung eine verdeckte Probe zahlreicher Weine aus verschiedenen Jahrgängen von veredelten und unveredelten Rieslingreben statt und wurden noch zum Abschluß die Versuchsanlagen sowie der gesamte Weinbaubetrieb der Domäne Avelsbach einer eingehenden Besichtigung unterzogen. S.

Weinbauausschuß für das Mitteldeutsche Weinbaugebiet.

Im Saale des Weingutes Saalhäuser bei Kösen fand am 2. Sept. eine bedeutungsvolle Sitzung statt, die deutlich zu erkennen gab mit welcher Energie an dem Wiederaufbau des Saaleweinbaus gearbeitet wird. Durch die Erwerbung des Weinguts Saalhäuser mit 26 Morgen Rebgelände durch den Staat ist die Weinbauförderung rasch in andere Bahnen gelenkt worden. Anschließend hielt dann Regierungsrat Dr. Seeliger einen Vortrag über Bau und Entwicklung der Rebe in ihren Beziehungen zum praktischen Weinbau. Er empfiehlt, in Zukunft bei den Veredelungen Versuche anzustellen, ob nicht bessere Anwachsprozente erzielt werden, wenn Unterlage- und Edelreis so zusammengesteckt werden, daß die Rückenseiten beider Triebe zusammentreffen, im Gegensatz zum Zusammentreffen von Rücken- und Bauchseite der beiden Triebe.

Dann sprach Weinbauinspektor Wanner über diesjährige Erfahrungen in der Peronosporabekämpfung. Es ist erfreulich, daß nun auch in Sachsen die Vorausbestimmung des Zeitpunktes für die Peronosporabekämpfung nach unserer Inkubationskalendermethode festen Fuß fassen wird. Die Zweigstelle der Biologischen Anstalt wird die Handhabung des Peronosporadienstes in der Provinz Sachsen übernehmen. K. M.

Bücherbesprechungen

Bericht der Hessischen Lehr- u. Versuchsanstalt für Wein- u. Obstbau in Oppenheim a. Rh. für die Jahre 1925/26. Oppenheim 1926 (Verlag Lehranstalt).

Die Oppenheimer Lehranstalt gibt ihre Tätigkeitsberichte immer über gewisse Zeitabschnitte heraus. Sie enthalten deshalb auch stets sehr wertvolles Material. Auch der vorliegende Bericht ist wieder eine Fundgrube wertvollster Anregungen, darum sollte ihn sich jeder fortschrittliche Winzer beschaffen. Besonders wichtig sind darin die Kapitel über Schädlingsbekämpfung, Reberziehung, Rebzüchtung und über den Stand der Amerikanerfrage in Hessen. Man gewinnt beim Studium den Eindruck, daß in Hessen von der Oppenheimer Lehranstalt die staatliche Weinbauförderung in mustergültiger Weise betrieben wird und daß zwischen Anstalt und Praxis das richtige Zusammenarbeiten besteht, das für alle Teile nutzbringend sein muß. K. M.

Matuschka-Greiffenclau und Willig. Die Kosten des Pfropfrebenanbaus. Veröffentlichung Nr. 15 der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer in Berlin. 19 Seiten. Preis geh. RM. 1.20.

Das Heft enthält zwei Vorträge, die in Ahrweiler gelegentlich der Tagung des Weinbauausschusses der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer von den beiden Verfassern gehalten wurden. Graf Matuschka glaubt, daß die Veredelungen in staatlichen Großbetrieben billiger zu stehen kommen als bei Weingutsbesitzern in privaten Betrieben. Er macht auch Vorschläge, wie eine weitere Verbilligung in Staatsbetrieben möglich ist und glaubt, in Kürze könnte in Staatsbetrieben eine Pfropfrebe zu einem Selbstkostenpreis von 30 Pfg. je Stück erzeugt werden. Weinbauoberinspektor Willig berechnet, daß der neue Weinbau mit Pfropfreben nicht wesentlich teurer komme als der alte Weinbau, zumal beim Kleinwinzer, der viele mit dem Pfropfrebenanbau zusammenhängende Arbeiten selbst verrichte. Gleichwohl hält Willig eine Verbilligung aller mit dem Pfropfrebenanbau verbundenen Kosten für das dringendste Bedürfnis, für die Zukunft des deutschen Weinbaus. Dieser Frage ist darum von allen maßgebenden Stellen erhöhte Beachtung zu schenken. K. M.

Personalia

Gutsbesitzer August Wachs, auf Winklerhof, Präsident des Landwirtschaftlichen Vereins in Karlsruhe, wurde vom Ministerium des Innern an Stelle des verstorbenen Ökonomierats Würtenberger zum Mitglied des Beirates des Badischen Weinbauinstituts ernannt.

Landwirtschaftsinspektor Fr. Weckesser wurde am Bad. Weinbauinstitut angestellt, für den bisher am Weinbauinstitut beschäftigten Landwirtschaftsinspektor Bretzinger, der als Landwirtschaftsassessor an die Landwirtschaftsschule Augustenberg versetzt wurde.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilung.

Der neue Katalog der Seitz-Werke Kreuznach.

Geschmackvoll angeordnet und in künstlerisch ausgeführtem Umschlag mit Goldprägung liegt der 112 Seiten starke Katalog vor uns. Die Druckschrift ist nicht nur ein Katalog, sondern auch ein wertvolles Nachschlagewerk, das über die vielseitigen Erzeugnisse und deren Verwendungsmöglichkeiten der weltbekannten Firma Aufschluß gibt.

Eingangs werden die Zweigniederlassungen und Musterlager, welche die Firma in aller Welt unterhält, aufgezählt, sowie das Wissensnötige für den Schrift-, Telephon- und Bankverkehr. An eine Inhaltsübersicht schließt sich eine vierseitige Abhandlung: „Allgemeines über Filtration", die wertvolle Fingerzeige für die Praxis bringt. Die nächsten Seiten sind dem wichtigsten Gegenstande der Seitz'schen Fabrikation, dem Riesenfilter „Herkules" mit seiner staunenerregenden Leistung (bis 200000 l täglich) und seinen, für den Betrieb wichtigen Vorzügen gegenüber den älteren Bauarten, gewidmet. Anschließend finden wir, erläutert durch zahlreiche Illustrationen, eine Besprechung der übrigen Fabrikate der Seitz-Werke, wie Filter für Mittel- und Kleinbetriebe, Abfüllfilter, Umfüllapparate usw. Ein chemisches und ein bakteriologisches Laboratorium unter Leitung promovierter Chemiker und Bakteriologen beaufsichtigt die Herstellung der Filtrierabeste und erteilt Rat in schwierigen Fällen der Weinbehandlung und -pflege. Nach einer Aufzählung der Seitz'schen Filtriermaterialien bringt eine Tafel eine Aufstellung über den Verbrauch dieser Materialien in den verschiedenen Seitz'schen Filtern. Die folgenden Seiten sind einer bahnbrechenden Neuerung, dem Entkeimungsfilter „Seitz'-EK" gewidmet, der dazu bestimmt erscheint, wichtige Umwälzungen in der Getränke-

Digitized by Google

und Konservenindustrie, insbesondere für die Weinbehandlung, zu bewirken. Mehrere Seiten besprechen die verschiedenen Apparate für die Schwefelbehandlung des Weines in Flasche und Faß (Schwefler und Dosierungsapparate). Auf die Kork-, Kapsel- und Etikettiermaschinen folgt eine Besprechung und Beschreibung der Seitz'schen Hand- und Motorpumpen.

Die folgenden Seiten behandeln die Seitz'sche Flaschenspülmaschine „Polfram" (von der in wenigen Jahren 2300 Exemplare abgesetzt wurden), ferner den Einweichapparat „Golf" und die zugehörigen Flaschentransportgeräte. Danach kommt die Abteilung Brennerei-Apparate zu Wort und den Schluß des technischen Teiles, der im ganzen 130 Abteilungen aufweist, bildet die Aufzählung von Aluminium-Kellergeräten, Armaturen und Hähnen.

In einem Anhang werden sodann einige Gutachten erster Autoritäten des Weinfaches über die Seitz'schen Filter und Filtriermaterialien veröffentlicht.

Der Gesamtkatalog stellt eine beredte Urkunde der Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit der Seitz-Werke dar und ist ein glänzendes Zeugnis für die erfolgreiche Tätigkeit ihrer Gründer und Leiter.

Ihren Bedarf in ***sämtlichen Kellereiartikeln*** *decken Sie am vorteilhaftesten im* ***Spezialgeschäft***

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.

Freiburg i. Br.

*Bertholdstr. 55 * Telefon 6226* 84

Wir unterhalten ein großes Lager in ***Weinpumpen, Filtern, Kork- u. Kapselmaschinen, Flaschenspülmotoren, Aluminium- und Holzwaren, Weinschön- u. -klärmitteln, Heizschlangen, Gummischläuchen, Bürsten*** *usw. usw.*

Prompte Bedienung! *Billigste Berechnung!*

Verlangen Sie unverbindliche Offerte!

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft A. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

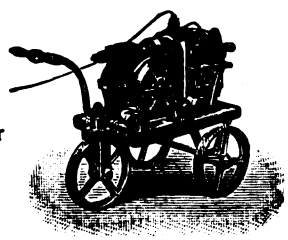
Maschinenfabrik und Gießereien

bauen seit 1869 als Sonderheit

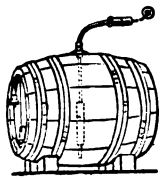
Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



7



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 77

„Thermosana", G. m. b. H., Stuttgart, Augustastr. 49

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT

G. M. B. H.

LITHOGR. KUNSTANSTALT

KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS. 9

SEITZ-WERKE

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U ASBEST

Unübertreffliche Sauberkeit

ist der Hauptvorzug der durch die

Seitz'sche Bürst- und Reinspül-Maschine

»Polfram«

behandelten Flaschen.

Leichte Bedienung
Geringster Kraft- bezw. Raumbedarf
Bedienung nur durch 1 Mann.

Bürst- und Reinspülmaschine „Polfram"

Eine wirksame Ergänzung der „Polfram" ist der **Seitz'sche Einweich-Apparat**

»GOLF«

Gründliches und keimtötendes Einweichen
Lieferbar in 3 Größen 5

Musterlager: **BERLIN SW 68,** Zimmerstr. 14/15; **KÖLN,** Blaubach 8; **BRESLAU,** Büttnerstr. 32/33

KREUZNACH RH

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 4. November 1926 | Nr. 21

Inhalt: K. Müller, Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn mit 5 Abb. S. 199; Vogt, Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste Oberbadens S. 201; Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes S. 202; 33. Deutscher Weinbaukongreß in Wiesbaden (Schluß) S. 203; Kleine Mitteilungen S. 205; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 205; Vereinsnachrichten S. 206; Bekanntmachungen S. 206.

Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn.

Von Direktor Dr. K. Müller.

Mit 5 Textabbildungen nach Aufnahmen des Verfassers.
(Mitteilung Nr. 133 des Badischen Weinbauinstituts.)

Im vergangenen Jahr organisierte der Deutsche Weinbauverband eine Studienreise nach der Schweiz, um den Teilnehmern einen Einblick zu gewähren, in welcher Weise die deutsche und die französische Schweiz die Umstellung des Weinbaus im Kampf gegen die Reblaus auf Amerikaner-Unterlage vornimmt. Unsere Leser können hierüber einen kurzen Bericht in Nr. 7 (1926) dieser Zeitschrift nachlesen.

Dieses Jahr fand im Anschluß an den Wiesbadener Weinbaukongreß eine Studienreise von 26 Personen nach Österreich und nach Ungarn statt, die denselben Zielen diente, wie die Schweizer Reise, daneben allerdings auch dem Studium des Gesamtweinbaus und der Kellerwirtschaft galt. Der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. Karl Müller-Karlsruhe, hatte selbst die Führung übernommen.

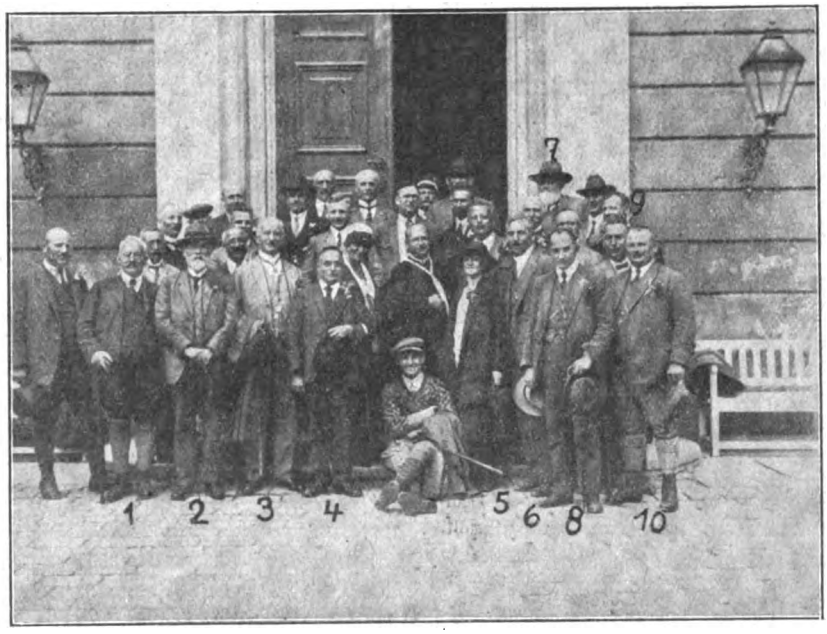


Abb. 1. Reiseteilnehmer im Chorherrnstift in Klosterneuburg.

1. Landesökonomierat Katholy, Landau; 2. Kommerzienrat Sittmann, Wiesbaden; 3. Präsident Dr. K. Müller, Karlsruhe; 4 Reichstagsabgeordneter Haag, Heilbronn; 5. Oberregierungsrat Cronberger, Karlsruhe; 6. Professor Stefl, Klosterneuburg; 7. Landw.-Rat Pfeiffer, Schloß Hoflößnitz (Sachsen); 8. Direktor Arthold, Wien; 9. Regierungsrat Dr. Wöber, Wien; 10. Präsident Erasmus Merten, Erbenheim.

Dank der Liebenswürdigkeit des Herrn Direktor Arthold vom Landesverband der Weinbautreibenden Niederösterreichs, wurde für Österreich ein Programm ausgearbeitet, das uns in kürzester Zeit alles weinbaulich Wesentliche in Österreich zu besichtigen gestattete. In Ungarn hatten uns die Herren kgl. Weinbauinspektor Ulicsny in Budapest, Gebr. Teleki in Budapest und in Villany sowie Direktor Dicenty in Budapest in dankenswerter Weise trotz der Kürze der Zeit einen doch recht umfassenden Einblick in die ungarische Weinkultur vermittelt. Diesen Herren und allen unseren lokalen Führern sei auch an dieser Stelle für die Aufopferung und die Übermittelung ihrer reichen Erfahrungen im Namen der Teilnehmer nochmals herzlich gedankt.

Unsere Reise führte uns am 9. September direkt bis Linz a. d. Donau, wo wir abends ankamen und nur noch in der Dunkelheit diese alte Hauptstadt Niederösterreichs bei einem Rundgang kurz besichtigen konnten. Auch eine kleine Weinprobe bei Herrn Langmeier in der Weinstube „Kremsmünster" eröffnete erfreuliche Aussichten auf die Weine, die wir in Österreich zu trinken bekommen würden. Zumal ein 21er Gumpoldskircher, vom Faß geschenkt, überraschte durch Frische und Jugend.

Auf herrlicher Fahrt trug uns dann der Dampfer am nächsten Tag die Donau hinab an malerischen Ortschaften und herrlichen Schlössern, Kirchen und Klöstern und schließlich auch an den großen Rebgeländen der Wachau entlang. Vielfach stemmen sich hier sehr steile Ost- und Südhänge aus Urgestein mit Lößauflage und mit Reben bepflanzt dem Strom entgegen, ähnlich wie am Rhein bei Rüdesheim usw. Die ganze Gegend ist hier noch nicht reblausverseucht, ist deshalb auch noch nicht rekonstruiert.

Krems.

Die Besichtigung der Kremser Weinbauschule hatten wir als erstes Ziel unserer Reise vorgenommen. In den Versuchsanlagen dieser Anstalt sind nur veredelte Reben an-

Digitized by Google

gepflanzt, um den Winzern den neuen Weinbau mit veredelten Reben am Beispiel vor Augen zu führen. An steilem Felshang, in mehreren Terrassen, ziehen sich die Rebanlagen der Lehranstalt empor, in der Hauptsache aus grünem, rotem und frührotem Veltliner, aus Traminer, Muskateller, Gutedel und Riesling bestehend. Immer wieder bezaubert der herrliche Blick von dem Weinberg aus auf die Städte Krems und Stein, auf die Donau und auf das festungsartige Kloster Göttweig auf der andern Seite der Donau. An einer Stelle ist in die Felswand eine Gedenktafel für die im Weltkrieg gefallenen Schüler eingelassen. Aus den Erläuterungen des Herrn Direktors Jachimowitz interessiert uns besonders die ungeheuer geringe Niederschlagsmenge in der Umgebung von Krems. Es sollen dort die geringsten Niederschläge in ganz Österreich gemessen werden, nämlich nur durchschnittlich etwa 250 mm, während z. B. am Schwarzwaldrand 1000—1200 mm niedergehen und in den hauptsächlichsten deutschen Weinbaugebieten 500—600 mm. Infolge dieser Regenarmut ist natürlich die Peronospora hier auch nicht sehr gefährlich, gleichwohl spritzte hier die Schulleitung die Reben dieses Jahr 12mal mit Bosnapaste und die Trauben noch weitere zweimal mit Uraniagrün-Bosnapaste.

Über den Anlagen der Kremser Weinbauschule befindet sich noch eine Anlage der Bundesanstalt für Rebenzüchtung in Klosterneuburg. Hier sind Kreuzungen zur Beobachtung des weinbaulichen Wertes der Stöcke ausgepflanzt.

Anschließend fand im Gemeindekeller eine von der Stadt gereichte Kostprobe statt und abends ein Begrüßungsabend. Auf die vielen Ansprachen, bei welchen wir Deutschen nicht nur als Weinbauern und Weinbaufachleute, sondern auch als deutsche Brüder begrüßt wurden, mit denen Österreich bald vereint zu sein hofft, kann hier nur eingegangen werden, sofern darin für den Weinbau und die Kellerwirtschaft bemerkenswerte Fragen gestreift wurden.

Am folgenden Tag wurde in der Frühe zunächst dem riesengroßen Benediktinerkloster Göttweig ein Besuch abgestattet, das stolz und beherrschend auf einem Berg südlich von Krems liegt, während der Nachmittag der Besichtigung der Lehranstalt galt, die neben Klosterneuburg die älteste des Landes ist. Sie entstand 1861 als Baumschule und befaßte sich dann auch mit Rebenzucht. In den 70er Jahren wandelte sie die Stadtgemeinde in eine Weinbaufachschule um, die an die Realschule in Krems angegliedert wurde. 1875 entstand daraus eine Landesweinbaufachschule, die in den 70er Jahren von Schellenberger, einem Badener (aus Weinheim gebürtig) geleitet wurde. Seit etwa 10 Jahren wurde sie in eine landwirtschaftliche Lehranstalt umgewandelt, in der also neben Weinbau auch Ackerbau, Viehzucht usw. gelehrt wurden. Seit 1923 ist die Anstalt eine Winterschule mit praktischen Übungen im Sommer. Neuerdings umfaßt sie auch die gärtnerische Ausbildung der Schüler, die das 16. Lebensjahr zurückgelegt haben müssen. Daneben werden über verschiedene Gebiete kurzfristige Kurse abgehalten.

Man sieht also, wie diese Anstalt, ständig den Bedürfnissen der Praxis Rechnung tragend, sich im Laufe ihres Bestehens immer weiter entwickelte.

Eine Kostprobe der Anstaltsweine, bestehend aus einem grünen Veltliner, einem Traminer und einem Rheinriesling, gab Gelegenheit, die vollmundigen, würzigen, sehr guten Weine, die hier gedeihen, entsprechend zu würdigen. Bei dieser Probe äußerte sich Direktor Arthold auch über das neue österreichische Weingesetz, in welches die Obstweinherstellung mit einbezogen ist. Das Wichtigste dieses Weingesetzes ist etwa folgendes: 1. Obstweine dürfen nicht über 8 % Alkohol enthalten. 2. Das Umgären ist verboten. 3. Eine Lesegutverbesserung, aber nur durch Trockenzuckerung, ist bis Ende Dezember des Jahres, nach vorheriger Bewilligung durch die Landesregierung, gestattet, in welchem das Lesegut gewachsen ist und nur innerhalb des Produktionsgebietes.

Daß in Österreich die Naßzuckerung verboten ist, erscheint berechtigt, denn die dortigen Weine enthalten durchschnittlich viel weniger Säure als z. B. die Rieslingweine am Rhein und an der Mosel. So hatten 1925er Portugieser der Kremser Lehranstalt nur 6,8 ‰ Säure und 85° Öchsle, grüner Veltliner 10 und 96, Gutedel 6,5 und 96, Muskateller 12 und 96, Traminer 6,2 und 105, ein anderer Traminer 6 und 115, Riesling 8 ‰ Säure und 100° Öchsle. Wenn man damit die Säuren und Öchslegrade unserer Moste vom Rhein und von der Mosel vergleicht, springt der Unterschied im Säuregehalt leicht in die Augen.

Abends erfolgte dann noch die Weiterreise nach Wien, wo der Sonntag zur Besichtigung der Sehenswürdigkeiten dieser an Kunstdenkmälern auserlesenen Geschmackes reichen Weltstadt benutzt wurde.

Klosterneuburg.

Der nächste Tag galt der Besichtigung der bekannten Klosterneuburger Weinbauanstalt, die seinerzeit von einem Badener, Freiherrn von Babo, ins Leben gerufen wurde. In Vertreteng des leider erkrankten Direktors Hofrat Dr. Linsbauer wurden die Teilnehmer von dem Weinbaufachbeamten Prof. Stefl durch die etwa 4 ha großen Versuchsweinberge geführt, die in den 70er Jahren durch von Babo, in auch heute noch mustergültiger Weise, angelegt wurden. Unter anderem waren hier 380 verschiedene Sorten Europäerreben und 170 verschiedene Unterlagssorten in einem Sortiment zusammengestellt.

Der Boden des Versuchsweinbergs ist steiniger Kalkboden. Die Reben werden im Kopfschnitt erzogen. Alle Reben sind veredelt, und zwar wurde mit der Rekonstruktion vor 40 Jahren begonnen. Die Wurzelreben werden in möglichst große Pflanzlöcher mit sehr viel Kompostboden gesetzt. Im 4. Jahre müssen die Reben tragen. Alle Abfälle kommen nach Kompostierung wieder in den Weinberg, nur die Trauben werden entfernt. Gespritzt wird hier nach einer alten von Rathay aufgestellten Regel, nämlich dann zum erstenmal, wenn die Nachttemperatur nicht mehr unter 14° C fällt, und zwar mit 3/4 — 1 %igen, höchstens 1 1/2 %igen Brühen. Gegenüber der Inkubationskalendermethode, die neben der Temperatur auch die Niederschläge berücksichtigt, ist diese Bestimmung des Spritzzeitpunktes aber weniger exakt. Für das Wiener Weinbaugebiet, das nur 450 bis 500 mm Niederschläge im Durchschnitt der Jahre aufweist, mag sie allenfalls genügen. Auch der Veredlungsbetrieb der Anstalt fand großes Interesse. Nach Mitteilung von Herrn Prof. Stefl müssen die Veredlungen in den Kisten in einem geordneten Betrieb ohne jeden Ausfall anwachsen, Ausfälle darf es nur in der Rebschule geben. Ein Muttergarten von

Digitized by Google

½ ha ist ebenfalls bei der Anstalt. Als beste Unterlagssorten gelten hier die großblätterige Riparia, Solonis×riparia 1616, für feuchte, kalte, nicht kalkhaltige Böden, als Unterlage für Silvaner aber nicht empfehlenswert, Aramon×rupestris für warme Lagen und jede Edelsorte, nur nicht sehr spätreifende, Ganzin 1 und seit den letzten Jahren Berlandieri×riparia Teleki, die Teleki aus Samen aus Frankreich gezogen hat. Daraus wurde 5 BB, 5 A und 8 B herausselektioniert. Alle diese Berlandierikreuzungen eignen sich für alle Böden, nur nicht für sehr trockene und sehr feuchte.

Eine Besichtigung der Lehranstalt selbst schloß sich dem Rundgang durch das Versuchsgelände an. Interessantes erfuhren wir hier im Weinlaboratorium, wo Prof. Dr. Reisch mit Hilfe der Analysenquarzlampe der Firma W. C. Heraeus in Hanau den Reiseteilnehmern vorführen konnte, wie verschieden Obstwein und Traubenwein bei ultraviolettem Licht gefärbt sind. Selbst ein Zusatz von nur 10% Obstwein zu Traubenwein ist an der Färbung sofort und mühelos zu erkennen. Nach Prof. Reisch liefert das Verfahren einwandfreie Ergebnisse. Es ist somit ein überaus einfaches Mittel, um jene Weinschmierer, die dem Traubenwein Obstwein beimischen und bisher nur vermittels der Zungenprobe gefaßt werden konnten, ihrer unlauteren Tätigkeit zu überführen.

Auch in der Rebenzüchtungsstation, die sich auf ein kleines Zimmerchen beschränkt, wurden interessante Einzelheiten über die österreichischen Züchtungsarbeiten und auch über die Verbreitung der Maikäfer in Österreich-Ungarn unter Zuhilfenahme einer kartographischen Darstellung mitgeteilt. Nach einem Rundgang durch die anderen Abteilungen der Lehranstalt wurde dann noch eine Kostprobe von Institutsweinen gereicht, bestehend aus Riesling in Bocksbeuteln, Silvaner, Traminer, weißem Burgunder, Ruländer und Orangetraube. Es waren alles sauber gepflegte, rassige und teilweise sehr hochwertige Weine. Der 1925er Ruländer wurde schon im Januar 1926 auf die Flasche genommen. Was uns Deutschen auffiel, war das Zigarettenrauchen bei einer Weinkostprobe. Wir haben diese Gewohnheit dann noch mehrfach in Österreich angetroffen. Wenn man an einer so ehrwürdigen Stätte steht, wie sie die Lehranstalt Klosterneuburg zweifellos darstellt, von der man ruhig sagen kann, sie besitzt Weltruf, und wenn man die große Zahl von hervorragenden tüchtigen Kräften überblickt, die an dieser Anstalt wirken oder gewirkt haben und jetzt in anderer Stellung Ersprießliches leisten, dann ist man — ich muß das offen gestehen — doch etwas erstaunt über die anscheinend sehr knappen Mittel, die der Anstalt jetzt und zweifellos auch schon früher zur Verfügung standen. Wir möchten unseren Kollegen in Österreich wünschen, daß sich der österreichische Staat recht bald dazu entschließt, seine Anstalt ihrer Bedeutung und dem Ansehen Österreichs entsprechend, mit den nötigen Mitteln zu versehen, damit sie das bleiben kann was sie war, eine österreichische Schwester unserer deutschen Geisenheimer Anstalt.

Der Nachmittag galt der Besichtigung des Chorherrenstiftes in Klosterneuburg und einem Rundgang durch die Keller, die sich unter dem ganzen Stift in drei Stockwerken bis 38 m unter dem Boden hinziehen, jetzt aber natürlich leer liegen, denn der Weinbau in der Umgebung Klosterneuburgs ist stark zurückgegangen. Auch eine Probe von drei Stiftsweinen wurde bei dieser Gelegenheit geboten, darunter Wein der Rebsorte „Österreichisch Weiß", die nur am Kahlenberg bei Klosterneuburg vorkommt.

(Fortsetzung folgt)

Besucht den Kellerwirtschaftskurs des Badischen Weinbauinstituts vom 29. November bis 1. Dezember **in Freiburg.** (Vgl. Bekanntmachung auf S. 206.)

Winzer! Pflegt den Wein im Keller sorgfältigst. Achtet jetzt vor allem darauf, daß die Keller warm bleiben und die Gärung nicht durch etwaige Fröste zum Stillstand kommt.

Weine, die zu wenig Säure haben, rechtzeitig von der Hefe herunternehmen und einschwefeln!

Nach der Gärung Fässer spundvoll füllen, um das Braunwerden und Kahmigwerden zu verhindern.

Alle Kellergeschirre gründlich reinigen, bevor sie zur Seite gestellt werden.

Die Junganlagen der Reben und die Rebschulen sind jetzt anzuhäufeln. Alte Reben vor Eintritt des Frostes graben oder pflügen. Mit etwaigen Rigolarbeiten jetzt beginnen.

Verkauft Wein nur nach Hektoliter, nicht nach Ohm.

Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste Oberbadens.

Von Dr. Ernst Vogt.

(Mitteilung Nr. 134 des Badischen Weinbauinstituts.)

Das Herbsterträgnis ist in den wichtigsten Weinbaugebieten des badischen Oberlandes, dem Kaiserstuhl und dem Markgräflerland sowohl der Menge wie der Güte nach besser ausgefallen als zu erwarten war. Die anhaltend trockene und sonnige Witterung im August und September hat ein so außerordentlich gesundes Traubenmaterial gezeitigt, daß trübe und braune Moste viel weniger häufig anzutreffen sind als in anderen Jahren.

Die im Jahre 1925 erzielten Mostgewichte sind in diesem Herbste fast überall um einige Grade übertroffen worden. Nicht selten konnten Öchslegrade festgestellt werden,

Digitized by Google

die an die großen Weinjahre 1904, 1911 und 1921 heranreichen. Eine bemerkenswerte Eigentümlichkeit der diesjährigen Moste ist ihre Säurearmut. Auch in dieser Hinsicht erinnern viele 1926er Moste an die Jahre 1911 und 1921. Damals waren die Säuregrade ganz allgemein außerordentlich niedrig. 1911 hatten in Baden nicht weniger als 93,4 % aller untersuchten Moste einen Säuregehalt unter 10 ‰; 1921 belief sich diese Zahl auf 86 %. In diesem Jahre sind es vor allem die reinen Gutedelmoste des Markgräflerlandes, die in den besten Lagen nicht mehr als 5—6 ‰ Gesamtsäure aufweisen. Bei der Mehrzahl der Markgräfler Moste aus mittleren Lagen bewegen sich indessen die Säurezahlen zwischen 7 und 8,5 ‰. Es steht in dieser Hinsicht also nicht so schlimm wie 1911 und 1921. Im Jahre 1911 hatten von den damals zur Untersuchung gelangten 37 Mosten aus der Markgrafschaft nicht weniger als 32 einen Säuregehalt unter 7 ‰ und im Jahre 1921 gilt das für 25 von 30 untersuchten Mosten.

Die Mostgewichte liegen in den mittleren Lagen des Markgräflerlandes in diesem Herbst fast ohne Ausnahme über 75° Öchsle und steigen bei den nach dem 20. Oktober gelesenen Mosten aus guten Lagen auf 82—86°, bei Edelsorten auf 90—100°. Ein am 26. Oktober gelesener Müllheimer Ruländer vom Hacherberg brachte es auf 104° Öchsle, ein Traminer aus der gleichen Lage auf 98,5° Das sind ganz hervorragende Zahlen, die nur selten und in nur wenigen Jahren übertroffen werden dürften. Im vergangenen Jahre hatte in der gleichen Lage der Ruländer ein Mostgewicht von 90°, der Traminer ein Mostgewicht von 85°. Die Lese erfolgte damals am 12. und 13. Oktober

Bei den Gutedelmosten aus mittleren Lagen machen sich Unterschiede im Mostgewicht zwischen den Jahren 1925 und 1926 kaum bemerkbar. Das zeigt folgende kleine Übersicht über die mittleren Mostgewichte und Säurezahlen, der aus Müllheim und Staufen eingegangenen Proben:

Müllheim:	1926	(17 Proben)	80,1°	Öchsle,	7,2 ‰	Säure
	1925	(12 „	78,2°	„	9,5 „	„
Staufen:	1926	(11 „	75,3°	„	8,1 „	„
	1925	(8 „	73,5°	„	9,6 „	„

Die Mostgewichte sind in diesem Jahre demnach nur um 2 Grad höher als im Vorjahre. Auffallend groß dagegen ist der Unterschied in dem Gehalt an Säure.

Auch im Kaiserstuhl liegen die Mostgewichte höher als 1925. Es wurden dort schon Ende Oktober Moste von bemerkenswert hohem Zuckergehalt gelesen, so am 27. Okt. auf dem Ihringer Winklerberg zwei Ruländer von 97° Öchsle und ein Traminer von 94°, am 3. Nov. auf dem Achkarrer Schloßberg ein Ruländer von 107°. Dabei hat in einzelnen geschlossenen Gütern wie z. B. auf dem Blankenhornsberg die Lese der Edelsorten noch gar nicht begonnen.

In den Elblinglagen des nördlichen und östlichen Kaiserstuhls wurde bereits am 5. und 6. Oktober geherbstet. Die Mostgewichte bewegten sich dort zwischen 55 und 65° Öchsle, die Säurezahlen zwischen 12 und 15 ‰. Im westlichen Kaiserstuhl begann die Lese etwa am 20. Oktober. Die Mostgewichte der Edelsorten betrugen hier im allgemeinen 80—90°, die Säurezahlen 8—10 ‰. In vielen Fällen wurden aber auch im Kaiserstuhl, besonders bei Hochgewächsen, erheblich niedrigere Säuregehalte festgestellt.

Ziehen wir den Durchschnitt der 1925 und 1926 untersuchten Kaiserstühler Proben, wobei die sehr geringen Moste und die Spitzenweine über 90° nicht berücksichtigt werden sollen, so finden wir z. B. für

Oberrotweil:	1926	(7 Proben)	75,7°	Öchsle,	9,8 ‰	Säure
	1925	(10 „	70,3°	„	9,6 ‰	„
Ihringen:	1926	(12 „	80,5°	„	9,0 ‰	„
	1925	(4 „	76,4°	„	8,5 ‰	„

Da es sich bei dieser Aufstellung um Moste aus nahezu den gleichen Lagen handelt, die sowohl im vorigen wie auch in diesem Jahre zur Untersuchung eingesandt wurden, so sind die angegebenen Durchschnittszahlen verläßlicher als es nach der z. T. geringen Zahl der untersuchten Proben zunächst scheinen möchte.

Im Kaiserstuhl sind die Mostgewichte demnach höher als im vergangenen Jahre, im Durchschnitt um 4—5° Öchsle. Abnorm niedere Säuregehalte, wie im Markgräflerland, sind dagegen nicht zu beobachten, wenigstens nicht bei mittleren Gewächsen. Ein Vergleich mit den Jahren 1911 und 1921 kommt demnach für den Kaiserstuhl kaum in Betracht, denn 1911 hatten von 31 untersuchten Kaiserstühler Mosten nur 4 einen Säuregehalt über 9 ‰, 1921 sogar nur 1 Most von den damals untersuchten 17 Proben.

Die Beschaffenheit gerade der hochwertigsten 1926er Moste mahnt zur Vorsicht. Bei allen Mosten, deren Säuregehalt unter 7,5 ‰ liegt, ist in diesem Jahre der Beobachtung des Gärverlaufs und des sich anschließenden Säureabbaus größte Sorgfalt zu widmen. Sobald die Gärung beendet ist und der Wein sich einigermaßen geklärt hat, muß er von der Hefe genommen werden. Es wird im Zweifelsfalle immer besser sein, eine Untersuchung auf unvergorenen Zucker vornehmen zu lassen, als unnötig lange mit dem ersten Abstich zu warten. Der unmittelbar nach der Gärung einsetzende Säureabbau ist bei diesen Mosten mit allen Mitteln zu unterbinden, in erster Linie durch starkes Einbrennen bezw. Einschwefeln mit Kaliumpyrosulfit (10 g pro hl) nach dem ersten Abstich und durch kühle Lagerung. Werden diese Maßnahmen versäumt, so ist zu befürchten, daß vielen wertvollen 1926ern ein ähnliches Schicksal beschieden sein wird wie manchen säurearmen 1921ern, daß sie nämlich nach kurzer Zeit matt und alt erscheinen und an Wert und an Beliebtheit ganz bedeutend verlieren.

Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes.

Am 28. Oktober tagte in Mannheim der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes unter dem Vorsitz von Direktor Dr. K. Müller, Freiburg. Erfreulicherweise hatten sich an der Sitzung nicht nur die Leiter der verschiedenen Weinbauanstalten und großer Weinbaubetriebe, sowie zahlreiche Weinbauinspektoren beteiligt, sondern auch die Vertreter der Industrien, welche sich mit der Herstellung von Schädlingsbekämpfungsmitteln befassen. Das Ergebnis einer fünfstündigen Beratung konnte der Vorsitzende wie folgt zusammenfassen:

Digitized by Google

Für die nächstjährige Schädlingsbekämpfung glaubt der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung aus der großen Zahl der untersuchten Mittel nur folgende empfehlen zu können:

a) Gegen Peronospora kommen als Spritzmittel in Betracht:
   1. Kupferkalkbrühe 1 – 1½ %ig,
   2. Nosperal 1 – 1½ %ig (vor allem für Junganlagen und Rebschulen),
   3. Nosprasen 1½ %ig (gleichzeitig gegen Heu- und Sauerwurm).

Als beachtenswerte Ergänzung des Spritzens können zur versuchsweisen Anwendung als Zwischenbehandlung folgende unter sich annähernd gleichwertige Kupferstäubemittel empfohlen werden:

Cusarsen und Cusisa der Firma E. Merck-Darmstadt,
Horst'sches Mittel der Firma Horst & Co.-Frankfurt,
Nosperit der Firma J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst a. M.

b) Gegen Roten Brenner:
   Eine 1 %ige Kupferkalkbrühe rechtzeitig angewandt hat sich gut bewährt.

c) Stielfäule:
   Gegen die Stielfäule (Botrytis) ist eine reine, alkalifreie Schmierseife in einer Konzentration von 150 – 200 g je Hektoliter (je nach den Weinbaugebieten) zu empfehlen.

d) Mehltau:
   Zur Bekämpfung des Mehltaus kommt nach wie vor nur das Bestäuben mit feingemahlenen Schwefelsorten in Betracht.

e) Heu- und Sauerwurm:
   Als Spritzmittel kommen in Frage:
   1. Uraniagrün, Silesiagrün, St. Urbansgrün, je 150 bis 200 g auf den Hektoliter.

   Weitere gleichwertige Spritzmittel sind:
   2. Nosprasen in 1½ – 2 %iger Lösung,
   3. 10 %iger Tabakextrakt, 1½ kg je Hektoliter.

   Als Stäubemittel gegen den Heu- und Sauerwurm können als gleichwertig empfohlen werden:
   1. Arsen-Verstäubungsmittel „Höchst",
   2. Dr. Sturm'sches Heu- und Sauerwurmmittel,
   3. Verstäubungsmittel „Hinsberg 1922",
   4. Verstäubungsmittel „Silesia",
   5. „Vinuran" der Chemischen Fabrik Schweinfurth G. m. b. H.

Als sehr zweckmäßig hat sich eine kombinierte Anwendung der genannten arsenhaltigen Spritz- und Stäubemittel gegen Heu- und Sauerwurm erwiesen.

f) Kräuselkrankheit:
   Es wird die Verwendung von Solbar in der auf der Gebrauchsanweisung angegebenen Konzentration empfohlen.

g) Apparate zur Schädlingsbekämpfung:
   Zum Verstäuben von Stäubemitteln und von Schwefel haben sich als brauchbar erwiesen:
   Schwefler „Tip Top" 1926 der Firma Holder, Metzingen in Württemberg,
   Rückenschwefler 1926 „System Grün" der Firma C. Platz, Ludwigshafen a. Rh.

Im Anschluß an diese Besprechung fand eine Sitzung der Leiter der Weinbauversuchsanstalten mit einem Vertreter der Biologischen Reichsanstalt statt, wobei die vom Deutschen Weinbauverband empfohlenen Mittel auch vom Deutschen Pflanzenschutzdienst als brauchbar übernommen wurden.

Am 29. September hatte die Badische Anilin- und Sodafabrik in liebenswürdigster Weise die Mitglieder des Unterausschusses und die Vertreter der Anstalten zu einer Besichtigung der Versuchsstation Limburger Hof bei Ludwigshafen eingeladen.

❖

33. Deutscher Weinbau-Kongreß in Wiesbaden.

(Schluß.)

Als zweiter Redner der zweiten öffentlichen Kongreßsitzung sprach Prof. Dr. Lüstner, Geisenheim, „Über den Stand der Heu- und Sauerwurmbekämpfung".

In den 1850er Jahren lenkte bereits ein starkes Auftreten des Traubenwicklers die Aufmerksamkeit der Winzer auf diesen heute wieder so wichtigen Schädling des Weinbaus. Unternommen wurde damals nichts, was zu einer Bekämpfung der Plage hätte führen können. Nach einigen Jahrzehnten schwächeren Auftretens wuchs der Schaden gegen Ende des vorigen Jahrhunderts wieder stark an. Jetzt versuchte man zum erstenmal, den Kampf gegen den Schädling aufzunehmen. Mechanische Bekämpfungsmaßnahmen führten zu keinem Erfolg, da sie aus Mangel an Arbeitskräften und Zeit niemals in dem notwendigen Ausmaß durchgeführt werden konnten. Aber auch die chemischen Bekämpfungsmittel der damaligen Zeit befriedigten nicht in ihrer Wirksamkeit. Sie konnten ihres starken Geruches wegen nur gegen den Heuwurm angewendet werden, die Sauerwurmplage konnte sich dabei ungehindert auswirken.

Ein großer Fortschritt wurde erzielt, als im Jahre 1907 zum erstenmal Versuche mit Tabakextrakt ausgeführt wurden. Sie hatten vollen Erfolg und führten dazu, daß dieses Mittel sich bald einbürgerte. Vor dem Kriege wurde bereits allenthalben der Wurm mit Nikotinbrühe bekämpft. Während des Krieges wurde das Nikotin immer teurer und auch heute steht sein Preis erheblich über dem Stand der Vorkriegszeit. Die Verwendung des Nikotins ist deshalb erheblich zurückgegangen. Außer dem hohen Preis hat die Nikotinbrühe noch einige Nachteile, die ihrer allgemeinen Anwendung im Wege stehen. Da ihre Wirksamkeit nur kurze Zeit anhält, so ist es sehr wichtig, den richtigen Zeitpunkt zur Bekämpfung zu erfassen; gelingt dies nicht, so ist Geld und Arbeitskraft umsonst geopfert. Ferner treten auch bei vorsichtiger Anwendung mit Nikotin manchmal Vergiftungserscheinungen bei den Arbeitern auf, die dem Arbeitgeber eine große Verantwortung aufladen.

Es war deshalb von größtem Wert, daß nach amerikanischem Vorbild die Arsenverbindungen zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung herangezogen wurden. Sie haben sich zuerst zögernd, dann in rasch steigendem Maße in den Winzerkreisen eingebürgert und ohne ihre allgemeine

Digitized by Google

Anwendung wäre der Wurmschaden, wie ihn etwa das Jahr 1925 mit sich brachte, zu einer Katastrophe für den Deutschen Weinbau geworden. Die Bedenken der Gesundheitsbehörden, daß der Wein Gift aufnehmen oder die Arbeiter gefährdet werden könnten, haben sich als unbegründet erwiesen, vorausgesetzt, daß bei der Verwendung der Arsenmittel die notwendige Vorsicht beachtet wird. Richtige Anwendung ist auch bei den arsenhaltigen Mitteln eine Vorbedingung des Erfolges. Durch reichliches Spritzen und Stäuben müssen alle Gescheine und Trauben mit einem Giftbelag versehen werden; rechtzeitige Bekämpfungsarbeit wird die Würmer schon gleich nach dem Ausschlüpfen erfassen. Ob Brühen oder Pulver angewandt werden sollen, entscheidet von Fall zu Fall eine Berechnung der Kosten für Transport und Arbeitskräfte. Bei der Herstellung der Brühen muß sorgfältig nach der Vorschrift verfahren werden, wenn Verbrennungen vermieden werden sollen. Arsenhaltige Brühen werden mit Kupfer vereinigt und sind das gegebene Mittel zur gleichzeitigen Bekämpfung des Heuwurms und der Peronospora. Der Sauerwurm wird wirtschaftlicher durch Stäubemittel bekämpft. Falsch ist es, den Schwefel zur Mehltaubekämpfung mit Arsenstäubemitteln zu mischen, dadurch wird nur Material verschwendet, ohne daß man auf sichere Wirkung rechnen kann. Wie in der Hand des Arztes schwere Gifte zur Heilung des Körpers dienen, so sind uns die Arsenmittel trotz ihrer Gefährlichkeit bei sachgemäßer Anwendung unentbehrlich zur Erzielung sicherer Erträgnisse im Weinbau.

Die große Weinkostprobe Rheingauer Originalgewächse im großen Saale des Kurhauses, welche am Nachmittag der zweiten öffentlichen Kongreßsitzung folgte, stellte wiederum an den lediglich sachlich interessierten Teilnehmer die größten Anforderungen. 56 verschiedene Nummern von Weißweinen und 4 Nummern von Rotweinen waren durchzuprobieren. Es waren die Jahrgänge 1911, 1915, 1917 und 1919 bis 1925 vertreten. Der Laie, der bei einer Weinkostprobe nur als Genießer auftritt, hat keine Ahnung davon, welchen körperlichen und vor allem geistigen Anstrengungen der ernstlich Prüfende, der ein scharf umrissenes Bild aus dem Dargebotenen gewinnen will, ausgesetzt ist. Was von den 22ern, 23ern, 24ern und 25ern geboten wurde, dem konnte man getrost nicht einmal besonders ausgewählte badische Weine an die Seite setzen. Bei einzelnen 20ern fing man aber an zu staunen und die übrigen Jahrgänge, namentlich der 21er, nötigten zumeist unbegrenzte Hochachtung ab. Aber offen gestanden — —, ob die oft übermäßige Süße der Weine viel Liebhaber finden wird — —? — Die Größe und das einzig Erhabene, was bei bei den 21ern bei diskreter Süße den Eltviller Sonnenberg, oder Rauentaler Langenstück, oder Schloß Johannisberger Kabinettwein, Rauentaler Baiken usw. auszeichnete, wird doch dabei verdeckt! Im übrigen, der Rheingau steht mit seinem Weinbau und mit seiner Kellerwirtschaft auf hoher Stufe — große Gewächse gibt es aber auch dort nur in günstigen Jahren. Das werden wir uns merken müssen und das, was uns der Himmel an unseren hochwertigen Edelsorten in hervorragenden Jahren schenkt, noch besser wahrzunehmen versuchen. Die im Lande vorhandenen einzelnen Beispiele weisen uns die Richtung, auf welcher wir die Straße, die der Rheingauer Weinbau entlang marschiert, ebenfalls erreichen können. Was die Rotweine anbelangt, so konnte man — abgesehen vom 1917er Aßmannshäuser Höllenberg — ruhig zur Tagesordnung übergehen und behaupten, daß die badischen Rotweine besser sind.

Die Weinfachausstellung im Paulinenschlößchen war nur für diejenigen erreichbar, welche an nichts gebunden waren. Es konnte diese von uns nur im Fluge gestreift werden gelegentlich der Eröffnungsfeierlichkeiten. Man sah das Übliche, aber auch Schönes und Neues. Devise: im allgemeinen klein, aber wirklich fein. Um nur einiges zu nennen: in der wirtschaftlichen Abteilung Etikettiermaschinen, fahrbare Schrotleitern, Stopfmaschinen, Dampf- und Brennapparate, Flaschengestelle, Filtrierapparate, Kapseln, Kellergeräte, Kunstdünger, Bekämpfungsmittel, Heizschlangen, Korke, Messer, Kisten, Baumpfähle, Pflüge usw. In der kulturgeschichtlichen Abteilung alte Innungsfahnen, alte Weinberggeräte, Weinamphoren der römischen Kaiserzeit, Urnen aus den Sammlungen des Landesmuseums nassauischer Altertümer zu Wiesbaden, gotische Weingläser, neuzeitliche Weingläser, Ehrenbecher, Weinetiketten usw. In der wissenschaftlichen Abteilung zeigte die Höhere Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. Modelle von Schimmelpilzen, Bakterien usw., Gläser mit Weinkrankheiten, Modelle aus der Rebenveredlung, Präparate von Pflanzenkrankheiten, Gesteins- und Bodenproben, ein großes Relief des Rheingaugebietes, Präparate aus der Reinhefezucht, Düngemittel, Zuckerarten, Extraktionsapparate, Apparate zur Bestimmung kleinster Mengen von Stickstoff, Glyzerin, flüchtige Säuren, Arsen, einen Elektro-Isometer u. a. m. Auch die staatlichen Domänenweingüter, Aßmannshausen, Rüdesheim-Eibingen, Hattenheim, Erbach, Eberbach-Steinberg, Eltville-Rauental-Kiedrich und Hochheim waren mit Gemälden, Photographien, Plänen, Weinflaschen usw. vertreten. In einer Weinstube sorgten Musikanten in altrheinischer Tracht (brauner hochgeknöpfter Anzug, rotes weißgepunktetes Halstuch, hohe schwarze Schirmmütze) für Unterhaltung.

Am Dienstag vormittag, den 7. September, fanden wahlweise Ausflüge nach der Weinbaudomäne Kloster Eberbach und nach der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau statt und am anderen Tage konnte man einen tiefen Einblick in das Werden und Vergehen des Schaumweines in den Sektkellereien Henkell in Biebrich tun. Alle Mühen und Anstrengungen wurden reichlich belohnt durch eine Dampferfahrt von Biebrich nach Aßmannshausen und zurück. Man sah den herrlichen Rheingau mit all seinen berühmten Weinbauorten, Weinlagen, Burgen und Schlössern im Sonnenglanze liegen und auf der nächtlichen Rückfahrt wetteiferten seine Bewohner, alles in wunderbaren Farben künstlich zu umleuchten und das Festschiff überall freundlichst zu begrüßen — und lauschte man abseits vom Festestrubel über die Brüstung in die dunklen Wellen des Rheines, so klangen die Klagen der Rheintöchter über das verlorene lautere Rheingold leise verwehend dem Ohre zu — —.

❖

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

Die Bewertung des Weinbauvermögens.

Der Bewertungsbeirat hat nunmehr über das Verhältnis Beschluß gefaßt, in dem die Weinbauvergleichslagen größter Ertragsfähigkeit der einzelnen Wirtschaftsgebiete zueinander und zu den mittleren und geringeren Weinbaulagen nach ihrer Ertragsfähigkeit stehen. Es sind Weinbauwirtschaftsgebiete in den einzelnen Landesfinanzamtsbezirken gebildet worden, wobei Baden innerhalb des Landesfinanzamts Karlsruhe ein Wirtschaftsgebiet bildet. Für die Feststellung der Einheitswerte von Weinbaubetrieben sind 45 Ertragswertklassen mit Rahmensätzen von 29500 bis 800 Mk. und darunter für 1 ha aufgestellt. Die beste Weinbaulage Deutschlands bezüglich der Ertragsfähigkeit in Qualität und Quantität stellt die dem Freiherrn v. Schorlemer-Lieser und zum Finanzamt Bernkastel gehörende Lage Brauneberg dar, die mit „100" eingesetzt ist und als Spitzenvergleichslage des Reiches gilt. Demgegenüber wurde in Baden die größte Ertragsfähigkeit im Finanzamtsbezirk Offenburg auf dem dem Prinzen Max von Baden gehörenden Weingut Staufenberg in Durbach ermittelt, welche aber bezüglich des Hundertsatzes von der Spitzenvergleichslage des Reiches nur mit 15,59 eingesetzt werden konnte — im Lande Baden aber als Spitzenlage, wiederum mit „100" bezeichnet, angesehen werden muß. Eine Lage mit mittlerer Ertragsfähigkeit wurde im Finanzamtsbezirk Müllheim, im Auggener Letten (Gebrüder Krafft) gefunden mit dem Hundertsatz 8,47 bzw. 54,35. Geringere Ertragsfähigkeit weist eine Lage im Finanzamtsbezirk Breisach in Burkheim, Landwirt Bercher gehörig, auf mit dem Hundertsatz 5,76 bzw. 36,96. Dementsprechend rangiert die Lage mit größter Ertragsfähigkeit im Lande in der Ertragswertklasse 27 mit dem Rahmensatz 4600—4301 Mk., mit mittlerer Ertragsfähigkeit in 36 mit 2600—2401 Mk. und mit geringerer Ertragsfähigkeit in 40 mit 1800—1601 Mk. Diese Wertfeststellung gilt nur für die Veranlagungsjahre 1925 und 1926; für das Veranlagungsjahr 1927 wird der Bewertungsbeirat über das Wertverhältnis der Vergleichslagen erneut beschließen. Dümmler.

Keine Weinbauschule an der Bergstraße.

In der letzten Nummer unserer Zeitschrift brachten wir eine Notiz eines Mitarbeiters, es würde an der hessischen Bergstraße von der Landwirtschaftskammer eine Weinbauschule errichtet. Diese Notiz stand in zahlreichen Tageszeitungen und Fachblättern. Sie ist aber irrtümlich. Es handelt sich um Geländeankauf durch den Staat zwecks Anlage eines großen Amerikanermuttergartens. Die Landwirtschaftskammer hat mit der Angelegenheit gar nichts zu tun, denn die Weinbauförderung ist in Hessen Sache des Staates. K. M.

Neue Art der Rotweinherstellung.

Direktor Ferre der Weinversuchsanstalt in Beaune gab eine Methode an, um reintönigere, bukettreichere und in der Farbe gedecktere Rotweine zu erhalten. Wenn man die reifen Rotweintrauben vor der Kelterung zunächst einige Minuten heißem Wasserdampf aussetzt, dann diffundiert der in den Beerenhülsen vorhandene Rotweinfarbstoff in den Beerensaft und färbt diesen vollkommen rot. Über Nacht läßt man die erhitzten Trauben stehen, maischt sie am nächsten Tag und preßt dann die Maische sofort ab. Der Saft ohne Maische wird dann vergoren und soll wesentlich dunkler gefärbte, alkohol- und extraktreichere Weine von feinerem Aroma ergeben. Ob das Verfahren sich für die Praxis eignet, muß erst noch durch möglichst zahlreiche Versuche geklärt werden. K. M.

Amerikanerschnittweingärten im Rheingau.

Neben den staatlichen Schnittweingärten wurden 1923—1926 im Rheingau von Privaten 25 Schnittweingärten mit zusammen 4,1 ha Größe und 12750 Amerikanerreben angelegt, und zwar in Hochheim a. M., Eltville, Kiedrich, Erbach, Hattenheim, Winkel, Schloß Vollrads, Johannisberg, Rüdesheim, Lorch und Kaub. Folgende Sorten kamen zur Auspflanzung: Chasselas×Berlandieri 41 B, Riparia×rupestris 101[14], Aramon×rupestris 1 Ganzin, Solonis×riparia 1616, Riparia×rupestris 3309, Mourvèdre×rupestris 1202 und Riparia Geisenheim 1. Die Anlage weiterer Schnittweingärten ist für 1927 geplant. K. M.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Aus Baden. Bodensee. Die Weinlese ist nur auf den größten Gütern noch im Gange. Sie fiel besonders beim Bodenseeburgunder zufriedenstellend aus. Das Mostgewicht war 75—82° bei roten und 60—65° bei weißen Trauben Wo die Reben im Frühjahr erfroren waren, ist der Ertrag nur sehr gering. Auf der Insel Reichenau wurden in den Winzerkeller 98000 kg abgeliefert. Die dortige Ernte wird auf 1000 hl geschätzt.

Oberrhein. Die Weinlese im Kreis Waldshut hat einen nur so geringen Ertrag gebracht, daß sie nicht den dritten Teil der Kosten für Schädlingsbekämpfungsmittel deckt.

Markgrafschaft. Abgesehen von einzelnen Stücken in der unteren Markgrafschaft ist der Herbst beendet. Seit Menschengedenken fand er noch nie so spät statt wie in diesem Jahr. Die verschneiten Schwarzwaldberge leuchteten zu der Weinlese herab. Das Hängenlassen der Trauben hat sich aber gut gelohnt. Das Mengeerträgnis ist sehr unterschiedlich, am besten in der unteren Markgrafschaft und in der mittleren Markgrafschaft in den zurückliegenden Weinbergen. Die Qualität ist sehr gut. Mostgewichte von 80—85° sind keine Seltenheit, Traminer und Ruländer hatten sogar 100°. Es herrscht ziemlich Nachfrage nach neuem Wein. Bezahlt wurden in Hügelheim 78—84 Mk./hl, in Auggen 85—100 Mk., in Weil und Laufen bis 100 Mk., in Obereggenen, Feldberg und Buggingen 72 Mk., Müllheim für mittlere Lage 79 Mk., in Vögisheim 78—86 Mk., in Staufen bis 86 Mk., Schliengen 85 Mk. Für Hacher Felsenstück werden 200 Mk./hl gefordert.

Breisgau. Die Weinlese ist, ausgenommen Heiliggeistspitalverwaltung und Weinbauinstitut, beendet. Die Buchholzer Moste weisen 80—90° auf und wurden zum Preise von 100—133 Mk./hl verkauft, doch war die Menge nur gering. Auch im Glottertal wurden Mostgewichte von 90° festgestellt und bis 200 Mk./hl bezahlt. Die einfachen Breisgauweine (Elbling, Räuschling), die schon Anfang Oktober geherbstet wurden, hatten nur etwas über 50° nach Öchsle. Sie gingen leicht an den Weinhandel ab.

Kaiserstuhl. Über einen Monat wird am Kaiserstuhl nun schon geherbstet. Den Beginn machten die Ortschaften am Ost- und Nordrand des Gebirges. Sie setzten ihren wider Erwarten nicht geringen Ertrag an Elbling und Räuschling glatt, in der Hauptsache an den pfälzischen Weinhandel, ab. Tag und Nacht liefen die Lastautos vom Kaiserstuhl nach der Pfalz und zurück. Hoffentlich gehen diese Kaiserstühler Weine dann auch unter diesem Namen an den Konsumenten. Es herrschte ein Leben in den Ortschaften, wie kaum je in den letzten Jahren. Bezahlt wurden fast durchweg 100 Mk. für die Ohm, also 66 Mk. je hl. Obwohl in der Pfalz nach Hektoliter resp. Fuder (= 10 hl) gehandelt wird, hat sich der Handel doch rasch an das badische Ohm angepaßt, weil er dabei einen Vorteil und der Verkäufer einen Schaden hat. Wann wird das unseren Winzern endlich einmal klar werden? Die Gemeinde Bischoffingen ging in dieser Sache mustergültig voran. Sie hat durch Gemeindebeschluß festgesetzt, daß nur noch nach Hektolitern verkauft werden darf. Mögen die anderen Gemeinden bald geschlossen diesem Beispiel folgen.

Die Ende Oktober gelesenen Trauben, für die der Weinhandel 48—60 Pfg. je kg bezahlte, hatten Öchslegrade von 70—95°. Noch nicht geherbstet haben Blankenhornsberg und einzelne Weingutsbesitzer und Winzergenossenschaften, die die Bestrebungen zur Erzeugung großer Qualitäten unterstützen. In Ihringen wurden 80—95 Mk./hl bezahlt. Aus Achkarren, Bischoffingen, Oberrotweil liegen noch keine Preise vor.

In Mittelbaden begann der Herbst in den Qualitätsgebieten Ende Oktober. Besonders gesund und ausgiebig war die Ernte in Neuweier, wo die Moste 70—90° wogen. Es wurden 90 RM. je hl für Riesling bezahlt. Für Affentaler werden RM. 130 per hl gefordert.

Württemberg. Die Weinernte ist dieses Jahr sehr gering, aber die Qualität ist gut. Es wurden Mostgewichte von 70—90° festgestellt und 400—435 RM. für den Eimer bezahlt, für Portugieser 300—320 RM.

Digitized by Google

Franken. Infolge des Frühjahrsfrostes rechnet man mit einem sehr geringen Ertrag von vielleicht nur 5 hl/ha. Einzelne Lagen schneiden besser ab, andere noch schlechter. Es werden bezahlt 115—120 RM. je hl, in Rödelsee und Iphofen verlangen die Winzer 160 RM. Bisher ist wenig verkauft.

Pfalz. Die Weinpreise sind jetzt gebildet. Es kosten 1 000 l in Deidesheim 1650 RM., in Ruppertsberg bis 2000 RM., in Dürkheim 1500—1600 RM., Kallstadt 1600—1700 RM., Leistadt 1500 RM., Herxheim 1250—1350 RM., Freinsheim 1100 RM., Gimmeldingen (Portugieser) 730—800 RM., Weißweine 1500 RM.

Nahe. Auch hier ist das Mengenergebnis gering, dagegen wird die Qualität gelobt. Die Öchslegrade schwanken zwischen 58 und 100°. Bezahlt wurde für 1 hl 70—75 RM.

Rheingau. Die Lese hat Ende Oktober, in den meisten Lagen aber erst am 2. November begonnen. Man rechnet mit einer guten Qualität, leider aber meist mit geringem Ertrag. Für 1925er Weine wurde bezahlt in Lorchhausen 600—650 RM. je 600 l.

Hessen. Die Weinernte ist jetzt überall nahezu beendet. Sie gab teilweise nur einen geringen Ertrag mit Mostgewichten bis zu 100°. Bezahlt wurden in Bingen 92—100 RM je Hektoliter, in Rüdesheim 82—90, in Kempten 83—100 RM. In Guntersblum wurde bezahlt für 1925er das Stück (1200 l) 1200 RM. und mehr, am Rhein 1500 bis 1900, in Nierstein 1600—2000, Rotweine gelten 1100 RM.

Mosel, Saar und Ruwer. Soweit die Lese schon begonnen hat, liefern die Moste 75—80° nach Oechsle. Der Ertrag ist sehr unterschiedlich, stellenweise gibt es halbe Herbste, mitunter sogar Vollherbste, häufig aber auch viel weniger. Für Trauben wurde in Cochem 30 bis 35 Mk. je Zentner bezahlt.

Sachsen. Die im September günstig einwirkende Witterung ist in den Monat Oktober zum großen Teil mit übergegangen, wenngleich auch in der zweiten Hälfte des Monats wiederholte Regenschauer die Erwartungen für den Herbst etwas zu stören schienen. Die Trauben sind aber durchweg gesund geblieben, das Laubwerk bis in die letzten Oktobertage frisch, bis es in der Nacht vom 24. zum 25. Oktober in manchen Lagen der Frostzerstörung bei 1½° R unter Null zum Opfer fiel. Die Lese der Trauben hat sich in der Hauptsache von Mitte Oktober ab, in den Staatsweinbergen der Landwirtschaftskammer in den letzten Oktobertagen vollzogen. Die erzielten Mostgewichte sind sehr verschieden ausgefallen. Während Spätburgunder mit einem nur spärlichen Behang in selbst tiefer Lage 91° Mostgewicht hatte und Ruländer in guter Berglage 90°, so beweaten sich die übrigen Traubensorten, wie Sylvaner etwa um 87°, Elbling sogar um 54°. Die Säure ist durchweg mittelmäßig. Der Ernteertrag ist in den tiefen Lagen kaum ⅕ eines Normalherbstes, in den Berglagen etwas unter der Hälfte. In schlechter Kultur befindliche Weinberge haben natürlich noch wesentlich geringere Erträge gebracht. Pfeiffer.

Vereinsnachrichten

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer.

In dem alten Moselstädtchen Cochem hatte der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer seine diesjährige Generalversammlung, die äußerst stark besucht war. Verbandsvorsitzender Weingutsbesitzer Merren-Zeltingen hieß alle Erschienenen herzlich willkommen und begrüßte in besonderer Weise den Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. Müller-Karlsruhe, die Regierungs- und sonstige Vertreter von Behörden, ferner den Reichstagsabgeordneten v. Guérard. Dr. Müller-Karlsruhe dankte für die freundlichen Begrüßungsworte und wies darauf hin, daß die rege Tätigkeit des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer viel dazu beigetragen habe, die Lage der Winzer im allgemeinen zu verbessern. In ehrenden Worten gedachte der Versammlungsleiter des verstorbenen Vorstandsmitgliedes Pfarrer Schiffering (Euren). Direktor Faust-Trier trug den Geschäftsbericht vor. Weingutsbesitzer Dünweg-Neumagen sprach über „Die Mosel und das Weingesetz". Es sei nicht alles erreicht worden, aber die Forderungen und Wünsche, welche in der vom Deutschen Weinbaukongreß in Wiesbaden angenommenen Entschließung niedergelegt seien, müßten anerkannt werden. Alle Verbände hätten nachgeben müssen und auf der mittleren Linie sei eine Einigung zustande gekommen. Über das gleiche Thema referierte auch Dr. Petri-Koblenz, wobei der Redner zu den einzelnen Paragraphen des Weingesetzes und die vom Weinbaukongreß dazu beantragten Änderungen Ausführungen machte. Bezüglich der Weinkontrolle sei in Wiesbaden eine Entschließung gefaßt worden, die die Wünsche des Weinbaues in dieser Hinsicht enthält. Damit habe sich auch der Reichsausschuß für Weinforschung, der Ende September tagte, einverstanden erklärt. Freiherr v. Schorlemer-Lieser hielt einen Vortrag über die Bewertung der Moselweinberge. Der Redner forderte, um eine gerechtere Berücksichtigung des Moselweinbaues zu erreichen, die geplante Bewertung durch eine Neubewertung zu ersetzen. Über die „Bodenmüdigkeit" sprachen der Reihe nach: Weinbauinspektor Friedrichs-Glotten, Weinbauoberinspektor Fuß-Bernkastel und Weinbaudirektor Kotzel-Bullay. Zur Beseitigung der Bodenmüdigkeit wurde angeführt: den Boden eine Zeitlang brachliegen zu lassen oder ihn mit anderen Pflanzen zu bebauen, mit Kalk, Phosphor und Kali düngen. Die neueste Behandlung des Bodens sei die mit Schwefelkohlenstoff. Diese könne aber an der Mosel nur in wenigen Fällen in Betracht kommen. Zur Verhinderung der Müdigkeit sei vor allem der Boden locker zu halten, dieser gut zu bebauen und zu düngen. Auch durch die Rebenveredelung kann die Bodenmüdigkeit, wie Weinbauinspektor Fuß feststellte, behoben werden. — Die Versammlung faßte nachstehende Entschließungen:

Betr. das Weingesetz: „Wir treten den Beschlüssen des Deutschen Weinbauverbandes bei unter der Voraussetzung, daß sie ausnahmslos in der vorgeschlagenen Form Gesetzeskraft erlangen und ihre sinngemäße Durchführung und rechtzeitige Anwendung in der Praxis gewährleistet wird."

Betr. Weinbergsbewertung;„ Die für das Moselweinbaugebiet im weiteren Sinne durch den Reichsbewertungsbeirat vorgenommene Bewertung der sog. Vergleichslagen kann schon in den Grundsätzen, die für die Bewertung maßgebend waren, nicht gutgeheißen werden. Das Ergebnis solcher Bewertung, das bisher im einzelnen noch nicht bekannt geworden ist, scheint nach den Verlautbarungen hierüber jedenfalls voll den Mängeln der Bewertungsmethoden zu entsprechen. Der Winzerverband muß fordern, daß die Mängel in der Anwendung des Reichsbewertungsgesetzes auf Weinbaubetriebe behoben werden, zum mindesten, daß sofort eine Neubewertung vorgenommen wird, die den Sonderverhältnissen des Moselweinbaugebietes gerecht wird. Die Gewähr für die richtige Durchführung solcher Neuarbeit kann der Winzerverband nur darin erblicken, wenn auch einem Vertreter des Moselweinbaugebietes, als des größten preußischen Weinbaugebietes, neben dem einzigen bisherigen Vertreter für das preußische Weinbaugebiet Sitz und Stimme im Reichsbewertungsbeirat gegeben wird." S.

Bekanntmachungen

Kellerwirtschaftskurs im Weinbauinstitut.

Vom Montag, den 29. November bis Mittwoch, den 1. Dezember findet im Hörsaal des Badischen Weinbauinstituts (Peterhof in Freiburg) ein Kursus über Kellerwirtschaft für Winzer, Weinhändler, Wirte, Küfer und sonstige Interessenten statt.

Vormittags, jeweils um 8½ Uhr beginnend, werden Vorträge über die Chemie von Most und Wein, über die Gärung, über das Schwefeln in der Kellerwirtschaft, über Behandlung der Jungweine, Weinkrankheiten und -Fehler, über das Schönen der Weine, Verbesserung von Most und Wein, Herstellung von Haustrunk und über das Weingesetz gehalten, unter Vorführung des reichen Sammlungsmaterials des Weinbaumuseums. Die Nachmittage sind praktischen Übungen vorbehalten (Mikroskopie der Weinorganismen, Einführung in die chemische Untersuchung der Weine, praktisches Arbeiten im Keller). Eine Kostprobe von Weinen, die von den Kursteilnehmern selbst mitgebracht werden, ist als Abschluß des Kurses gedacht.

Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Da nur eine beschränkte Anzahl Personen an dem Kurse teilnehmen kann, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung wolle die Kursgebühr von 3.— RM. gleichzeitig eingesandt werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:	5. Jahrgang	Geschäftsstelle:
Dr. Karl Müller Direktor des badischen Weinbau-Instituts Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988	Nr. 22 18. November 1926	Badischer Winzerverband Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565 Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Mercks Präparate zur Weinbehandlung:

Kaliumpyrosulfit Merck

Tabletten zu 10 gr, Blöcke zu 100 gr.

Vorzüge: Einfache Handhabung / Genaue Dosierung der schwefligen Säure / Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit / Stärkste Wirkung / Vollkommen klarlöslich in Wasser und Wein.

Von allen Weinfachinstituten empfohlen. Durch Reichsgesetz erlaubt.

Tannin zur Weinklärung.

Kohlensaurer Kalk zur Entsäuerung des Weines.

Casein zur Weinschönung.

Albumin zur Weinschönung.

Weinkohle gekörnt zur Geruchs- und Geschmacksverbesserung.

Weinkohle (Pulver) zur Entfärbung.

Man verlange meine Schrift: „Verfahren zur Behandlung des Weines".

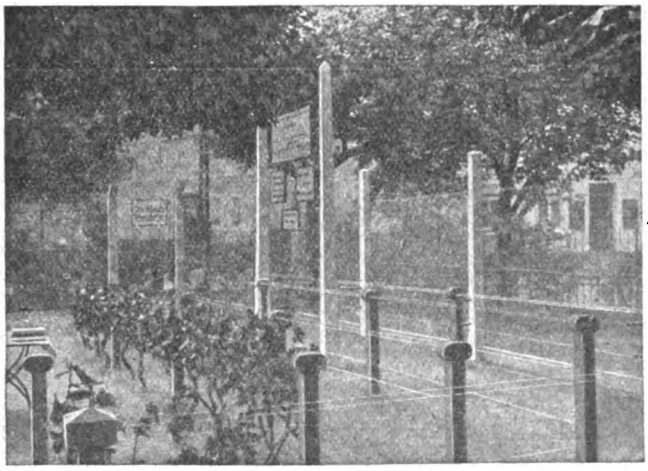
E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

Digitized by Google

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft

in **Heidelberg**

empfehlen für Weinbergsanlagen ihre **Eisenbetonpfähle.**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen. 83

Der idealste und eleganteste

TROCKA-KAPSEL

Weinflaschen-verschluß

der Zukunft

!

Billiger und vornehmer als jedes andere Verschlußmittel!
Einfachste Handhabung!
Probehundret farbig sortiert für Weinflaschengröße RM. 1.50 franko.

W. Kiessling, Dresden Gr. 24
Schlüterstraße 16
87

Der beste Schatz für Rebbauern und Weinhändler ist nur **gute Fachliteratur!**

Rebschädlinge
u. ihre neuzeitl. Bekämpfung
von Dr. Karl Müller, geb. 5.-, geb. 6.-

Der Weinbau mit Amerikanerreben
von Alfred Dümmler, geb. 7.—

Kellerbehandlung der Traubenweine
von Barth-Meißner, geb. 3.50

Des Küfers Weinbuch
von Meißner, geb. 8.—

Zuckerungstabellen
von Schätzlein, geb. 1.50

Verlangen Sie Katalog.

Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins e. V., Freiburg i. Br., Bismarckstr. 21

Rebspritzen

mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.

Füllpumpen

für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß“ für mittlere und große Güter.

14

Pulver- und Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler

in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:

Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos.

Korbflaschen
und
Demjohns

in allen Größen stets großes Lager

Fritz Merkel & Co.
Kellereibedarf
Neustadt 3 (Pfalz)

Winzer!

fordert

in allen Gaststätten

die Gewächse

Eurer eigenen

Weinbau-Gebiete.

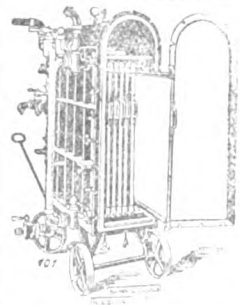
SEITZ-WERKE G·M B·H

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U ASBEST-WERKE

Unübertrefflichen Feuerglanz

erzielen Ihre Filtrate stets mit den

Seitz'schen Filtern.



Seitz'scher Riesenfilter „HERKULES“

Als Neuheit bauen wir:
Seitz'sche Riesenfilter
„HERKULES“
D. R. P. angem.
Mit seitlicher Türöffnung.

Entkeimungs-Filter
„SEITZ-E.K.“
für Wein, Trauben- und Apfelsaft, Wasser, Essig, Serum usw.

Seitz'sche Asbest-Filtriermaterialien.

Pumpen für Hand-, Motor- und Riemenantrieb, Kork-, Kapsel- und Etikettiermaschinen. 5

Flaschenreinigungs-Anlagen.

Alleinvertreter für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg: **AUGUST KRÄMER, Freiburg i. Br.,** Hansjakobstraße 33 / Fernsprecher 3117.

KREUZNACH RHLD

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 18. November 1926 | Nr. 22

Inhalt: K. Müller, Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn mit 5 Abb. S. 207; Vogt, Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste des Breisgaus und der Ortenau S. 210; Kleine Mitteilungen S. 211; Rundschau S. 213; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 214; Vereinsnachrichten S. 214; Fragen und Antworten S. 215; Bücherbesprechungen S. 215; Personalia S. 215; Geschäftliche Mitteilungen S. 215.

Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn.

Von Direktor Dr. K. Müller.

Mit 5 Textabbildungen nach Aufnahmen des Verfassers.
(Mitteilung Nr. 133 des Badischen Weinbauinstituts.)
(Fortsetzung.)

Retz.

Der folgende Tag führte uns mit der Bahn nordwärts bis an die tschechoslovakische Grenze, wo auf österreichischem Boden umfangreicher Weinbau in der Umgegend des prächtigen Städtchens Retz am Fuße des Manhartsberges betrieben wird. Unter Führung der prominentesten Weinbauinteressenten der Stadt und des Direktors Gold von der landwirtschaftlichen Lehranstalt wurde nach einem Frühstück ein Rundgang durch die Reben angetreten. Hier ist schon alles rekonstruiert, denn seit den 80er Jahren trat hier die Reblaus auf. Als Unterlagssorten werden jetzt vor allem die Berlandieri × riparia-Kreuzungen bevorzugt. Die Winzer legen sich hier selbst kleine Muttergärten an, in welchen die Reben an hohen senkrechten Pfählen im Abstand 1,20 : 1,20 m gezogen werden (vgl. Abb. 2). Soweit das eigene Unterlagenholz nicht ausreicht, wird den Winzern, die selbst veredeln, das Unterlagenholz durch die Landwirtschaftskammer aus Österreich und aus dem Auslande (Ungarn, Siebenbürgen) beschafft. Das Vortreiben der Veredelungen erfolgt dann gemeinsam in der Lehranstalt oder in Gärtnereien. Das Auspflanzen in Rebschulen besorgt wieder jeder Winzer für sich.

Abb. 2. Weinberge bei Retz.
Im Vordergrund veredelte Reben, hinten Amerikaner-Muttergarten 5 B.B.

Später erfolgte eine überaus eindrucksvolle Kostprobe im Keller des Grafen Gatterburg. 96 Stufen geht es in den Keller hinab, der in Molassesandstein hineingetrieben ist und bei dieser Tiefe eine außerordentlich konstante Temperatur aufweist. In einem tannenreisgeschmückten Seitenkeller wurde an weißgedeckten Tischen bei magischer Kerzenbeleuchtung ein grüner Veltliner, ein Ruländer, beide 1925er, ein 21er grüner Veltliner und ein 25er Gewürztraminer gekostet und dadurch ein Einblick gewonnen über die guten Qualitäten, die von Pfropfreben erzielt werden. Nach einem gemeinsamen, von der Stadt Retz gestellten Mittagessen wurde der Gang durch die Reben am Nachmittag fortgesetzt. Überall stieß man auf kleine Muttergärten und kleine Rebschulen, wie sie die Winzer dort anlegen, um sich selbst veredelte Reben heranzuziehen. Später führte man uns in Versuchsanlagen und Amerikanermuttergärten der Lehranstalt in Retz, und schließlich wurde noch ein typischer Hauerkeller besichtigt, der etwa 15 m unter dem Weinberg, ebenfalls in Molassefels eingegraben ist. Auch hier wurde von zarter Hand eine Weinprobe gereicht. Mit Wagen gelangten wir dann zu der Lehranstalt in Retz, die als Niederösterreichische Landesanstalt offenbar wesentlich besser gestellt ist als Bundesanstalten. Sie wurde 1911—12 erbaut und hält jetzt zweijährige Lehrkurse von je 10 Monaten ab, denen Winzerkurse angeschlossen sind. Auch eine umfangreiche Rebenveredlungsanstalt befindet sich dabei. In liebenswürdiger Weise wurden wir zu einer 8 Weine umfassenden Kostprobe, in der Hauptsache von grünem Veltliner, daneben aber auch von Riesling, Silvaner und Traminer, eingeladen und konnten uns von den vorzüglichen Qualitäten und der hervorragenden Kellerwirtschaft der Retzer Anstalt überzeugen. So war es verständlich, daß uns bei diesen lieben Leuten der Abschied abends schwer fiel und bei Abfahrt des Zuges das Lied „Muß i denn, muß i denn, zum Städle hinaus" mit Weh-

Digitized by Google

mut gesungen wurde, denn mancher wäre noch gerne länger geblieben, aber es war der letzte Zug!

Nußdorf—Grinzing.

Ein weiterer Morgen sah uns in Nußdorf und Grinzing, Vororte von Wien. Der Weinbau geht hier natürlich mit der Ausdehnung der Stadt immer mehr zurück, aber wer noch Reben hat, setzt seinen Ehrgeiz daran, möglichst das Höchste an Qualität des Weines zu erzeugen. Begrüßt wurden wir vom Präsidenten des Landesverbandes Wiener Weinbautreibender Dr. Hengl. Hierauf hielt zunächst Regierungsrat a. D. Kober einen Vortrag über Unterlagsreben. Er empfahl Riparia für fruchtbare Böden. Solonis×riparia 1616 sei mehr oder weniger überall durch bessere Sorten überholt, ebenso würden Aramon×rupestris und Mourvèdre× rupestris nur noch auf beschränktem Raum verwendet. Die Sorte Riparia×rupestris 3309 verursache eine zu späte Reife der Trauben der darauf veredelten Sorten, auch verrieselе die Blüte leicht, weshalb Kober auf Grund einer Lebenserfahrung vor dieser Sorte warnen zu müssen glaubt. Dagegen sei die Berlandieri×riparia Sel. 5 B. B. eine Unterlagsrebe, die sich durch gute Holzreife bis an die Triebenden, gute Bewurzelung und bis 90 % Anwachs auszeichne, auch weise sie nur selten Reblausgallen auf.

Hierauf wurden die Rebanlagen besichtigt, und zwar zunächst eine Anlage der Unterlagssorte 5 B. B., der Lehranstalt in Klosterneuburg gehörend, die insofern historische Bedeutung hat, weil hier Kober aus einem Sortiment von Teleki-Reben seine 5 B. B. genannte Unterlagsrebe herausselektionierte, die eine viel größere Verwendungsmöglichkeit hat als andere Sorten. Man pflanzt hier die Mutterreben in einer Entfernung von 1,5 m auf 1,5 m an Pyramiden, gebildet aus 4 langen Stangen.

Nach einem Rundgang durch die Reben wurde dann auch noch die durch einen Elektromotor betriebene Hengl'sche Rebenveredlungsmaschine besichtigt, die Edelreis und Unterlage durch Fräsen zusammenzustecken gestattet. (Preis 550 Schilling.)

Nach dem Mittagessen in Heiligenstadt folgte gleich eine aus 15 Sorten bestehende Weinprobe der Wiener Hauerschaft. Mehrere Weine stachen durch besonders edle Art hervor und rechtfertigten den weitbekannten Ruf der Nußberger, Heiligenstädter und Grinzinger Weine. Dann fuhren wir mit Auto durch Wien zur Besichtigung des Schlosses Schönbrunn.

Gumpoldskirchen.

An einem herrlichen Morgen trug uns die Eisenbahn südwärts in die Perle des österreichischen Weinbaus, nach Gumpoldskirchen, wo uns Direktor Haberl zunächst als Obmann des Weinbauvereins Gumpoldskirchen herzlich begrüßte. Er führte aus, hier seien Veredelungen zum erstenmal im Großen ausgepflanzt worden, doch hätten die kalkreichen Böden der Rekonstruktion anfangs gewisse Schwierigkeiten bereitet; drei- bis viermal mußten die Veredelungen herausgehauen werden, bis die richtige Unterlage gefunden war. Diese trostlose Zeit für den Weinbau sei jetzt vorbei. Er begrüßte uns ferner als Direktor der Lehranstalt, die aus einem Bedürfnis der Bevölkerung im Jahre 1898 entstanden sei und junge Landwirte durch Unterricht im Winter und Kurse je nach Bedarf im Sommer in das Gebiet des Weinbaus und der Landwirtschaft einführe. Die Anstalt besitzt 100 Joch Versuchsanlagen und 86 Joch amerikanische Schnittweingärten in verschiedenen Gemeinden. Bezüglich der Wahl der Unterlagsreben gab er einige wertvolle Fingerzeige.

Riparia als Unterlage bedingt eine Frühreife der Trauben, wie sie bei Verwendung keiner andern Unterlage möglich ist. Sie hat gute Holzreife, gedeiht aber nur auf tiefgründigen, nicht zu kalkhaltigen Böden.

Rupestris monticola hat große Nachteile, sie besitzt schlechte Holzreife und treibt fortwährend wilde Triebe; die Trauben reifen auf dieser Unterlage 8—10 Tage später.

Solonis×riparia 1616 hat sich auf den kalkhaltigen Böden bei Gumpoldskirchen am wenigsten bewährt. Jetzt verwendet man als Unterlage in der Hauptsache Aramon × rupestris Ganzin 1, Mourvèdre × rupestris 1202, Riparia × Berlandieri 8 B. und 5 A, Chasselas × Berlandieri 41 B. und seit einigen Jahren am meisten Riparia × Berlandieri 5 B. B.

Die Winzer haben jetzt überall Schnittweingärten von Ganzin 1, von 1202 und von Berlandieri × riparia Hybriden.

Als Edelreis wird verwendet Gumpoldskircher Spätrot (=Rotgipfler), in letzter Zeit viel der graue Portugieser, der als Massenträger aber keine besonderen Weine liefert, Neuburger, eine Qualitätssorte, deren Wein sehr beliebt ist und blauer Portugieser.

Geschickte Arbeiter stellen, wenn alles vorbereitet ist, im Tag 1000 — 1500 Veredelungen mit der Hand her. Handveredelungen sind 1926 besser angewachsen als solche, die mit der Henglschen Veredelungsmaschine hergestellt wurden. Bei besserem Sommerwetter dürfte der Unterschied vielleicht eher verschwinden. Bei der Maschinenveredelung ist öfteres Nachschleifen der Messer sehr wichtig.

Hierauf wurde der Veredelungsraum und das Vortreibhaus der Schule besichtigt, das 170000 Veredelungen vorzutreiben gestattet. Alles ist mit einfachsten Mitteln hergestellt, um den Winzern zu zeigen, wie man auf billigste Weise sich selbst die für die Veredelung nötigen Einrichtungen beschaffen kann.

Eine Kostprobe schloß sich dann an, zu welcher von der Frau Direktor Haberl köstliche Brötchen selbst hergerichtet waren. Aber nicht nur diese Delikatessen erfreuten Herz und Magen aller Teilnehmer, sondern die 6 Proben herrlichster Weine boten eine ebenso große Überraschung.

Es gab einen 1924er Neuburger mit 13,8 % Alkoholgehalt, 1925er Gumpoldskircher Spätrot (= roter Zierfandler = Rotgipfler) Spätlese, 1925er Traminer, 1925er Neuburger Auslese, 1924er Rotwein (Gemisch von blauem Portugieser und Blaufränkisch) und 1925er Beerenauslese mit 31—35 % Zucker nach Klosterneuburger Mostwage. Diese ganz hervorragenden Weine haben eine Kellerbehandlung erfahren, die den meisten Teilnehmern, besonders jenen vom Rheingau, ganz neu war. Denn obwohl es sich um überaus hochwertige Auslesen und Beerenauslesen handelte, für welche man im Rheingau 4—6 Jahre Ausbauzeit benötigt, waren die Gumpoldskircher 1925er Weine schon auf der Flasche. Die Weine werden, wie wir das ja unsern Winzern nun auch schon seit Jahren empfehlen, als Moste mit Kaliumpyrosulfit geschwefelt, dann beim Ablassen 2mal stark und

Digitized by Google

1mal schwach gelüftet, filtriert und soweit es sich um Süßweine handelt, noch durch das Seitzsche Entkeimungsfilter auf die Flasche gefüllt. Die Weine halten sich und behalten ihre edle jugendliche Frische. Herrn Haberl wurde für diese wirklich großartige Kostprobe, die das Vornehmste darstellte, was wir auf der ganzen Reise vorgesetzt erhielten, auch ungeteiltes Lob mehrfach zum Ausdruck gebracht. Er hat sich dadurch zum Pionier für die österreichische Kellerwirtschaft gemacht und in den 46 Beispielskellereien, welche die Landwirtschaftskammer einrichtet, werden die Gumpoldskircher Erfahrungen sicher nutzbringende Anwendung erfahren. Aber auch für die Herstellung unserer hochwertigsten deutschen Beerenauslesen und Trockenbeerauslesen wird das, was wir in der Schule von Herrn Direktor Haberl vorgesetzt erhielten, von Bedeutung werden können. Jedenfalls würde es eines Versuches wert sein, zu prüfen, ob die wesentlich säurereicheren Kieslingauslesen eine ähnliche Kellerbehandlung zulassen. Daß sie für die milderen Qualitätsweine, wie z. B. Ruländer und Traminer, möglich ist, darüber scheint mir nach Erfahrungen, die wir in Baden gemacht haben, ein Zweifel kaum mehr zu bestehen.

gegen den Ansturm der Reblaus erfolgreich verteidigt und so Zeit gewonnen, um Erfahrungen für die Umstellung des Weinbaues zu sammeln. Ihm ist es darum zu danken, daß ein so hochwertiges Weinbaugebiet, wie das von Vöslau, erhalten blieb.

In den Rebschulen zeigten die handveredelten Reben, ebenfalls wie anderwärts, besseres Wachstum. Die Veredelungen, deren Unterlagen austreiben, werden nicht entfernt, sondern bleiben als Wurzelreben für neuanzulegende Muttergärten stehen. Die Muttergärten, hauptsächlich mit Teleki 8 B. bepflanzt, wiesen sehr schön ausgereiftes Holz auf. Das Holz wird an Einzelstangen emporgezogen, deren 4 eine Pyramide bilden. Die Reben stehen 1,20 m : 1,20 m. Es ist deshalb möglich, zwischen den Pyramiden und auch unter den Pyramiden zu pflügen. Herrlich war in der Abendsonne von erhabener Warte im Schlumbergschen Weinberg der Blick auf das sonnenvergoldete, mitten im Weingelände liegende Vöslau und auf Baden. Später wurde dann noch das Bad Vöslau mit seiner 24° C warmen Quelle besichtigt. Bei dieser Gelegenheit bekam die Reisegesellschaft als willkommene Abwechslung auch einmal Wasser zu trinken.

Winzer! Kauft kein englisches Kupfervitriol, deutsches ist, wie die chemische Untersuchung zeigte, gerade so gut und für dieses bleibt das Geld im Lande. Wenn ihr wollt, daß ausländischer Wein nicht über die Grenze kommt, dann müßt ihr auch soviel Verständnis an Tag legen und euch mit deutschen Bekämpfungsmitteln eindecken. Stellt jene Firmen an den Pranger, die ausländisches Kupfervitriol anstatt deutschem einkaufen! (Artikel folgt).

Besucht den Kellerwirtschaftskurs des Badischen Weinbauinstituts vom 29. November bis 1. Dezember.

Führt schleunigst den Weiterbau der Reben durch. Im Frühjahr tritt das Unkraut in solchen Stücken später auf und der Boden wird über den Winter mürb und bewirkt besseres Wachstum der Reben.

Auch in Gumpoldskirchen schloß sich wieder ein Gang durch die Reben an, die sich von den Kalkhängen bis weit in die Ebene hinein ausdehnen. Alles ist hier rekonstruiert und Muttergärten stehen vereinzelt zwischen den Ertragsreben.

Dann folgte ein Trunk im Keller der Gumpoldskircher Kellereigenossenschaft, bei welcher Gelegenheit Landtagsabgeordneter Prof. Dr. Reich uns Grüße des Bundesministers übermittelte. Ein Mittagsmahl, zu welchem uns die Kellereigenossenschaft eingeladen hatte und eine aus 5 Weinen des Genossenschaftskellers bestehende Probe, die uns von der Qualität der dortigen Gewächse erneut überzeugte, beschloß den lehrreichen Besuch der berühmten Weinbaugemeinde Gumpoldskirchen.

Vöslau.

Nachmittags galt es den Weinbau in der Umgebung der Badestadt Vöslau kennen zu lernen. Im Schlumbergerschen Anwesen, wo uns auf Krücken Herr Dr. Schlumberger begrüßte, konnten wir veredelte Reben, Muttergärten, Rebschulen und auch noch alte Weinberge sehen, die mittels des Schwefelkohlenstoffverfahrens erhalten werden. Schlumberger hat in Vöslau lange Jahre nur mit Schwefelkohlenstoff, der jährlich in den Rebboden eingespritzt wurde, den Weinbau

Es ging aber gleich wieder in den in Konglomeratgestein eingesprengten Maital-Genossenschaftskeller. In einer überaus sauberen unterirdischen Felsenhalle wurde an weißgedecktem Tisch bei elektrischer Beleuchtung ein Imbiß und eine Kostprobe gereicht. Diese stimmungsvolle Bewirtung durch die Stadt Vöslau wird sicher allen Teilnehmern in bester Erinnerung bleiben. Dann folgte ein Bummel durch den Kurpark nach Oberkirchen und durch das Merkensteinsche Weingut, das dem bekannten deutschen Hause Krupp von Bohlen-Halbach gehört und die besten Lagen umfaßt. Schließlich stiegen wir auch hier wieder hinab in einen ehrwürdigen, zwei Stockwerke tiefen ehemaligen Zehntkeller mit Backsteingewölben und 8000 hl Lagerraum. Geboten wurde ein grüner Veltliner, ein tief gefärbter Rotwein aus Portugieser hergestellt und ein Neuburger.

Bald schlug die Abschiedsstunde und die Eisenbahn trug uns zurück nach Wien. Aber der Tag war damit für uns noch nicht zu Ende; denn die Österreichische Landwirtschaftskammer, der Österreichische Weinbauverband und der österreichische landwirtschaftliche Verein hatten uns in liebenswürdigster Weise für den Abend in den Kursalon in Wien zu Gast geladen, um, wie Dr. Barsch ausführte, sich aussprechen

Digitized by Google

zu können, was die Grundbedingung sei für gegenseitiges Sichverstehenlernen. Aus den zahlreichen bei diesem Essen gehaltenen Reden möchte ich nur einiges, was Hofrat Löschning, der Weinbaureferent der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer, sagte mitteilen. Niederösterreich hat 360 Millionen Reben. Jährlich benötigte das Land 30 Millionen Schnittreben, deshalb soll jeder Winzer sich einen kleinen Schnittweingarten selbst anlegen. Es wurden 1926 über 50 Veredelungsmaschinen angeschafft, die sich sehr gut bewährt haben sollen. Die Neuanlage von 1 ha Reben kostet 10 — 11000 Schilling (= 6000 — 6600 RM.). Auch Imprägnieranlagen für Pfähle hat die Landwirtschaftskammer geschaffen, ferner für die Tresterverwertung transportable Brennereien. Mitternacht war schon vorüber, als noch Reden gehalten wurden.

Wiener-Neustadt, Baden.

Ein Frühzug brachte uns am folgenden Tag nach Wiener-Neustadt, wo die Stadt umfangreiche Anlagen von Amerikaner-Muttergärten z. T. auf ehemaligen Schuttplätzen, z. T. auf wertlosen Kiesböden angelegt hat. Nach einem Willkommentrunk und einer Stärkung mit Wiener Würstchen wurden diese Anlagen unter Führung des Leiters Herrn Leutner, der auf alle Fragen bereitwilligst Auskunft gab, besichtigt. Die Anlagen bestehen seit 1908. Sie sind fast nur mit der Sorte Berlandieri × riparia Teleki Selektion Kober 5 B. B. bepflanzt, die hier zum erstenmal in größtem Umfange vermehrt wurde. Jetzt sind von dieser Sorte fast 20 ha Muttergärten, davon 7 ha in Wiener-Neustadt und 13 ha in Görz im Karst vorhanden. Das Rebholz reift auf den nährstoffarmen Böden, obwohl sich die Anlagen auf vollkommener Ebene befinden, sehr gut aus. Die Mutterstöcke stehen 1,20 m : 1,20 m und sind an Einzelpfählen befestigt.

Dann wurde eine Rebschule mit veredelten Reben besichtigt, dabei äußerte sich Herr Leutner über die Hand- und Maschinenveredelung. Wie anderwärts war auch hier die Ansicht vertreten, daß die Handveredelung bessere Ergebnisse zeitigt als die Maschinenveredelung.

Durch die „Franz-Kober-Gasse", die von der Stadt Wiener-Neustadt nach Hofrat Kober in Erinnerung an seine Verdienste so benannt wurde, kamen wir zu der größten österreichischen 5 B. B. - Anlage. Hier sind die Stöcke im Abstand von 1,30 m gepflanzt, sodaß man mit einer 8 PS Siemens-Motor-Fräse bequem die Bodenlockerung durchführen kann. Ein gemeinsames Mittagessen, von der Stadt gestiftet, beschloß dann diese Besichtigung. Nachmittags führte uns der Zug zurück nach Baden. Auch hier galt unser Besuch zuerst einem Hauer(Winzer)-Keller, dann wurden die warmen Bäder und neuen Strandbadanlagen besichtigt, die an dem herrlichen Herbsttag einen reichen Besuch aufwiesen. Auch die Teilnehmer der Studienreise machten von der Gelegenheit, in den warmen Fluten schwimmen zu können, reichlich Gebrauch. Durch den Kurpark ging es dann in die Weinberge, während uns abends die Genossenschaftskellerei in ihrem Garten zu einem von hübschen Winzertöchtern dargebotenen Abendessen einlud. Der gute Wein löste auch hier wieder die Zungen zu zahlreichen Ansprachen.

Mit diesem schönen Nachmittag in Baden hatte die österreichische Studienreise ihr Ende gefunden.

Größte Befriedigung herrschte bei allen Teilnehmern über das Gesehene, über die liebenswürdigen Führer, über die überall gewährte Gastfreundschaft und über den Menschenschlag, mit dem wir in Berührung kamen. Darum werden alle Reisegenossen stets mit großer Freude an die schönen, lehrreichen, vom schönsten Wetter begünstigten Tage zurückdenken, die wir in Österreich verleben durften.

(Schluß folgt.)

❖

Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste des Breisgaus und der Ortenau.

Von Dr. Ernst Vogt.
(Mitteilung Nr. 135 des Badischen Weinbauinstituts.)

Das in Mitteilung Nr. 134 über das Herbstergebnis des Markgräflerlandes und des Kaiserstuhles Gesagte[1] gilt in vieler Hinsicht auch für den Breisgau uud die Ortenau. Auch die Moste des Breisgaus zeichnen sich in diesem Jahre durch einen geringeren Säuregehalt aus, als im vorigen Jahre, wenn auch die Unterschiede hier im allgemeinen weniger hervortreten, als im Markgräflerland. In dieser Hinsicht lehnt sich also der Breisgau mehr an den Kaiserstuhl an, als an die Markgrafschaft, die ja durch den fast ausschließlichen Anbau der Gutedeltraube ihr ganz besonderes eigenartiges Gepräge erhält. In vielen Ortschaften des Breisgaus wurden in diesem Jahre höhere Mostgewichte erzielt, als im Herbst 1925, z. T. sogar bedeutend höhere, da bei der außerordentlich günstigen Witterung die Lese so weit als möglich hinausgeschoben wurde. Die Mostgewichte und Säurezahlen einiger Burgunder vom Glottertaler Eichberg, die in diesem wie im vorigen Jahre zur Untersuchung gelangten, bieten dafür ein treffendes Beispiel: 1926 (4 Proben, gelesen vom 15. Oktober bis 5. November) 86—90° Öchsle, 8—8.8‰ Säure. 1925 (2 Proben, gelesen am 15. Okt.) 78—83° Öchsle, 12.4—14.8 ‰ Säure.

Wo indessen in der Regel die Lese möglichst lange hinausgeschoben wird, um hohe Mostgewichte zu erzielen, sind derartige Unterschiede im Gewicht der 1925er und der 1926er Moste nicht festzustellen. Das geht mit aller Deutlichkeit aus folgender für das Freiburger Rebgebiet geltenden Zusammenstellung hervor: Freiburg 1926 (14 Proben, gelesen vom 2. bis 6. Novbr.) 75.0° Öchsle, 9,0‰ Säure. 1925 (10 Proben, gelesen vom 20. Oktober bis 10. Novbr.) 76.2° Öchsle, 10.4‰ Säure.

Das für die Reife der Trauben so günstige Wetter der Monate August und September hat also hier in der Umgebung von Freiburg und wohl auch in den meisten Gebieten der Markgrafschaft und anderer Teile des Landes nur wieder gutzumachen vermocht, was Juni und Juli versäumt haben. Eine Steigerung der Durchschnittsmostgewichte hat es entgegen allen Erwartungen nicht bewirkt.

Die Lese begann im Breisgau in der Gegend von Ettenheim bereits am 4. und 5. Oktober. Die aus Schmieheim,

[1] Es wurde in dieser Mitteilung ein Ruländer mit 107° Öchsle angeführt. Nachträglich erfahren wir, daß es sich hierbei um mit der Hand ausgepreßten Most besonders reifer Trauben gehandelt hat. Statistisch ist diese Zahl darum nicht verwertbar.

Digitized by Google

Ettenheim, Broggingen und Tutschfelden eingegangenen Moste wogen 50–62° Öchsle und enthielten 12–17‰ Gesamtsäure. Sie waren demnach sämtlich verbesserungsbedürftig.

Im Glottertal, das ebenso wie die Freiburger Gegend durch den am 22. Juni niedergegangenen schweren Hagelschlag gelitten hat, begann die Lese auch in diesem Jahre am 15. Oktober, zog sich aber bis zum 5. November hin. Die Mostgewichte waren zum Teil bedeutend höher, als im vorigen Jahre. Ein am 18. Oktober gelesenen Buchholzer Burgunder wog 91° Öchsle bei 7,7‰ Säure; drei Burgunder vom Eichberg hatten sämtlich ein Mostgewicht von 90° Öchsle und einen Säuregehalt von etwa 8‰.

Die für das Freiburger Rebgebiet angeführten Durchschnittszahlen für Mostgewicht und Säure beziehen sich in der Hauptsache auf die Anlagen des Weinbauinstituts am Schloßberg, Lorettoberg und Jesuitenschloß. Da im vorigen wie in diesem Jahre nahezu zur gleichen Zeit geherbstet wurde, so geben diese Zahlen für das Freiburger Gebiet ein recht zuverlässiges Bild von dem Einfluß der Witterung beider Jahre auf die Reife der Trauben.

Das Mostgewicht der 1926er ist hier nicht höher als das der 1925er, sondern hat im Durchschnitt sogar von 76,2 auf 75° abgenommen. Die Durchschnittszahl für den Säuregehalt aber hat – wie in den meisten anderen Rebgebieten Badens – auch hier eine beträchtliche Abnahme erfahren und zwar von 10,4 auf 9‰.

Das südlichste geschlossene Weinbaugebiet des Breisgaus, der Tuniberg, begann etwa am 17. Oktober mit der Lese, während im Vorjahre die ersten Moste vom Tuniberg schon am 26. September in das Institut gelangt waren. Dementsprechend haben die Tuniberger Moste, die dem Institut aus Waltershofen, Opfingen, Munzingen, Tiengen und Nieder-Rimsingen zugingen, in diesem Jahre auch durchschnittlich höhere Mostgewichte (bis 75° Öchsle) als im vergangenen Jahre. Die Zahlen für den Säuregehalt bewegten sich zwischen 11 und 14‰. Auch die Moste vom Tuniberg waren sämtlich zum Zwecke der Verbesserung eingesandt.

Die Ortenau als weiter abliegendes Rebgebiet steht mit dem Weinbauinstitut naturgemäß noch nicht in so enger Fühlung wie Breisgau, Kaiserstuhl und Markgrafschaft. Immerhin waren dem Institut in diesem Jahre 24 Ortenauer Moste zur Untersuchung und Begutachtung zugegangen und zwar vorwiegend aus den Ortschaften Hugsweier, Zell-Weierbach, Fessenbach und Thiergarten. Ein am 28. Oktober gelesener Diersburger blauer Burgunder wog 90° Öchsle bei 8‰ Säure, ein Traminer 82,5° Öchsle bei 6,3 ‰ Säure. Rammersweirer Burgunder hatten Mostgewichte von 80–90° Öchsle.

Ein Vergleich mit den 1925er Mosten läßt sich für die Ortenau nicht durchführen, da die Zahl der 1925 eingesandten Mostproben zu gering war.

Kleine Mitteilungen

Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Mit Bekanntmachung in der Karlsruher Zeitung – Staatsanzeiger – vom 22. April 1926 wurde den Winzern eine Unterstützung zu den Beschaffungskosten der Bekämpfungsmittel gegen den Heu- und Sauerwurm in Aussicht gestellt. Nachdem nunmehr die letzten Anträge der Winzergemeinden beim Ministerium des Innern eingelaufen sind, ist es möglich, die Zusammenstellungen abzuschließen. Den Gemeinden werden in Kürze die Zuschüsse zur Auszahlung an die Bezieher angewiesen werden.

Photographische Ausstellung in Freiburg.

Vom 22. Okt. bis 7. Nov. 1926 fand im Colombischlößchen in Freiburg eine photographische Ausstellung statt, an der sich auch das Badische Weinbauinstitut mit seinem reichen Bild- und Anschauungsmaterial beteiligte. In 5farbigen Vergrößerungen zeigte es zunächst, welche Rebteile von dem Peronosporapilz befallen und welche enormen Schäden bei epidemischen Auftreten des Pilzes hervorgerufen werden können. Auf weiteren Vergrößerungen waren Rebschildläuse der Gattung Lecanium und Pulvinaria dargestellt, ferner Fraßschäden an Reben, die durch den Rebstichler Rynchites betuleti verursacht waren. Als wesentliche Ergänzung kamen noch stereoskopische Bilder hinzu. Sie stellten Entwicklungsstadien der Blattfallkrankheit, des Mehltaus, der Reblaus, des Heu- und Sauerwurms und des Rebstichlers dar und erregten infolge der guten Plastizität ganz besonders das Interesse der Ausstellungsbesucher. Abgesehen von den rein wissenschaftlichen Aufnahmen brachte das Institut gegen 30 Bilder der bekanntesten badischen Reborte des Bodensees, Markgräflerlandes, Breisgaus und Kaiserstuhles, der Ortenauer und Bühler Gegend, der Bergstraße und des Taubergrundes.

Gleichzeitig mit dem Weibauinstitut hatte die ihm angeschlossene Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden einen Teil ihres Sammlungsmaterials zur Verfügung gestellt. Die häufigsten Ackerunkräuter: Flughafer, Klatschmohn, Kamille, Hederich und Ackerdisteln wurden in Vergrößerungen gezeigt, ferner — meist farbig — die wichtigsten Brandkrankheiten des Getreides, Mutterkorn in seinen einzelnen Entwicklungsstadien und der für den Kartoffelbau so gefährliche, in den letzten Jahren auch in Baden bekannt gewordene Kartoffelkrebs, der den Handel mit der Schweiz und Frankreich ernstlich zu gefährden droht. Von den zahlreichen Krankheiten der Obstbäume und Beerensträucher konnten aus Raummangel nur noch einige wenige gebracht werden. Ausgestellt waren Birnenschorf, Mehltau an Äpfeln und ein durch den Apfelblütenstecher vernichteter Blütenstand; alle Bilder vergrößert und farbig.

Ganz wesentlich zur Hebung des Ganzen trug eine aus 74 meist farbigen Diapositiven bestehende, eigens für die Ausstellung zusammengestellte Lichtbildserie von Direktor Dr. Müller bei, in der die Schwarzwaldflora in ihrer Buntheit und Reichhaltigkeit dem Besucher vor Augen geführt wurde. Geordnet nach nordischen, alpinen, pontischen und atlantischen Elementen, in sich wieder gegliedert nach blütenlosen (Moose, Farne) und Blütenpflanzen, unter weiterer Berücksichtigung der Zusammengehörigkeit nach Standortsverhältnissen bot sich ein farbenfreudiges, zugleich lehrreiches und wohl selten in dieser Übersichtlichkeit gebotenes Bild. G.

Die Rebveredlung in der Rheinpfalz.

Der bayerische Staat hatte die feste Absicht zum Zwecke der Errichtung einer Rebveredlungsanstalt das 20 Morgen große Bossungsche Schloßgut in Edesheim käuflich zu erwerben. Die Genehmigung zu dem Kauf hatte der Landtag bereits erteilt, jedoch wurde jetzt der Verkauf, nachdem die Vorbereitungen getroffen waren, von der Besitzerin abgelehnt, sodaß nun die Aufnahme der Rebveredlung im pfälzischen Oberland im nächsten Frühjahr nicht erfolgen kann. Es sind gegenwärtig andere Pläne in Bearbeitung, um in anderer Weise Ersatz zu schaffen. S.

Werbung für den deutschen Wein durch Rundfunk.

Wie aus Nierstein a. Rh. gemeldet wird, hat es Bürgermeister Dr. Wollmer-Nierstein, ein warmer Verfechter der Interessen des Weinbaues, der die Nöten des Winzers kennt und sich ihrer angenommen hat, verstanden, den Rundfunk in den Dienst der Werbung für den deutschen Weinbau zu stellen. Der Rundfunk wird in Zukunft den Mahnruf „Deutsche, trinkt Rheinwein“ verbreiten, er wird damit die ihm angeschlossenen Hörer immer wieder an ihre Pflicht, einen alten bodenständigen Berufsstand am Rheine nicht dem Untergange preiszugeben, erinnern. Durch Schrift und Bild und geeignete Ver-

Digitized by Google

anstaltungen wird in der letzten Zeit für den deutschen Wein geworben, nun kommt noch der Rundfunk hinzu. Er besitzt einen weiten Arm, eine große Werbekraft und so darf man erwarten, daß er einen bedeutenden Teil mit zur Linderung der großen Notlage des Weinbaues beitragen wird. S.

Winzerfest in der Rheinpfalz.

Das Heim der Winzergenossenschaft Haardt, das seit 1918 der Besatzung als Kaserne diente, ist nun nach langen Jahren geräumt worden. Nach der Instandsetzung des Hauses beging die Haardter Winzerbevölkerung am Sonntag den Tag der Befreiung des Heimes. Bei dem Festkommers am Vorabend des Tages kam immer wieder zum Ausdruck, daß recht bald die Stunde der Befreiung für das ganze besetzte Gebiet schlagen möge. Ein prächtiger Winzerzug zeichnete den Sonntag Nachmittag aus. In ihm waren die einzelnen Weinberglagen der Haardter Gemarkung, an die 20 durch schöne Gruppen dargestellt. Wo es angängig war, nahm man hier auf geschichtliche Ereignisse Bezug. S.

Die Reblaus in Hessen.

In Rheinhessen wurden in diesem Jahre von den die Reblausuntersuchungen durchführenden staatlichen Reblauskommissionen eine beträchtliche Anzahl neuer Reblausverseuchungen entdeckt. Bis zum 3. September betrug die Zahl der 1926 festgestellten Herde 45, die der verseuchten Stöcke 6703 und die gesamte verseuchte Fläche rund 10,5 ha. In folgenden Weinbaugemarkungen wurden Herde gefunden: Bingen (1 Herd mit 5 verseuchten Stöcken); Büdesheim (16 H. m. 4111 vers. St.); Elsheim (7 H. m. 700 vers. St); Jugenheim (3 H. m. 112 vers. St.); Wallertheim (2 H. m. 130 vers. St.); Planig (6 H. m. 342 vers. St.); Siefersheim (2 H. m. 393 vers. St.); Gau-Bickelheim (4 H. m. 346 vers. St.); Flonheim (1 H. m. 317 vers. St.); Dietersheim (3 H. m. 247 vers. St.). In 5 Gemarkungen wurde die Reblaus neu gefunden. 5 Gemarkungen waren schon verseucht. In Hessen gibt es jetzt insgesamt 25 reblausverseuchte Gemarkungen mit zusammen 3560 ha Weinbergsfläche, darin sind verseucht erklärt 71,5 ha oder rund 0,50 % der im Ertrag stehenden Rebfläche Hessens. Neuerdings, d. h. nach dem 3. September bis zum Abschluß der diesjährigen Reblausuntersuchungsarbeiten, wurden noch in zwei weiteren Gemarkungen, und zwar in Bleitersheim und Gumbsheim, Reblausverseuchungen gefunden. Die erwähnten beiden Gemarkungen sind aber bereits seit einigen Jahren von der Reblaus verseucht. S.

Der Weinbau in Jugoslavien.

Das heutige Jugoslavien umfaßte 1925 eine Rebfläche von 177 970 ha, die 4 097 412 hl Wein oder 23,02 hl/ha ergaben. Im Jahr 1926 wird der Ertrag nur etwa 3 Millionen hl betragen, davon sind aber 1 Million hl Direktträgerweine und 1 Million hl einfache, geringwertige Bauernweine, so daß nur mit 1 Million hl guten Weinen zu rechnen sein wird. Infolgedessen dürften die Weinpreise für diese Weine sich halten oder sich sogar noch steigern, wogegen die einfachen Weine voraussichtlich eine weitere Preissenkung zu erwarten haben. K. M.

Weinernte in der Tschechoslowakei.

Die heurige Weinernte der Tschechoslowakei weist einen sehr guten Ertrag auf: in Böhmen wurden auf 1 ha durchschnittlich 12 hl, in Mähren 18 hl, in der Slowakei 35 hl und in Karpathorußland sogar 45 hl geerntet. Der Güte nach ist der Ausfall besser als im Vorjahre. Während im Vorjahre 16 700 ha mit Wein bepflanzt waren, beläuft sich die heurige Anbaufläche auf 16 900 ha. Ba.

Bekämpfungsversuche gegen den Rotbrenner.

Dr. Hengl von der Bundesanstalt für Pflanzenschutz hat zusammen mit Arthold Bekämpfungsversuche gegen den Rotbrenner in Pulkau (Österreich) angestellt. Die erste Bespritzung mit kupferhaltigen Brühen erfolgte am 11. Mai, die zweite am 18. Mai. Reben, die erst am 25. Mai bespritzt wurden, waren stark rotbrennerkrank. Es mußte deshalb die Hauptinfektion zwischen 18. und 25. Mai stattgefunden haben. Auch in den ersten Junitagen fanden noch starke Nachinfektionen statt (auch bei uns in Baden traf das zu. Ref.). Die Ergebnisse der Versuche werden wie folgt zusammengefaßt:

1. Höchstens 10 Tage nach der ersten Bespritzung hat, besonders bei starkem Wachstum der Triebe, die zweite Rotbrennerbekämpfung zu erfolgen.

2. Die Infektionszeit wird unter Umständen bedeutend verlängert; durch starke Regengüsse kann der für die Abwehr der ersten Infektionen ausreichende Spritzbelag derart verringert werden, daß Spätinfektionen eintreten können, die an Gefährlichkeit den Hauptansteckungen um Mitte Mai keineswegs nachstehen. Bei solchen außergewöhnlichen Fällen hat auch die dritte und eventuell die vierte Bespritzung nach höchstens je 10 Tagen zu erfolgen. K. M.

Vorschriften über den Verkehr mit Wein in Italien.

Die Bezeichnung „Wein" ist dem Erzeugnis der alkoholischen Gärung des Mostes von frischen und leicht übergegangenen Weintrauben mit oder ohne Trebern vorbehalten.

Als unecht wird aller Wein angesehen, welcher der vorstehenden Bestimmung nicht entspricht, einschließlich des Weins aus getrockneten Trauben und des Weins, der durch Gärung von Zuckerlösung unter Zusatz von Weinhefe oder Weintrebern gewonnen ist.

Die Erzeugung von unechtem Wein für Handelszwecke, der Handel mit solchem Wein und sein Verkauf sind verboten.

Dieses Verbot erstreckt sich auch auf Wein mit einem Alkoholgehalt von weniger als 9 Raumprozenten bei Rotwein und von weniger als 8 Raumprozenten bei Weißwein. Der Verkauf von solchem Wein ist jedoch gestattet, wenn seine Herkunft angegeben und nachgewiesen wird, falls seine Beschaffenheit der des Weines dieser Gegend und dieses Jahrgangs entspricht.

Welche Verfahren bei der Zubereitung von Spezialweinen, bei der Herstellung, Behandlung und Erhaltung von echtem Wein, sowie bei der Herstellung von Traubenmost und süßen Filtraten sowie dem Handel damit zulässig sind, wird im Verordnungswege bestimmt.

Ausländischer Wein ist von den Freibezirken ausgeschlossen; er darf im Inland nicht behandelt, verschnitten oder gemischt werden.

Die Einfuhr von ausländischem Wein in Gefäßen mit Angaben, die ihm den Anschein geben, als ob es sich um ein italienisches Erzeugnis handle, ist verboten.

Der Handel mit inländischem oder ausländischem Wein in den Freibezirken unterliegt der Überwachung der Zollbehörden.

Die Wiedereinfuhr von inländischem Wein, dessen Unechtheit festgestellt wird, ist verboten.

Die Bestimmung bezieht sich nicht auf Wein, der nur deshalb als unecht gilt, weil ihm vor seiner Ausfuhr Alkohol zugesetzt worden war, falls er zur Destillation oder zur Herstellung von Wein, für welchen nach der Ausführungsverordnung der Zusatz von Alkohol zugelassen ist, bestimmt ist.

Die Aufbewahrung von Trebern ist verboten, falls sie nicht zur Destillation, zur Viehfütterung oder für gewerbliche Zwecke bestimmt sind sowie vorbehaltlich der Bestimmung des folgenden Absatzes.

Die Aufbewahrung von Trebern zur Herstellung von Treberwein (vinello), der im folgenden Artikel behandelt wird, sowie als Einschlag für Wein nach Toskaner Art soll für einen Zeitraum genehmigt werden, dessen Dauer in jeder Provinz jährlich von neuem durch Verfügung des Präfekten im September festgesetzt wird. Der Finanzminister ist befugt, das für das Vergällen der Treber erforderliche Viehsalz zur Verfügung zu stellen.

Unter der Bezeichnung «vinello» (Treberwein) darf das Erzeugnis, welches durch Vergärung von Trebern von frischen Weintrauben oder durch ihre Auslaugung mit Wasser gewonnen wird, in den Handel gebracht und verkauft werden.

Die Bezeichnung vinello muß in den Fakturen, Frachtbriefen, Konnossementen und in jedem andern zum Beweis des Verkaufs oder der Lieferung dienenden Schriftstück vermerkt und auf allen Behältern, die Treberwein enthalten, wo immer sie sich befinden, deutlich angebracht werden.

Eine entsprechende Aufschrift muß auch in deutlich lesbaren Buchstaben außen an allen Räumlichkeiten, in denen Treberwein im Groß- und Kleinhandel verkauft wird, angebracht werden. Ba.

Vierka-Hefe.

In Nr. 60 der Pharmazeutischen Zeitung vom 28. Juli 1926 berichten Gilg und Schürhoff über das Ergebnis einer Anzahl Gärversuche mit Vierka-Hefen. Es wurden über 20 Säfte und Abkochungen von Feigen, Hagebutten, getrockneten Äpfeln usw. nach den Vorschriften des Weinbuches von Fr. Sauer, Gotha unter Zusatz

Digitized by Google

von Zucker und Ammoniumchlorid mit verschiedenen Vierka-Trockenhefen vergoren. Die Gärung verlief fast in allen Fällen einwandfrei. Zersetzung der Fruchtsäfte durch Schimmelpilze oder Bakterien während oder unmittelbar nach der Gärung wurde nicht beobachtet. Auf Grund dieser Versuche und auf Grund von Kostproben anderer unter Verwendung von Vierka-Hefen gewonnener Gärprodukte kommen Gilg und Schürhoff zu dem Schluß, daß man bei sorgsamem Einhalten der den Vierka-Hefen beigegebenen Vorschriften „Produkte erhält, die in Duft, Geschmack und Alkoholgehalt mit den gewerbsmäßig hergestellten Weinen konkurrieren können." Es werden, wie sie an anderer Stelle ausführen, dabei „recht wohlschmeckende, aber im Geschmack stark verschiedene, von Naturweinen oft kaum zu unterscheidende Getränke gewonnen".

Hiernach treten die besonderen Eigenschaften der vergorenen Früchte (Feigen, Äpfel, Hagebutten usw.) bei Vierka-Weinen nicht mehr hervor, jedenfalls nicht mehr in so unverkennbarer Weise, daß sie von kundigen Weintrinkern ohne weiteres als Feigen-, Apfel-, Hagebuttenweine usw., also als weinähnliche Getränke im Sinne des § 10 des Weingesetzes erkannt werden können. Man erhält vielmehr bei Anwendung von Vierka-Hefen Erzeugnisse, die in Duft, Geschmack und Alkoholgehalt von Wein (also Traubenwein) oft kaum zu unterscheiden sind und die daher „als verbotene Nachmachung von Wein" betrachtet werden müssen (vgl. Erlaß des preußischen Ministeriums des Innern vom 19. II. 1913). Unbestreitbar liegt ja auch der ganzen Art der Herstellung von Vierka-Weinen das Bestreben zu Grunde, „Weine" zu erzeugen, die den Traubenweinen in Geschmack und Alkoholgehalt möglichst nahe kommen. Dabei tut es wenig zur Sache, ob diese Getränke neuerdings aus naheliegenden Gründen als „Weinling", „Hauswein" oder sonstwie bezeichnet werden. Der Hersteller von Vierka-Weinen will Wein erzeugen [1], nicht blos ein alkoholisches Feigen-, Apfel- oder Hagebuttengetränk, und ebenso will der Verbraucher Wein trinken, wenn er Vierka-Wein konsumiert, nichts anderes. Die Tatsache, daß mit Vierka-Hefen eine Nachmachung von Traubenwein bezweckt und in mehr oder minder vollkommener Weise auch erreicht wird, ist nicht aus der Welt zu schaffen. Jede Nachmachung von Wein aber ist nach § 9 des Weingesetzes verboten.

Daß überdies Vierka-Hefen Trockenhefen sind, also weder „frische, gesunde, flüssige Weinhefe" noch „Reinhefe", die in Traubenmost gezüchtet wurde, wie das Weingesetz es vorschreibt, wurde bereits früher bemerkt (vgl. diese Zeitschrift 1926 S. 80). Auch aus diesem Grunde ist die Verwendung von Vierka-Hefen gesetzeswidrig. Die Ergebnisse der Versuche von Gilg und Schürhoff und vieler anderer Versuchsansteller, die mit Vierka-Hefen eine gute Vergärung erzielten, ändern nichts an der Tatsache, daß das Weingesetz nach Sinn und Wortlaut der Verwendung solcher Hefen entgegensteht.

Es soll nicht verkannt werden, daß die Hausweinbereitung mit Vierka-Hefen sich besonders in Mittel- und Norddeutschland großer Beliebtheit erfreut, und daß bei künftigen Änderungen des Weingesetzes dieser Tatsache unter Umständen Rechnung getragen werden könnte. Noch aber ist dem nicht so, und es kann der schon schwer genug um ihr Dasein ringenden weinbautreibenden Bevölkerung wahrhaftig nicht verdacht werden, wenn sie der immer offenkundiger hervortretenden Konkurrenz der Vierka-Weine gegenüber auf der korrekten Durchführung des Weingesetzes besteht. Die Anhänger und Verfechter der Hausweinbereitung aber sollen sich vor Augen halten, daß der Abwehrkampf, den die Kreise des Weinbaus und des Weinhandels gegen die Vierka-Hefen führen, nicht einer besonderen Angriffslust oder unbegründetem Geschäftsneid entspringt, sondern durch die Bedrohung ihrer Lebensinteressen einfach geboten ist. Vogt.

[1] Vgl. z. B. Sauers Propagandazeitung „Die Vierkaburg" 1926, Nr. 8 S. 62.

Rundschau

Deutschland.

Die Rückzahlung der Winzerkredite sollte am 31. Dezember 1926 erfolgen. Im Hinblick auf die schwierige Lage des Weinbaus wird die Rückzahlung erst am 31. Dezember 1928 fällig. Die Verzinsung des Kredits ist wie bisher auf 4% festgesetzt. Die Zinsen müssen also am 31. Dezember 1926 bezahlt werden.

Die Weinsteuereinnahmen im Monat September 1926 betrugen RM. 523 210.26; die für Schaumwein RM. 241 178.08.

Die Kelterung ausländischer Tafeltrauben, die zu dem niedersten Zollsatz der Tafeltrauben, 5 Mk. je 100 kg, statt 60 Mk. für Keltertrauben, eingeführt und auch nicht nachversteuert werden, soll nach einer Eingabe des Verbandes rheinhessischer Weinhändler größeren Umfang annehmen; deshalb ersucht genannter Verband beim Reichsfinanzministerium um schleunigste Abhilfe.

Das Reichsobstweingesetz, dessen Schaffung von allen weinbaulichen Verbänden, unter anderm auch vom Deutschen Weinbauverband dringend gefordert wird, scheint bei den süddeutschen, insbesondere bei den württembergischen Küfermeistern auf Widerstand zu stoßen. Man ist dort der Meinung, daß das bestehende Weingesetz und das Nahrungsmittelgesetz eine genügende Handhabe bieten, um Weinfälschungen aller Art vorzubeugen und allen Verfehlungen gebührend entgegentreten zu können. Es würde ein Obstweingesetz nur weitere lästige Kontrollen der Obstwein- und Mostereibetriebe mit sich bringen und damit Unannehmlichkeiten und Unzuträglichkeiten aller Art. Vom Staate müßten weitere Beamte angestellt werden, wodurch neue Kosten entstünden, ohne dadurch Weinbau oder Weinhandel Vorteile oder Nutzen zu bringen.

Ein alter Weinstock, der gut trägt. In dem Landorte Armsheim befindet sich ein Hausweinstock, der das patriachalische Alter von über 300 Jahre haben soll. Jedenfalls steht urkundlich fest, daß der Stock, dessen Stamm den Durchmesser eines Zwetschgenbaumes hat, im Jahre 1827 erfroren war, aber trotzdem wieder ausschlug. In den Jahren 1879 und 1897 wurde er wiederum durch Frost stark beschädigt, hat sich aber stets wieder erholt. Er brachte in den letzten Jahren stets schöne Ernteerträge. Der „1926er" Ertrag des Stockes aber ist als ein Rekord zu bezeichnen, konnte man doch nicht weniger wie 300 Trauben lesen, die das Gewicht von 130 Pfund aufwiesen. Dieser Stock hat also heuer mehr geliefert als mancher Weinberg.

Widersetzung gegen die Reblausbekämpfung. Das Schöffengericht Kreuznach verurteilte einen Winzer aus Langenlonsheim (Nahe) zu 3 Monaten Gefängnis, weil er sich der staatlichen Reblausbekämpfung widersetzt hatte. Der Angeklagte hatte einen Leiter der Reblausuntersuchungskommission und den Obersekretär Bork vom Kreisausschuß in seinem Weinberg mit Schimpfworten empfangen und die Reblausbekämpfung als Schwindel bezeichnet, ferner den Beamten gedroht, eine Kanne Kupfervitriol überzuschütten. Weiter trat er drei Polizeibeamten, die ihn zu einer gerichtlichen Vernehmung vorführen sollten, mit einer Sense gegenüber. Die Beamten hielten ihn, um zur Festnahme und Vorführung schreiten zu können, mit dem Revolver in Schach und entrissen ihm die Sense.

Weinsteuer in Danzig. Während in Deutschland die Weinsteuer längst gefallen ist, besteht sie im Freistaat Danzig weiter. Nun scheinen die jahrelangen Bemühungen der Weinhändler und Gastwirte um eine Reform des Weinsteuergesetzes Erfolg zu verheißen. Die Gastwirte haben in ihrem Verein mit dem Verband der Weingroßhändler eine Verständigung erzielt und nun soll an Senat und Regierung herangetreten werden, damit eine Gesetzesänderung eintrete.

Österreich.

Die „älteste Rebe der Welt" soll an manchen deutschen und außerdeutschen Orten zu finden sein. Jetzt macht das Dorf Tabland im Vintschgau Anspruch auf diese Ehre. Man hält dort zwar die in Frage kommende Mauerrebe nur für die älteste Rebe im ganzen Land, mit ihren geschätzten 1000 Jahren und mit ihrem Stammumfang von 1 m dürfte sie getrost mit den übrigen ältesten Reben der Welt in Konkurrenz treten.

„Neuer Süßer" in Berlin, der mit dem Flugzeuge herangeschafft wurde, gelangte während der Herbstzeit in den geräumigen Gaststätten der Firma Kempinski & Co. allabendlich zum Ausschank — den Berlinern einen Genuß bietend, der ihnen bisher versagt war.

Norwegen.

Das Alkoholverbot. Am 18. Oktober hat das norwegische Volk mit einer Mehrheit von 100 000 Stimmen sich gegen das Alkoholverbot ausgesprochen. Es ist zu hoffen, daß das norwegische Storthing das Ergebnis der Volksabstimmung berücksichtigt. Für das Alkoholverbot traten ein die Sozialisten, sämtliche lutherischen Kirchengemeinschaften, die freie amerikanische Kirche, die Heilsarmee, ein Teil der Radikalen und der Bauern.

Digitized by Google

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Die Nachfrage nach neuen Weinen besserer Qualität ist wieder etwas lebhafter geworden. Manche Orte sind schon bis zur Hälfte ausverkauft. Im Markgräflerland wurden bezahlt in Biengen 60–67 RM., in Ballrechten 80–87 RM., in Pfaffenweiler 87–93 RM., in Laufen 93 RM., in Hügelheim 72 RM., in Auggen 72–110 RM., in Munzingen am Tuniberg 60–67 RM.; am westlichen Kaiserstuhl in Achkarren 87–100 RM. und höher, in Oberrotweil 70–77 und 87 RM., in Bickensohl 100 RM., in Ihringen 80–120 RM.; in der Bühlergegend in Eisental 85–95 RM. und Amerikaner-Taylorweine 50–62 RM., in Neuweier 100 RM. und mehr, alles pro Hektoliter.

Württemberg. Ältere Weine sind wenig begehrt. Dagegen finden die Neuweine zu guten Preisen leicht Absatz. Auf dem 6. Börsentag der Weinbörse in Heilbronn wurden erlöst für je 100 l Trollinger 141–161, Weißriesling 140–147, Weißwein 121–143, Rotwein 125–135 RM. In übrigen kosteten 100 l in Derdingen Portugieser 120–125, Trollinger und Lemberger 170–176, gemischt Weiß 150–155, Weißriesling 161–167, in Lauffen Portugieser und Schwarzriesling 130, gemischtes Gewächs 133–140, Trollinger 151, in Mundelsheim gute Bergweine 184–198, Rotgemischt 135–137, in Bönnigheim Schillerwein 112, Rotweine 119–128 RM. 1925er gingen ab Bergweine für 90–120, Weiß- und Rotweine für 85–120 RM.

Unterfranken. In Escherndorf ist das quantitative Herbstergebnis besser als man erhoffte. Die Qualität ist hervorragend. Mostgewichte zwischen 72 und 100 Grad. Das Weingeschäft ist vorläufig noch wenig erfreulich. Auf der Versteigerung der Winzergenossenschaft Iphofen wurden bei geringem Gebot 141–147 RM. für das Hektoliter erzielt.

Rheinpfalz. Im Weingeschäft herrscht nach der anfänglichen Belebung etwas Ruhe. Verkauft werden gegenwärtig die 100 l zu 77–80 RM., ältere Jahrgänge zu 80–90 RM.

Nahe. Nur wenige Orte, die vom Frühjahrsfrost verschont blieben und die auch in der Blüte gut abschnitten, haben gute Herbste zu verzeichnen, im allgemeinen war aber das Erträgnis klein. Die Weinpreise bewegen sich zwischen 63–78–80–100 RM. für die 100 l. Für Altweine werden 120–140 RM. für das Hektoliter bezahlt.

Rheingau. Die Traubenlese ergab nur einen Achtel-, Zehntel- oder Zwölftelherbst. Die Mostgewichte schwanken zwischen 75 und 95 und zwischen 90 und 110 Grad. Für den Zentner Trauben wurden 45–52–60–70 RM. bezahlt, für Rotweintrauben bis 80 RM. Traubenmaischen kosteten die 100 l 80–83 RM. In Lorchhausen wurden die 100 l für 125 RM. gekauft.

Rheinhessen. Die Kauflust ist ziemlich rege. Für den Zentner Trauben wurden 30–50 RM. bezahlt, für die 100 l gekelterten Mostes 96–108–125 RM.

Mosel, Saar und Ruwer, Oktober 1926. Bei normaler Wärme und normalem Niederschlag, aber um mehr als die Hälfte hinter der Norm zurückbleibender Sonnenscheindauer, schritt die Reife der Trauben nicht so gut fort, wie wünschenswert gewesen wäre. Als um die Mitte des Monats bei niedriger Temperatur Niederschläge fielen, setzte ein leichtes Vergilben der Rebblätter ein. Durch geringen Frost in den Seitentälern in der Nacht vom 18. auf 19. Oktober wurden dort die Blätter teilweise zerstört. Stärkere Fröste waren in der Nacht vom 21. auf 22. Oktober zu verzeichnen, so daß am 22. die Höhen mit Schnee bedeckt lagen. Durch diese Fröste wurde ein rasches Erfrieren und Abfallen des noch fast grünen Laubes, insbesondere an der Saar und Ruwer, bewirkt, während an der Mosel wenigstens die unteren Lagen noch am Ende des Monats voll belaubt waren. Die Lese setzte im Elblingweinbaugebiet der Obermosel um den 20., an der Untermosel am 25. und im übrigen Weinbaugebiet in den letzten Tagen des Monats ein. Das Ergebnis nach Menge und Güte läßt sich heute noch nicht überblicken. Dr. Z.

Mosel, Saar und Ruwer. Die Mittelmosel hat bei der Traubenlese am besten abgeschnitten. Der Zentner Trauben wurde mit 35–38–45–54–63 RM. bezahlt, was einem Hektoliterpreis von ca. 110–200 RM. entspricht. Neuer wurde verkauft zu 96–115 RM. das Hektoliter.

Österreich. Das Weingeschäft ist flau, die Produzenten sind zurückhaltend; gekauft wird zu 1–1,40 S das Liter.

Ungarn. Die Kauflust ist ziemlich rege, das verhältnismäßig nicht große Quantum an Neuweinen glaubt man im Lande unterbringen zu können. Landweine kosten 5000, Herrschaftsweine 8000, Altwein 10000 ung. Kronen pro Liter.

Westschweiz. Im Handel ist es ruhig. Die Preise liegen, je nach Produktionsgebiet, zwischen 80 und 230 Frcs.

Luxemburg. Die Ernte ist klein, die Produzenten halten sich reserviert, geboten werden für 100 l 250 Frcs. bei steigender Tendenz. 24er und 25er Weine wurden zu 250—290 Frcs. pro hl verkauft.

Italien. Die Traubenernte ist bedeutend geringer ausgefallen, als in den Vorjahren. Die Qualität ist zumeist gut. Die jungen Weine sind noch nicht auf den Markt gekommen. Die Produzenten sind zurückhaltend. Die Kauflust für Altwein ist flau, die Preise hierfür zeigen sinkende Tendenz. 1925er Rotweine werden je nach Alkoholgrad mit 120–280 Lire, Weißweine mit 135–200 Lire bezahlt.

Frankreich. Im Medoc und in den Graves ist vielfach nur ein Fünftel des vorigen Herbstes hereingebracht worden. Über die Qualität des Neuen ist man sich noch nicht ganz einig, immerhin darf diese mit gut bezeichnet werden. Preise: steigende Tendenz und je nach Gegend und Alkoholgrad sehr unterschiedlich, von 2200—12000 Frcs. Tonneau. Altweine sind nur noch wenig vorhanden.

Spanien. Es ist nur die Hälfte einer Normalernte erzielt worden. Die Preise sind im Steigen begriffen. Es gelten Panades 1.80, Priorato 2.10, Alicante 1.80, Moscatel 3.10, Mistela 2.60–2.75 Pesetas.

Vereinsnachrichten

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer.

Die diesjährige Gauversammlung des Gauverbandes Saar im Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer wurde am 5. November in Saarburg, unter Vorsitz des Gauverbandsvorsitzenden A. J. Koch (Wiltingen), abgehalten. Direktor Faust (Trier) machte Ausführungen über aktuelle Weinbaufragen, worauf Weinbauinspektor Würzner (Saarburg) sich über Reblaus, Rebveredlung, Schädlingsbekämpfung und Selektion verbreitete. — Zur Getränkesteuerfrage machte Verbandssekretär Queins (Trier) Ausführungen, die in folgender Entschließung ihren Niederschlag fanden: „Die in Saarburg tagende Gauversammlung des Winzerverbandes für Mosel, Saar und Ruwer erfährt zu ihrem größten Befremden, daß ernste Bestrebungen im Gange sind, die Gemeindegetränkesteuer weiterhin zu erheben. Damit würde die dem Weinbau und Weinhandel gegebene und in dem Finanzausgleichgesetz erklärte Zusage nicht gehalten und die durch Aufhebung der Weinsteuer und sonstige Hilfsmaßnahmen eingetretene Besserung in den Absatzverhältnissen von neuem erheblich gestört. Die Winzer der Saar fordern daher laut und eindringlich, das gegebene Wort zu halten und das Weiterbestehen der Getränkesteuer über den 1. April 1927 nicht mehr zu gestatten." Weiter fand folgende Entschließung Annahme: „Die sehr zahlreich an der Gauversammlung des Gauverbandes Saar teilnehmenden Winzer bitten dringend, daß die für die Bekämpfung der Reblaus erforderlichen Mittel in ausgiebiger Weise zur Verfügung gestellt werden, damit unsere Qualitätsweinbaugebiete nach Möglichkeit von der Reblaus frei bleiben. Sie bitten des weiteren dringend, daß für das hiesige Gebiet, nach wie vor, an dem bewährten Ausrottungsverfahren festgehalten wird." S.

Rheingauer Weinbauverein.

Die beiden Weinfachverbände im Rheingau, Rheingauer Weinbauverein und Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer, haben zu ihrem gemeinsamen Geschäftsführer Herrn Dr. Bieroth aus Finthen bei Mainz gewählt. Der Sitz des Geschäftsführers ist in Mittelheim. S.

Industrieverband für Pflanzenschutz e. V., Sitz Biebrich a. Rh.

Herbsttagung zu Dresden am 10. und 11. September 1926. Wie immer, so erfreute sich auch diese Versammlung einer sehr regen Anteilnahme der Mitgliedfirmen, zu denen bekanntlich fast alle deutschen

Digitized by Google

Pflanzenschutzmittelfabriken gehören. Eine besondere Note erhielt die Versammlung noch durch die Beteiligung der Sächsischen Pflanzenschutzgesellschaft Dresden und einen Vortrag des Vorsitzenden derselben, Herrn Dr. Baunacke, über „Der Pflanzenschutzdienst im Freistaate Sachsen und seine Bedeutung für Pflanzenschutzmittelindustrie, Pflanzenschutzmittelhandel und Pflanzenbau."

Als vorbildlich kann das Zusammenarbeiten in Sachsen zwischen dem Sächsischen amtlichen Pflanzenschutzdienst, der praktischen Landwirtschaft, den Landwirtschaftsschulen usw. mit den dabei beteiligten Industrien bezeichnet werden.

Die Tagung zeigte erneut, wie wichtig das Programm des „Industrieverbandes" in seiner Betätigung ist, und es wurde eine reiche Fülle von Anregungen gegeben, wozu die Gartenbau-Ausstellung einen besonders guten Hintergrund bot.

Fragen und Antworten

Herrn **Fr. B.** in **W.** Es empfiehlt sich sehr, die Fässer nach beendeter Gärung spundvoll zu füllen und dem Wein 10 g Kaliumpyrosulfit pro hl zuzusetzen, damit er sich rascher klärt und nicht zu viel Säure verliert. Nachdem der Wein sich geklärt hat, kann er abgestochen und nach dem Abstich mit 5 g Kaliumpyrosulfit pro hl (Kalmeta) eingeschwefelt werden. Das Einbrennen der Fässer, in die der Wein abgezogen wird, erübrigt sich dann.

Bücherbesprechungen

Ruthe, W., Der deutsche Wein. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Betrachtungen. 176 S., mit 104 Abb. Verlag F. Bruckmann A.-G., München. Preis, in Leinen gebunden, Mk. 7.—.

In einer glanzvollen Ausstattung, wie man es vom Verlag Bruckmann gewohnt ist, liegt hier ein Werkchen über Weinbau, Wein, Sekt, Weinbrand, Weinhandel usw. vor. Kurz über alles, was mit dem Weinbau und dem Wein in Deutschland in Beziehung steht. Für den Laien wird dadurch die wirtschaftliche und kulturhistorische Bedeutung des Weinbaus in das richtige Licht gerückt. Der Eingeweihte entnimmt dem Buche allerdings eine Zusammenstellung dessen, was auf der Koblenzer Ausstellung „Deutscher Wein" geboten wurde. Es hätte der Verfasser das wohl erwähnen dürfen, denn er hat ja in seinem Buche nur einen Auszug gegeben von dem, was andere viel eingehender auf der Koblenzer Ausstellung 1925 dem breiten Publikum vor Augen führten.

Was über die einzelnen Weinbaugebiete gesagt wird, ist sehr ungleichwertig. Die Rheinprovinz ist z. B. auf 20 Seiten behandelt, das übrige Deutschland und Deutsch-Österreich auf 5 Seiten! Es genügt die Entschuldigung des Verfassers nicht, daß er die Weinberge der Rheinprovinz besonders gut kenne. Wenn man ein Buch mit dem tönenden Titel „Der deutsche Wein" schreiben will, muß man, wenn man die deutschen Weinbaugebiete nicht schon kennt, sich zunächst umsehen und dann erst die Feder ergreifen. Baden ist z. B. mit vier Zeilen abgetan, die ihrer Kürze und Unkenntnis der badischen Weinbauverhältnisse wegen hier wortgetreu folgen sollen:

„In den Vorbergen des Schwarzwaldes treffen wir dann den beliebten badischen Markgräfler an, der in den Gemeinden Feldberg, Müllheim, Lörrach, Laufen, Istein, Grenzach usw. angebaut wird. Auch der Glottertäler und endlich der rote Affentaler seien der Vollständigkeit halber (!) hier erwähnt."

Unsere allerersten Qualitätsweinbaugebiete, wie Kaiserstuhl und Ortenau mit Bühlergegend, kennt der Herr Verfasser offenbar nicht einmal dem Namen nach. Ähnlich ergeht es andern Weinbaugebieten. Hessen und Pfalz sind je mit 3/4 Seiten abgetan. Für eine eventuelle Neuauflage darf darum dem Herrn Verfasser eine gleichwertigere Behandlung der einzelnen Weinbaugebiete empfohlen werden, dann wird das Büchlein auch außerhalb der Rheinprovinz willkommen sein. K. M.

Deutsche Hotel-Nachrichten. Werbe-Nummer für den deutschen Wein. Nr. 91. Hamburg, 13. November 1926. Preis 25 Pfennig.

Es ist erfreulich, daß ein Blatt, das gerade dorthin gelangt, wo Propaganda für den deutschen Wein den größten Erfolg hat, eine sehr reichhaltige Sondernummer für den deutschen Wein herausbringt, die viele sehr gute Beiträge über deutschen Weinbau und deutschen Wein, sowie Vorschläge für die Hebung des Konsums deutscher Weine enthält. Was uns aber auch an dieser Sondernummer empört, ist die Ignorierung der süddeutschen Weinbaugebiete Baden und Württemberg, während aus allen anderen Weinbauländern in dieser Nummer Beiträge enthalten sind. K. M.

Deutscher Wein. „Deutsches Land" Sonderheft 11. Helwig'sche Verlagsanstalt, Leipzig. 1926. Preis Mk. 1.—

Bekanntlich hat das Reich für Reklamezwecke für den deutschen Wein einen Betrag von 1 Million zur Verfügung gestellt. Ein Reichsausschuß für Weinpropaganda wurde in Berlin ins Leben gerufen. Eine Frucht dieser Propagandatätigkeit ist auch das oben angezeigte Sonderheft, das mit reichlichen Abbildungen versehen Aufsätze über Weinbau und Wein verschiedener deutscher Weinbaugebiete bringt. Leider ist auch in dieser Schrift Baden überhaupt kaum erwähnt. Es kommt darum als Propaganda für badische Weine nicht in Betracht. Die Aufsätze selbst sind nur z. T. von Fachleuten geschrieben. Ob das Heft seinen Zweck für andere Weinbaugebiete erreicht, möchte ich dahingestellt sein lassen. K. M.

Meißner, Richard, Katechismus der Kellerwirtschaft. Unter Mitarbeit von G. Götz und W. Herold. 221 Seiten mit 60 Abb. Stuttgart, Verlag Eugen Ulmer. 1926. Preis geb. RM. 4.30.

Zusammen mit zwei ersten Fachleuten des Küferhandwerks hat der bekannte Verfasser zahlreicher Bücher über Kellerwirtschaft in dem vorliegenden Bändchen in Fragen und Antworten alles das zusammengefaßt, was zur mündlichen Prüfung für Küfermeister zu wissen unbedingt erforderlich ist. Die Kapitel über das Küferhandwerk sind von Götz und Herold, unter Mitwirkung des Verfassers, die über Kellerwirtschaft vom Verfasser alleine bearbeitet. Es braucht wohl kaum betont werden, daß das Büchlein ebensowohl für Winzer, Weinhändler, Wirte u. a., wie für Küfer brauchbar ist. Ich möchte es sogar für eines der besten bezeichnen, das in letzter Zeit erschienen ist. Darum kann es jedem Interessenten, der sich rasch über eine Frage der Kellerwirtschaft orientieren will, angelegentlichst zur Anschaffung empfohlen werden. K. M.

Personalia

Am 28. Oktober verschied nach längerem Leiden Landesökonomierat Vincenz in Müllheim, der sich jahrzehntelang beruflich auch um die Förderung des oberbadischen Weinbaus verdient gemacht hat.

Am 1. November verschied Ökonomierat Direktor Dr. Fr. Wenrich in Volkersdorf im 71. Lebensjahre. Er war eine Zeit lang Präsident des österr. Oenologen-Verbandes.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Jubiläums- Obst- und Gartenbau-Ausstellung Nieder-Ingelheim. Welch große Bedeutung die Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach (Rhld.), wie bekannt nicht nur für den Weinbau und Weinhandel, sondern auch in steigendem Maße für den Obstbau und die damit in engem Zusammenhange stehende obstverwertende Industrie erlangt haben, geht daraus hervor, daß die von genannter Firma gelegentlich der obigen Ausstellung (vom 18. bis 21. September ds. Js.) zur Schau gestellten Maschinen und Apparate mit der goldenen Medaille ausgezeichnet wurden. Vor allem waren es die Entkeimungsfilter „Seitz-E. K.", die das größte Interesse aller Fachkreise erweckten und wenn prominente Vertreter des Obstbaues und der obstverwertenden Industrie in diesen Filtern das neuzeitlichste Hilfsmittel zur Gewinnung sterilen, unvergorenen Apfel- und Traubensaftes erkannten, dürfte es außer Frage stehen, daß die bisherigen, mit ihren bekannten Mängeln behafteten Pasteurisations-Verfahren von dieser epochemachenden Erfindung: „der Sterilisation auf kaltem Wege" völlig verdrängt werden. Das Verdienst unserer heimischen Industrie (der Seitz-Werke G. m. b. H.) durch bahnbrechende Verbesserungen ganz besonders hervorgetreten zu sein, wurde durch die Verleihung der höchsten Auszeichnung gebührend anerkannt.

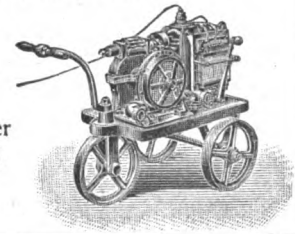
Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit
Weinpumpen
für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



7

Unser Moostorfmull

gehört in jeden Weinberg zur Verbesserung des Bodens.

Moostorfmull veranlaßt stärkste Wurzelbildung, rasches Wachstum und reiche Erträgnisse.

Die Hackarbeit wird ganz bedeutend erleichtert.

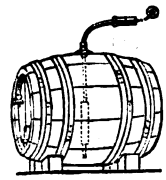
In Torfmull gepflanzte Reben tragen ein Jahr früher.

Wir weisen überall günstig gelegene Bezugsquellen nach.

86

*

Torfstreuverband G. m. b. H.
(Vereinigung deutscher Torfstreufabriken)
Berlin W. 35 / Genthinerstr. 13



Beschleunigung des Gärungsprozesses
erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere
Elektrische Thermoschlange.
Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 77
„Thermosana", G. m. b. H., **Stuttgart**, Augustastr. 49

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT
G. M. B. H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU
MUSTERKOLLEKTION GRATIS
9

Ia. Faßkopf-Glanzlack

rot, braun, blau, grün. 88

Ia. Faßband-Rostschutzlack, schwarz, liefert laufend franko jeder deutschen Bahnstation zu RM. **0.95** per kg netto, exklusiv Emballage. Kasse 14 Tage nach Erhalt der Ware. Viele Böttchermeister und Brauereien als laufende Abnehmer.

Fritz Fischer, Hannover, Hainhölzerstr. 69, Telefon W. 6094

Ihren Bedarf in ***sämtlichen Kellereiartikeln*** *decken Sie am vorteilhaftesten im* ***Spezialgeschäft***

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.
Freiburg i. Br.

*Bertholdstr. 55 * Telefon 6226* 84

Wir unterhalten ein großes Lager in ***Weinpumpen, Filtern, Kork- u. Kapselmaschinen, Flaschenspülmotoren, Aluminium-*** *und* ***Holzwaren, Weinschön- u. -klärmitteln, Heizschlangen, Gummischläuchen, Bürsten*** *usw. usw.*

Prompte Bedienung! *Billigste Berechnung!*

Verlangen Sie unverbindliche Offerte!

Kristallklare, unentwertete Filterate, ohne jede schädliche Beeinflussung, erzielt man nur durch

Straßburgers metallfreie Filter

Bis 100000 Liter Tagesleistung.
Preise ca. 1/3 der Metallsysteme. 78

Metallfreier Filterbau **Hermann Straßburger**
Büdingen 6 (Oberhessen) früher Ingelheim a. Rh.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 2. Dezember 1926 | Nr. 23

Inhalt: K. Müller, Weinbaustudienreise nach Österreich-Ungarn mit 5 Abb. (Schluß) S. 217; Reich, Der Nachweis von Obstwein im Traubenwein S. 220; Dümmler, Dringliche Rebenveredlungsfragen S. 220; Kleine Mitteilungen S. 222; Vereinsnachrichten S. 224; Fragen und Antworten S. 224; Personalia S. 224; Geschäftliche Mitteilungen S. 224.

Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn.

Von Direktor Dr. K. Müller.

Mit 5 Textabbildungen nach Aufnahmen des Verfassers.
(Mitteilung Nr. 133 des Badischen Weinbauinstituts.)
(Schluß.)

Reise nach Südungarn (Pecs, Villany).

Nur die Hälfte der Teilnehmer entschloß sich, noch mit nach Ungarn zu reisen. Aber wer dabei war, wird die Reise niemals bereuen.

Eine zehnstündige Schnellzugsfahrt führte uns durch weite Ebenen, die hauptsächlich dem Maisbau und der Viehzucht dienen, an vereinzelten Hügelketten mit Weinbau an den Südhängen vorbei direkt nach dem alten Fünfkirchen, jetzt Pecs genannt. Hier wurden wir von unsern ungarischen Führern in Empfang genommen. Am nächsten Morgen reisten wir gleich weiter nach Süden, nach Villany, das schon nahe der serbischen Grenze liegt. Schon auf der Fahrt von Pecs nach Villany konnte man vom Zug aus starke Peronosporaschäden an den Reben beobachten. Hybriden sind in den Qualitätsweinbaugebieten verschwunden, weil ihr Anbau in Ungarn jetzt verboten ist. Nur in abseits vom Hauptweinbaugebiet liegenden Rebstücken trifft man sie noch an. Den Wein keltert und trinkt der Besitzer dann selbst. Auffallend sind die vielen kleinen Häuser in den Weinbergen. Sie dienen den Rebbesitzern zum Aufenthalt während des Herbstes, zum Keltern der Trauben und die darunter befindlichen Keller zur Lagerung des Weines. Auch fängt die Dachfläche im Winter genügend Wasser auf, das, in einen Behälter geleitet, im Sommer zur Herstellung der Spritzbrühen benötigt wird.

Abb. 3. Amerikanermuttergarten der Sorte 8 B bei Gutsbesitzer Teleki in Villany.

In Villany wurden wir von Herrn Alex. Teleki auf zahlreichen Fuhrwerken nach seinen Amerikaner-Muttergärten geführt, die alle auf ebenem Boden angelegt sind. Die Reben werden im Abstand 1,40 m : 1,40 m an Pyramiden erzogen mit 6 m langer Stange und 4 nach der Stangenspitze emporgezogenen Drähten. Der Umfang dieser Muttergärten wirkt imponierend (Abb. 3). Ein einziger Muttergarten von Teleki 8 B. 1 Klone bedeckt allein 17 ha Boden, im ganzen besitzt Teleki etwa 55 ha Muttergärten in Ungarn, Österreich und Serbien neben 40 ha Ertragsreben und 12 ha Rebschulen.

Von den älteren Unterlagsreben wiesen z. B. die Franko-Amerikaner so stark Peronospora auf, daß die Stöcke gespritzt werden mußten. Du Lot ist die widerstandsfähigste gegen Trockenheit, reift aber das Holz spät. 1202 verträgt zwar bis 40 % Kalk im Boden und stellt an den Boden keine großen Düngungsansprüche, doch sind die Trauben der auf diese Unterlage veredelten Reben weniger zuckerreich als die auf Berlandieri × riparia veredelten. Deshalb kommt 1202 praktisch kaum mehr in Frage. Wir sahen auch eine Solonis×riparia 1616, die aber nicht mit der deutschen 1616 identisch ist. Unsere 1616 soll nicht reblausresistent sein und sei überhaupt die Nr. 1615, während die Solonis × riparia in Villany reblausresistent ist und die echte 1616 darstellen soll.

Die Sorte 3309 war nicht besonders schön, sie zeigte viel Melanose an den Blättern. Prachtvoll entwickelt war dagegen die Sorte Teleki 8 B., die in großen reinen Beständen angebaut wird, und Kober 5 B. B., die im zweiten Blatt schon 6 m hohe Pyramiden bildete.

Die ganze Arbeit erfolgt hier in den Muttergärten mit der Hand. Für die Arbeiter und Arbeiterinnen ist ein großes Gehöft vorhanden.

Digitized by Google

Auch Rebschulen mit veredelten Reben wurden gezeigt und Versuche mit stimulierten Reben. Als Stimulans war Uspulun verwendet. Die stimulierten Reben waren in der Rebschule fast ganz ausgeblieben. Es wurde uns auch mitgeteilt, zweijährige Veredelungen erhielten beim Anpflanzen einen Rückschlag, deshalb sollte man lieber einjährige Veredelungen auspflanzen als starke zweijährige.

Ferner war eine viele Hektar große Rebschule von 8 B. zu sehen, sie ist nur z. T. auf der Abb. 4 dargestellt. Der Veredelungsraum wird im Sommer für Arbeiterinnen-Wohnungen verwendet, der Vortreibraum ist sehr einfach gehalten. Auf Gestellen von Akazienstämmen werden die Veredelungskisten aufgebaut.

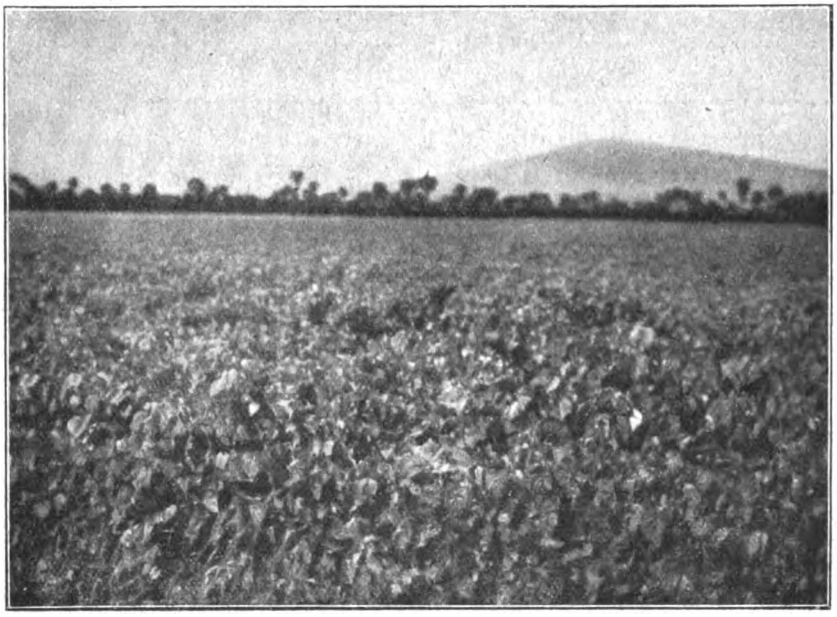


Abb. 4. Rebschule von Teleki 8 B bei Villany.

Nachmittags fand noch eine Begehung der Ertragsweinberge in Villany statt. Hierbei wurde u. a. auch ein Rebgut von Teleki und eines von Erzherzog Albrecht besichtigt, die beide mustergiltig dastanden. Die Reben des letzgenannten Gutes stehen teilweise noch auf Europäerwurzel und können gegen die Reblausangriffe nur durch jährlich zweimalige Behandlung mit Schwefelkohlenstoff gerettet werden.

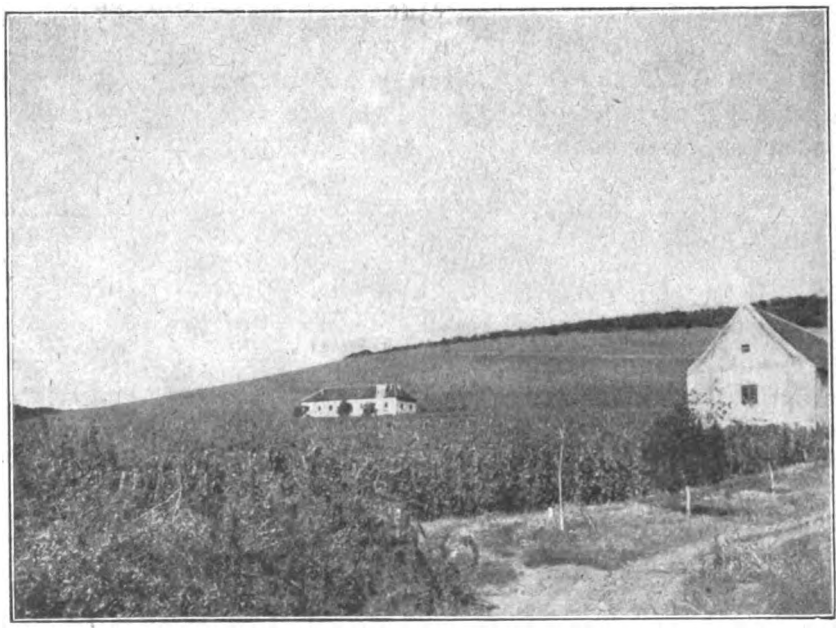


Abb. 5. Weinberge des Domkapitels Scent Miklós bei Pecs (Südungarn).

Abends waren die Reiseteilnehmer im Hause Teleki zu Gast und erhielten hier unter anderm auch eine interessante Kostprobe von Weinen aus Villany und auch einen 1915er Tockayer Ausbruch mit dem für diese Weine so typischen Brotgeruch. Abends fuhren wir dann nach Pecs zurück.

Der folgende Tag galt der Besichtigung von Weinanlagen bei Pecs, und zwar zunächst einem 4 ha großen Telekischen Muttergarten, in welchem Roter Brenner an 8 B. so stark aufgetreten war, daß, wo nicht gespritzt wurde, die unteren Blätter abgefallen waren. Auch Riparia portalis litt unter dieser Krankheit. Erstaunlich stark war an dieser Sorte der Befall durch Blattrebläuse. Die ganzen Gipfeltriebe waren durch den starken Befall verkümmert, stellenweise konnten sich die Ruten unter dem Einflusse des Befalls nur bis zur halben normalen Länge entwickeln.

Hierauf fuhren wir nach den Weinbergen des Domkapitels Scent Miklós (Abb. 5). Diese in reiner Südlage angelegten Weinberge entstanden in den Jahren 1730—1767 und wurden in den Jahren 1892—1901 rekonstruiert, weil sie von der Reblaus zerstört waren. Der Boden ist unterer Buntsandstein, in unteren Lagen Lehm. Das Weingut gilt als die erste Lage der Gegend. Von der weit vorgeschrittenen Traubenreife konnten wir uns durch eine Kost der verschiedenen Traubensorten überzeugen. Dann ging es weiter nach den Weinbergen, die direkt oberhalb der Stadt Pecs liegen und nach Besichtigung der Stadt mittags nach Budapest.

Budapest.

Der geplante kurze Aufenthalt in Budapest wurde durch die Liebenswürdigkeit unserer dortigen Führer gut ausgenutzt. Zunächst galt unser Besuch dem Landwirtschaftlichen Museum, das wohl in ganz Europa seinesgleichen sucht. In einem prachtvollen Gebäude ist alles dargestellt, was mit der Landwirtschaft in Ungarn Beziehung hat. Die Tiermodelle sind z. B. von solcher künstlerischen Vollkommenheit, wie man sie sonst in ähnlichen Museen nicht antrifft. In zweistündiger Führung durch den Herrn Direktor konnten wir uns von dem Umfang der Sammlung und von ihrem hohen Wert für die Klarlegung

Digitized by Google

der Bedeutung der Landwirtschaft überzeugen. — Der nächste Besuch galt dem auf einem Berg herrlich gelegenen Ampelologischen Institut, durch welches uns Herr Direktor Dicenty führte. Das Institut wurde 1904 bezogen. Es besteht aus mehreren Gebäuden, die fünf Abteilungen umfassen. Neben Versuchs- und Forschungsarbeit hat es auch den Charakter einer Akademie, weil in dem Institut solche Personen ausgebildet werden, die später die Stellung eines ungarischen Weinbauinspektors einnehmen wollen. Diese müssen zuerst das Landwirtschaftslehrerexamen ablegen, dann erst können sie am Ampelologischen Institut Aufnahme finden. Das Institut ist prachtvoll eingerichtet. Man merkt an allen Stellen, daß seinerzeit reichlich Mittel zur Verfügung gestellt wurden, um diese Landesanstalt der kapellenartiger Raum mit zehn je 300 hl fassenden Zementfässern, die die Wappen der bedeutendsten Weinorte Ungarns tragen, ist vorhanden. Die Temperatur des Kellers schwankt Sommer und Winter nur wenig, im Mittel beträgt sie 12,5°. Der Schwund ist nur gering, höchstens 2% im Jahr, die Kostproben eingerechnet. Die Weine werden von den einzelnen Staatsstellen nach dem ersten Abstich durch die Zentralkellerei aufgekauft. Sie erhalten 3—4 Abstiche. Von jedem Wein werden 50 Flaschen für besondere fachmännische Proben zurückgelegt. Der Rest wird verkauft, und zwar direkt an den Konsumenten. Seit 1901 ist mit der Staatskellerei auch eine Kellereimeisterfachschule verbunden, um in dreivierteljährigen Kursen junge Leute, die eine zweijährige Winzerschule absolviert haben, mit der Praxis der Kellerwirtschaft

Winzer! Achtet auf eure Weine! Wo die Säure schon auf 6 Promille angelangt ist, muß sofort zum Ablaß geschritten werden, dann mit 10 g K. P. je hl einschwefeln, damit der biologische Säureabbau unterdrückt wird. Wer die Säure nicht selbst bestimmen kann, schickt eine ½ Flasche des Weines an eine Weinbauanstalt.

Bei Mosten, die noch nicht vergoren sind, ist peinlichst auf rasche Durchgärung zu achten (erwärmen eines Teils des Mostes auf 50° C und zurückschütten zum größeren Teil), **damit bei Eintritt von Kälte der Wein nicht in der Gärung stecken bleibt. Fässer mit wollenen Tüchern einhüllen.**

Weine, die zum Braunwerden neigen (Wein im offenen Glas 1 Tag stehen lassen) **mit 1 Tablette K. P. je hl beim Ablaß einschwefeln. Fässer nach vollendeter Gärung spundvoll füllen und spundvoll halten, Zapfen lose aufsetzen.**

Die Zuckerung von Mosten und von ungezuckerten Weinen älterer Jahrgänge ist nur bis zum 31. Dezember gestattet. Weine dürfen nur so stark gezuckert werden, daß sie solchen der betreffenden Lage in guten (nicht besten) Jahren gleichkommen.

Wer Wurzelreben verkaufen will, macht sich strafbar, wenn er seine Rebschule nicht bei der Ortsbehörde angemeldet hat und wenn er nicht genaue Bücher über die Abgabe der Wurzelreben führt.

Bezug von Hybridenreben aus dem Elsaß ist verboten. Wer trotzdem Reben bezieht, hat Strafe und Vernichtung der Reben zu gewärtigen.

Das Weinbauinstitut hat für Frühjahr 1927 keine Pfropfreben mehr abzugeben.

Schneidet die Reben nicht, bevor die Winterfröste vorüber sind.

Verkauft Wein nur nach Hektolitern, nicht nach Ohm.

Bedeutung des ungarischen Weinbaus entsprechend auszustatten. Jetzt sind die Umstände allerdings anders geworden, jetzt muß auch hier überall gespart werden.

Nach der Besichtigung der Burg, die auf steilem Fels hoch über der Donau aufragt, wurde nachmittags noch den Staatskellereien in Budafolk bei Budapest ein Besuch abgestattet. Diese Kellerei besteht seit 1883. Die jetzigen Kellerräume, die ebener Erde in den Berg hineinführen, waren ursprünglich Steinbrüche, aus welchen seit Jahrhunderten die Bausteine für den Hausbau in Budapest bezogen werden. Über ½ km lange Gänge von 5—6 m Breite sind in den leicht zu bearbeitenden Cerithiumkalk hineingetrieben, wobei als Faßlager entsprechende Steinbänke stehen geblieben sind. Der Keller hat verschiedene Seitenkeller, wovon einer z. B. für Tokayerweine, einer für Rotweine, mehrere für Flaschenweine usw. bestimmt sind. Auch ein genauestens bekanntzumachen.

Im Anschluß an die Kellerbesichtigung wurde dann in einem großartig eingerichteten Probiersaal eine Probe von zehn Ungarweinen aus den verschiedensten Gegenden und der verschiedensten Jahrgänge geboten. Es waren Weißweine aus der Gegend von Villany, von Pecs, vom vulkanischen Somlauer Weinbaugebiet, vom Plattensee, vom Sandgebiet bei Budapest, aus der Tokayer Gegend und ein Rotwein aus dem Erlauer Weinbaugebiet. Hervorragende Qualitäten wies das Plattenseegebiet auf, ein 17er Tokayer Arzu war ein ganz süßer Rosinenwein (wovon die ½-Flasche 12 Mk. kostet), der Erlauer Rotwein, aus der Traubensorte Kadarka gewonnen, schmeckte sehr gut und voll und hatte den Vorzug, daß die Flasche samt Glas nur 90 Pfg. kostet. Für unseren Weinhandel wäre es eine dankbare Aufgabe, diesen Rotweinen mehr Interesse entgegenzubringen.

Digitized by Google

Nach dieser interessanten Reise durch Ungarn strebte wieder ein großer Teil der Teilnehmer der Heimat zu, sodaß für die Exkursion an den Plattensee nur noch vier Badener übrig blieben.

Plattensee.

Unter Führung des Direktors des Ampelologischen Instituts, des Herrn Dr. Dicenty, fuhren wir am nächsten Tag mehrere Stunden lang nach Balaton-Füred am Plattensee. Die Landschaft am Plattensee erinnert lebhaft an die des Bodensees, und der See ist auch nur wenig kleiner, denn er hat 85 km Länge und 10—15 km Breite. Einige Steilabstürze am Nordostufer bestehen aus Löß und Permsandstein. In Balaton, wo wir ausstiegen, wachsen die Reben auf einem roten, eisenhaltigen, kalkarmen Boden. Von 40 Unterlagssorten, die Direktor Dicenty dort anbaute, haben sich 10 als brauchbar erwiesen, vor allem 101^{14}, 1616, 1202 und Ganzin 1. Zwischen Teleki 8 B. und Kober 5 B.B. wird in der Brauchbarkeit kein Unterschied gemacht. 1616 hat den Vorzug, 2—3% Zucker den Trauben mehr zu geben als andere Unterlagssorten und trotzdem gleichzeitig größere Quantitäten zu liefern. Von der Kurdirektion des Badeortes (kohlensaures Wasser- und Strandbad) wurden wir dann durch den Kurpark geführt und zum Mittagessen eingeladen. Nachmittags hatten wir Gelegenheit, bei Herrn Gutsbesitzer Baradlei in Balaton einen überaus interessanten Plattenseewein zu kosten. Es war ein sechsjähriger Faßwein, der beim Eingießen in das Glas Kohlensäure emporsprudelte, wie man es sonst beim Schaumwein gewohnt ist.

Das Schiff führte uns dann quer über den Plattensee nach dessen Südufer, von wo wir abends mit dem Zug wieder nach Budapest zurückkehrten. Am nächsten Tag strebten auch die vier letzten Teilnehmer der Heimat zu, überaus befriedigt über das, was uns Ungarn in der kurzen Zeit geboten und über die liebenswürdige Aufnahme, die wir auch hier überall gefunden hatten, voll Dank aber auch gegenüber dem Deutschen Weinbauverband, der diese lehrreiche Reise in die Wege leitete.

❖

Der Nachweis von Obstwein im Traubenwein.

Von Professor Dr. Ing. Viktor Reich, Klosterneuburg.

Seit langen Jahren datieren die Bemühungen, den Nachweis der Verfälschung von Traubenwein durch Obstwein, namentlich Äpfel- und Birnenwein, zu ermöglichen. Alle diesbezüglichen Verfahren, die bisher veröffentlicht wurden, sind nicht vollkommen sicher.

Beim Studium dieser Frage ging Verfasser von den bisher bekannten Unterschieden zwischen Wein- und Obstwein aus, welche einerseits in der verschiedenen Wasserstoffionenkonzentration, andererseits im verschiedenen Gehalte an Eiweißstoffen beruhen.

Der Weg über die verschiedenen Wasserstoffionenkonzentration führte leider nicht zum erwünschten Ziele, sondern nur zu einer neuen, vereinfachten Säurebestimmungsmethode im Wein mit Hilfe von Farbenindikatoren (veröffentlicht in der allgemeinen Weinzeitung).

Hierauf wurde auf die Durchforschung des zweiten Unterscheidungsmerkmales übergangen.

Von der Erwägung ausgehend, daß die Eiweißstoffe wegen ihrer molekularen Größe in kolloidalen Zustande sich befinden, gab es zwei Wege zur Lösung der Frage; einerseits ultraviolette Strahlen, andererseits Spektralanalysen.

Zuerst wurde das erstgenante Verfahren begonnen und führte zum Ziele, wie Verfasser voll überzeugt ist. Benützt wurde hierbei die aus anderen Verfahren bekannte Hanauer Quarzlichtlampe. Reiner Traubenwein zeigte im abgedämpften Quarzlicht dieser Lampe in kleinen, 20 cm^3 Eprouvetten eine typische weiße Fluoreszenz. Reiner Obstwein dagegen erscheint bräunlich trübe ohne fluoreszierendes Leuchten.

Rotweine können hierbei nicht beurteilt werden, da sie durchgehend dunkle Färbung ohne Fluoreszenz aufweisen. Weißer Johannisbeerwein verhält sich wie Traubenwein.

Eine allfällige Behandlung von Traubenwein mit Gelatine, Hausenblase, Eponit, eine Blauschönung und sonstige kellerwirtschaftliche Maßnahmen ändern am Verhalten im ultravioletten Lichte nichts.

Genannte Fluoreszenz zeigten alle reinen Traubenweine österreichischer, ungarischer, jugoslavischer und italienischer Herkunft. Weine anderer Länder hatte Verfasser leider nicht zur Verfügung und ersucht er auf diesem Wege um Zusendung von Proben, wobei 35 cm^3 genügen.

Interessant und ausschlaggebend ist das Verhalten von Verschnitten zwischen Trauben- und Obstweinen. Diese zeigen eine deutlich sichtbare Abnahme der Fluoreszenz mit der Steigerung des Obstweinzusatzes. Beimengungen bis zu 10% an Obstwein sind erkennbar, wenn eine Vergleichsskala von Verschnitten hergestellt wird. Dies genügt für die Zwecke der Praxis vollkommen.

Hiermit sei das Verfahren der breiten Öffentlichkeit mitgeteilt zum Schutze des reellen Weinproduzenten und Händlers, sowie der Verbraucher.

Verfasser ist bestrebt, durch Einbeziehung noch anderer Faktoren in die Methode das Verfahren noch mehr auszubauen.

Anmerkung der Schriftleitung. Von den auffallenden Unterschieden zwischen Obst- und Traubenweinen im Quarzlichte habe ich mich in Klosterneuburg persönlich überzeugen können. Das Weinbauinstitut ist zurzeit mit der Nachprüfung des Verfahrens beschäftigt und wird später darüber berichten. K. M.

✣

Dringliche Rebenveredlungsfragen.

Von Weinbauoberinspektor Dümmler-Freiburg.

(Mitteilung Nr. 136 des Bad. Weinbauinstituts.)

Infolge der eingerichteten staatlich unterstützten Rebenveredlungsstationen in den verschiedenen Teilen unseres Landes wird es in Zukunft möglich sein, den rebbautreibenden Landwirten nicht allein genügende Mengen von Pfropfreben zur Verfügung zu stellen, sondern auch — bezüglich des Edelreises und der Unterlage — Sorten, welche für die jeweils in Frage kommenden Gegenden, Lagen

Digitized by Google

und Böden als die passendsten erscheinen. Es gilt dabei aber eine gefährliche Klippe zu umschiffen. Die an Wurzeln und Trieben schönste Pfropfrebe taugt nämlich nichts, wenn nicht die Veredlungsstelle vollkommen verwachsen ist. Solche Reben im Weinberg ausgepflanzt, haben nur eine kurze Lebensdauer. Es muß deshalb die Abgabe von in der Pfropfstelle minderwertigem Rebmaterial unter allen Umständen vermieden werden, damit nicht etwa die mit so viel begründeten Hoffnungen eingeleiteten Rekonstruktionsarbeiten einen kaum wieder gut zu machenden Rückschlag erleiden. Man faßt sich an den Kopf, wenn man von einer auf dem Gebiete der Rebenveredlung so hochstehenden Kapazität wie Teleki-Villány, die als selbstverständlich hingestellte Behauptung lesen muß, daß in veredelten Weingärten das alljährliche Nachpflanzen von so und so viel Prozent (wenn ich mich des Gelesenen noch recht erinnere von 8–12%) abgängiger Reben notwendig falle. Dem muß auf das Allerschärfste entgegengetreten werden, da es unverrückbar feststeht, daß eine tadellos verwachsene Pfropfrebe in gleicher Weise auszudauern in der Lage ist, wie eine ungepfropfte Rebe. Ist eine ständig krankhafte Entwicklung im Weinberg bemerkbar und vorzeitiger Abgang, so liegt dies – abgesehen vom Moment der unrichtigen Sortenwahl – in der schlechten Qualität der Pfropfreben. Es müssen deshalb die Leiter von Rebenveredlungsstationen sich immer bewußt bleiben, was für eine Verantwortung in ihre Hand gelegt ist. Einfach in der Rebschule beim Ausschulen jede kräftige Pflanze in der stillschweigenden Voraussetzung ihrer Güte, ohne genauere Prüfung, passieren zu lassen, ist falsch. Wie schon vorhin hervorgehoben, kann der anscheinend tadellose Würzling an der Veredlungsstelle nur halb verwachsen sein. Auf der anderen Seite ist es weniger Sorglosigkeit als das menschlich verständliche Bedauern, solche im übrigen so schöne Ware wegwerfen zu müssen – es hilft aber nichts, da nur restlos gut verwachsene Pfropfreben dem zukünftigen Weinbau zum Heile gereichen können. Zur Sorglosigkeit und zu dem Mitleid kommt noch der Verdruß, wenn man nicht so viel wirkliche Anwachsprozente wie der andere hat. Dieses Gefühl sollte man gar nicht aufkommen lassen, wie auch andererseits geringe Anwachsprozente einem Stationsleiter vorläufig gar nicht zum Vorwurf gemacht werden können. Nach der geradezu unglaublich kurzen Vorbereitungszeit von 3–5 Tagen sind von keinem Menschen in der Rebenveredlung Glanzleistungen zu erwarten. Alle diese Stationsleiter müssen erst jahrelange Erfahrungen im eigenen Betrieb sammeln – Erfahrungen, die sie eigentlich für ihr Amt mitbringen müßten, wenn nicht die ganze Frage der Übertragung der Rebenveredlung in die Praxis so neu wäre. Also, nur keinen falschen Stolz! Man prüfe jede Pfropfrebe, ob schwach oder kräftig, auf ihren Verwachsungsgrad und scheide alles Unzulängliche unbarmherzig aus. Die sicherste Prüfung geschieht mit einem spitzen Taschenmesser, mit welchem man die oft starken Rindenpartien um die Veredlungsstelle und vor allem auch dicht unter und z. T. auch über dieser hochhebt oder ganz entfernt. Das geht bei den einzelnen Sorten leichter oder schwieriger, ermöglicht aber unmittelbar die Betrachtung des Holzes und seines Verwachsungsgrades an der Veredlungsstelle – und darauf kommt es an! Die alleinige Anwendung der sogenannten Drehprobe ist unzuverlässig, namentlich bei zweijährigem Material; und bei den einjährigen an und für sich etwas zarten Pflanzen kann bei nicht ganz vorsichtigem Vorgehen manches Edelreis zum Abbrechen gebracht werden, was sonst tadellos verwachsen gewesen ist. Es ist übrigens dieses Drücken des Edelreises nach verschiedenen Richtungen hin, um herauszufinden ob schlecht oder überhaupt nicht verwachsene Propfstellen vorhanden sind, die sich dann durch Aufklaffen bemerkbar machen, keine „Drehprobe" sondern eine „Druckprobe". – Eine Kombination von Druckprobe und des Nachschauens unter Zuhilfenahme des Messers ist am geeignetsten, alle Pflanzen mit schadhaften Pfropfstellen herauszufinden. Es kann bei dieser Prüfung der Pfropfreben auch gleich eine Sortierung in I. und II. Klasse vorgenommen werden – wohlgemerkt gilt diese I. und II. Klasse nur für das Wurzelwerk und die Triebbildung, niemals für den Verwachsungsgrad, hier kann es immer nur eine I. Klasse geben. An Wurzeln und Trieben etwas schwächliche aber tadellos verwachsene und an sich gesund aussehende Reben, also solche, die mit II. Klasse zu bezeichnen sind, sind neben dem erstklassigem Material noch sehr wohl zur Anpflanzung in den Weinberg tauglich. –

Gut ist es, wenn in der Feststellung der Qualität der Pfropfreben der rebbautreibende Landwirt, der solche bezieht, selbst mithilft. Die Art der Prüfung ist aus Vorstehendem ersichtlich und fällt damit die Nachprüfung, die unmittelbar nach Erhalt der Pflanzen durchgeführt werden muß, leicht. Mögliche Beanstandungen sind sofort dem Lieferanten mitzuteilen und nicht verärgert zu verschweigen, und die Rechnung vielleicht auch erst im Sommer zu bezahlen, wenn ersichtlich ist, ob die gesetzten Pflanzen gewachsen sind. Dieses letztere Vorgehen ist falsch, weil nach so langem Zögern eine Ersatzpflicht seitens des Lieferanten rechtens kaum mehr in Frage kommt, die vorläufig gewachsenen Reben keine Gewähr dafür bieten, daß sie auch in den nächsten Jahren noch weiter gedeihen und im übrigen – wie schon mehrfach hervorgehoben – der ganzen Rekonstruktionsfrage der schlechteste Dienst damit geleistet wird.

Eine wichtige Angelegenheit, welche mit der Rebenveredlung innig zusammenhängt, ist die Selektion unserer Rebbestände auf Sortenechtheit und Fruchtbarkeit. Die zum Pfropfen der Amerikaner-Unterlagsreben benötigten Edelreiser dürfen nur solchen Beständen entnommen werden. Daß da noch vieles im Argen liegt und alles bisher Geschehene noch längst nicht genügt, ist kein Geheimnis. Es kommen nur die 1 bis 1,20 m langen unteren Teile von reifen, gesunden, unbedingt sortenechten, von fruchtbaren Stöcken stammenden und auf vorjährigem Holze stehenden einjährigen Ruten (keine Wasserruten) mit einem Durchmesser von 6–12 mm in betracht! Von jeder Rute kann man, je nach Länge und Reife derselben, 3–5 Augen (denen jedesmal eine Ranke gegenüber stehen muß) gewinnen. Für rund 1 Million Amerikaner-Unterlagsreben, welche im Frühjahr 1927 gepfropft werden sollen, benötigt man demnach 200–400000 Ruten. Rechnet man so, daß man jedem Stock in einem Weinberge eine Rute entnehmen kann, so würden 20–40 ha selektionierte Weinberge hierfür

Digitized by Google

benötigt. Da aber ein solches Qualitätsholz in der Mehrzahl unserer Rebgegenden vielleicht nur an jedem 2.–3. Stock zu finden ist, so wird man 40–80 bzw. sogar bis 120 ha selektionierte Weinberge benötigen, um nur 1 Million zu pfropfender Reben – welche bei 30 Anwachsprozenten rund 300000 Pflanzen ergeben – mit Edelreisern zu versehen. Solche Weinbergsflächen fehlen bei uns! Es erscheint dringend geboten, daß mittlere und größere Rebenbesitzer mehr als bisher sich an einer ständigen Selektion ihrer Rebbestände beteiligen, wie auch an der von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft geübten Sortenanerkennung. Es ist diese Frage außerordentlich praktisch geworden. Durch Selektion sichert sich jetzt der Besitzer nicht allein sortenechte hochfruchtbare Stöcke, sondern auch eine Rente durch Verkauf von solchem begehrten Holze zu guten Preisen – wofür er freilich auch alle Garantie geben muß. Im übrigen rächt sich hier jede geringwertige Lieferung auch von selbst, da ja der mit Pfropfreben ausgepflanzte Weinberg in wenigen Jahren zeigt, was man an Edelreben s. Zt. erhandelt hat. Und so, wie der Edelreislieferant gewissermaßen selbsttätig kontrolliert wird, so auch der Lieferant von gepfropften Reben überhaupt. Nur derjenige Leiter einer Rebenveredlungsstation wird sich für die Zukunft behaupten können, der sich in seinem Bestreben zur Erzielung großer Mengen Pfropfreben von dem ersten und höchsten Gedanken, der Qualität, zügeln läßt.

Kleine Mitteilungen

38. Kursus des Badischen Weinbauinstituts.

Vom 29. November bis 1. Dezember hielt das Weinbauinstitut in seinen Räumen einen Kellerwirtschaftskursus ab, zu welchem aus allen Teilen des Landes ein starker Andrang vorhanden war. Leider war es nur möglich 93 Teilnehmer aufzunehmen, während 50 weitere Interessenten wegen der ungenügenden Raumverhältnisse abgewiesen werden mußten. In theoretischen Vorträgen am Vormittag und in praktischen Übungen über das Erkennen von Mikroorganismen, über die Untersuchung von Mosten und Weinen und in Demonstrationen im Keller selbst, wurde den Teilnehmern ein Einblick in die neuzeitliche Kellerwirtschaft gewährt. Eine reiche Kostprobe selbst mitgebrachter Weine beschloß den Kurs, der mit dazu beitragen wird, den badischen Winzern, Küfern und Wirten im Ausbau der Weine wegweisend zu werden.

Die Beschaffenheit des Kupfervitriols.

Herr Weingutsbesitzer B. in M. schreibt uns: „In hiesigen Winzerkreisen geht seit langem das Gerücht um, daß das vom landwirtschaftlichen Konsumverein und vom Einzelhandel gelieferte deutsche Kupfervitriol nicht dem garantierten Gehalt entspräche. Die Rebbauern sagen, es sei gefärbte Soda. Nachdem nun auch von völlig ernst zu nehmenden und sonst vorurteilsfreien Winzern diese Ansicht mit aller Entschiedenheit vertreten wird, können wir nicht umhin, der Sache wegen ihrer großen Bedeutung, einmal der Winzer und dann aber nicht zuletzt der deutschen Industrie wegen, auf den Grund zu gehen. Aus diesem Anlaß haben wir aus uns verbliebenen Beständen Ihnen heute eine Probe des von uns benützten Vitriols zugeschickt, mit der Bitte, dieselbe gefl. untersuchen zu wollen, um Klarheit zu schaffen und die aufgeregten Winzer beruhigen zu können. Es sind hier in M. schon beträchtliche Beträge für englisches Vitriol nach der Schweiz gewandert. Für die kommende Saison hat ein hiesiger Geschäftsmann schon 1 Waggon englisches Vitriol gekauft – Auch von englischem Vitriol werde ich Ihnen eine Probe einsenden."

Das eingesandte Kupfervitriol bestand bei beiden Proben aus rein blauen gutausgebildeten Kristallen. Die chemische Untersuchung ergab beim deutschen Vitriol einen Gehalt von 25,8% Kupfer, entsprechend 100% Kupfervitriol $CuSO_4 \cdot 5H_2O$, bei dem englischen Präparat einen Gehalt von 25,3% Kupfer, entsprechend 99,2% Kupfervitriol. Beide Kupfervitriolpräparate konnten demnach als vollwertig und einwandfrei bezeichnet werden. Auch in Bezug auf die Löslichkeit verhielten sich beide Präparate vollkommen gleich.

Herrn B. gebührt Dank dafür, daß er sich der Mühe unterzogen hat, Proben der in Betracht kommenden Kupfervitriole einzusenden und die Bedenken der Winzer an geeigneter Stelle zur Sprache zu bringen. Denn mit dem gleichen Recht, mit dem der deutsche Winzer fordert, daß keine ausländischen Weine nach Deutschland eingeführt werden, kann auch die deutsche Industrie verlangen, daß ihre Präparate nach Möglichkeit vor denen des Auslandes den Vorzug erhalten. Und die deutsche chemische Industrie ist so geachtet in der ganzen Welt, daß sie darauf auch wohlbegründeten Anspruch erheben kann.

Es ist nicht zu leugnen, daß die Landbevölkerung mit Schwindelmitteln aller Art überschwemmt wird und daß ihr auch zahlreiche unwirksame Pflanzenschutzmittel mit allen Künsten der Reklame angeboten werden. Es scheint aber vielen Landwirten und Winzern noch unbekannt zu sein, daß in Augustenberg und in Freiburg Fachanstalten bestehen, in denen ihnen über die Brauchbarkeit oder Unbrauchbarkeit solcher Mittel kostenlos Auskunft erteilt wird und in denen sie im Zweifelsfalle solche Mittel gegen eine geringe Gebühr auf Reinheit untersuchen lassen können. Auch die Tatsache, daß es sich hier um staatliche Anstalten handelt, die bei ihren Arbeiten und bei ihren Entscheidungen lediglich das Wohl des Landwirtes und Winzers im Auge haben, im übrigen aber völlig unabhängig von irgendwelchen Interessengruppen sind, wird von vielen Winzern noch nicht genügend beachtet.

Das Kupfervitriol ist eine chemische Verbindung, die leicht in sehr reinem Zustande hergestellt werden kann und in der Verunreinigungen vom Chemiker ohne Schwierigkeit nachgewiesen werden. Verfälschungen von Kupfervitriol gehören daher heute wieder zu den Seltenheiten und sind in der groben Form, von der im eingangs erwähnten Schreiben die Rede ist, so gut wie ausgeschlossen. Als Verfälschungsmittel kommen praktisch nur Eisenvitriol und Zinkvitriol in Betracht. Eisenvitriol ist hellgrün und verändert daher die Farbe des Kupfervitriols in deutlich erkennbarer Weise. Ebenso wird durch Beimengungen von Zinkvitriol die Farbe des Kupfervitriols heller. In welcher Menge diese beiden Salze dem Kupfervitriol beigemischt sind, muß der Chemiker bestimmen. Vogt.

Die „Mitropa" und der deutsche Wein.

Bekanntlich wollte die „Mitropa", die jetzt alle deutschen Speisewagen im Besitz hat, von den Weinlieferanten dafür, daß ihre Weine auf die Weinkarte in den Speisewagen gesetzt werden und dadurch für den Lieferanten Reklame gemacht wird, ein unangemessen hohes Reklameentgeld erheben. Einstimmig wurde dieses sonderbare Vorgehen von allen Kreisen abgelehnt. Jetzt bringt das „Mitropa"-Unternehmen, mit dem wir uns leider schon öfters wegen seiner für deutsch empfindende Menschen eigenartigen Gebräuche befassen mußten, gerade in der Zeit, in welcher überall die Reklame „Deutsche trinkt deutschen Wein" ertönt, es fertig, als besten Weißwein einen elsässischen, also jetzt französischen Wein, auf die Karte zu setzen! Ein näherer Kommentar ist dazu überflüssig! K. M.

Französischer Rheinwein!

Ein Weingutsbesitzer im Elsaß sucht für seine Weine Absatz durch folgende hier ins Deutsche übertragene Reklame:

„Die Rheinweine" waren zu allen Zeiten bekannt und geschätzt, die Macht der Verhältnisse hatte aus ihnen vor dem Krieg eine im wesentlichen deutsche Spezialität gemacht. Was man aber weniger weiß, ist die Tatsache, daß ein großer Teil dieser „Rheinweine" im Elsaß von rheinischen und anderen Häusern gekauft war, die sie dann unter ihrer Etiquette verschickten. Heute, seit Elsaß französisch ist, hat sich Frankreich, das erste Weinbauland der Welt, mit einem neuen Kleinod bereichert. Neben seinen großen klassischen Gewächsen aus der Champagne, aus Burgund und aus Bordeaux, besitzt es jetzt noch seinen französischen Rheinwein.

Der eigenartige Geschmack unserer Weißweintrauben, Riesling, Sylvaner, Traminer und andere, gereift an unseren besten Hängen, ihr ausgesprochenes Bukett, ihre Würze, die vollendete

Digitized by Google

Pflege, ihre Frische stellen sie in eine Klasse für sich, die ebenso treue Verehrer besitzt wie die Weltmarken Burgunder, Champagner usw.

Die Weine vom „französischen Rhein" müssen überall sein, sowohl in den bescheidensten wie in den reichsten Kellern. Ist ihr Verbrauch nicht eine Huldigung dem Gaumen, dann aber auch der Treue eines Gebietes das 47 Jahre gelitten hat, bevor es Euch wiederfand?"

Es muß schon schief stehen, wenn man zu einer so widerwärtigen Reklame greift, wie die vorstehende. Der Rhein war immer deutsch und bleibt es, einen „französischen Rhein" kennt die Geschichte nicht. Der betreffende Gutsbesitzer appelliert aber auch an die Dummheit und Ungebildetheit, wenn er von „Französischem Rheinwein" spricht, denn er möchte den Käufer glauben machen, daß er den auch in Frankreich bekannten „Rheinwein" nun ebenfalls liefern könne.

Die Franzosen haben bekanntlich für ihre Wachstumsbezeichnungen wie Champagner, Kognac usw. Schutz verlangt und erhalten. Leider ist dies für die Bezeichnung „Rheinwein" nicht der Fall und so kann dieses Wort, das beim Kenner die Erinnerung an edelste Genüsse auslöst in so schmählicher Weise mißbraucht werden. K. M.

„Italienischer Burgunder".

Eine recht eigenartige Auffassung hat sich das Reichsministerium des Innern zu eigen gemacht. Es bezweifelt nämlich, daß die Bezeichnung „Italienischer Burgunder" einwandfrei sei, glaubt vielmehr, die Bezeichnung sei irreführend und verstoße gegen die Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln (Reichsgesetzblatt 1916. S. 588) und könnte zu Einsprüchen ausländischer Regierungen führen! Das Ministerium glaubt, eine Bezeichnung „Italienischer Rotwein aus Burgundertrauben", sei wohl kaum zu beanstanden.— Hierzu ist zu bemerken, daß Burgunder eine Rebsorte ist, ebenso wie Riesling, Traminer, Portugieser usw., und daß es keinem vernünftigen Menschen einfallen dürfte, wenn ausdrücklich der Zusatz „italienischer" gemacht wird, anzunehmen, es handle sich um einen französischen Wein. Es ist unerklärlich, wie „Sachverständige" eine andere als diese ganz selbstverständliche Auffassung vertreten können. K. M.

Rheinpfälzische Edelgewächse.

Bei überaus starker Beteiligung wurde von zwei bekannten pfälzischen Großweingütern: Dr. von Bassermann-Jordan in Deidesheim und A. Bürklin-Wolf in Wachenheim eine gemeinsame Versteigerung von 1920er, 1923er, 1924er und 1925er Qualitätsweinen aus Qualitätslagen der Mittelhaardt durchgeführt. Die Versteigerung nahm einen glänzenden Verlauf, sie brachte für die Spitzengewächse Preise von ganz enormer Höhe. Den Rekord der Flaschenweine hält der 1920er Deidesheimer Hohenmorgen Riesling Trockenbeerauslese, von dem es nur 100 Flaschen gab mit 35 RM. je Flasche; der König der Faßweine war der 1925er Forster Kirchenstück Riesling Trockenbeerauslese, welcher 20 000 RM. je Fuder von 1000 Liter erzielte. Ein Fuder 1925er Ruppertsberger Hoheburg Beerenauslese wurde mit 16250 RM. und ein Fuder Deidesheimer Kalkofen Rinsling Auslese des gleichem Jahrganges mit 10900 RM. bewertet. Genannt seien noch von den Flaschenweinen der 1924er Wachenheimer Gerümpel Riesling Trockenbeerauslese, der mit 16.30 RM. je Flasche dem Spitzenpreis von 35 RM. am nächsten kam. Schm.

Grind der Rebe.

Auf Grund einer von der Rebenveredlungsstation in Geisenheim (wissenschaftlichen Abteilung) gemachten Feststellung bringt der Oberpräsident der Rheinprovinz zur Kenntnis, daß die Mauke oder Grind benannte Rebenkrankheit höchstwahrscheinlich ansteckend, ferner auch anscheinend ziemlich leicht übertragbar ist. Ein besonderes Augenmerk sei deshalb für die Folge darauf zu richten, daß zu Zwecken der Veredlung oder Vermehrung nur noch Holz von einwandfrei gesunden Stöcken gewonnen wird. Ferner müsse auch in der Folgezeit darauf gesehen werden, daß alle maukekranken Stöcke bei ihrem Beschneiden mit einer besonderen Schere geschnitten werden, um so der Gefahr einer Übertragung dieser Krankheit auf gesunde Stöcke möglichst vorzubeugen. Auch sind die Rebenveredlungen vor ihrer Abgabe mit Sorgfalt zu untersuchen, ob sie nicht Erscheinungen von Mauke zeigen. Sollte dies der Fall sein, dann dürfen sie nicht ausgepflanzt werden. S.

Weinbau in Algier.

Im Jahre 1926 wurden in Algier 203 200 ha mit Wein bebaut und darauf bei einem nicht sehr guten Ertrag nur 7 200 000 hl Wein geerntet. Im Vorjahr war die Anbaufläche etwas kleiner (201 500 ha), immerhin konnten zu dieser Zeit doch 11 113 800 hl eingebracht werden. In den Jahren 1920—1924 wurden im Jahre durchschnittlich 175 700 ha mit Wein bepflanzt und darauf 7 830 300 hl Wein gesammelt. Gegenüber dem Vorjahr ist die Anbaufläche um 0,8% gestiegen, der Ertrag blieb aber um 35,2% zurück. Im Vergleich zum Durchschnitt ist die Anbaufläche im Jahre 1926 um 15,7% größer als 1920—1924 gewesen. Der Anfall war aber 1926 nur um 8% kleiner als 1920—1924. Ba.

Weinbau in Italien.

Nach den amtlichen Aufzeichnungen wurden in Italien im Jahre 1926 4 290 000 ha mit Wein bebaut und darauf 32 000 000 hl Wein gewonnen. Im Vorjahr war die Anbaufläche nahezu gleich groß (4 284 700 ha) doch war der Ernteausfall wesentlich besser, es wurden 45 367 000 hl geerntet. In den Jahren 1920 bis 1924 wurden im Durchschnitt 4 255 300 ha bepflanzt und 41 689 800 hl eingebracht. Trotzdem die Anbaufläche 1926 um 0,8% größer als die Durchschnittsfläche war, so blieb der heurige Anfall hinter dem Durchschnitt um 23,2% zurück. Ba.

Weinbau und -Ernte in Deutschösterreich.

Nach den endgültigen Feststellungen des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft wurden in Deutschösterreich im ganzen 32422 ha im Jahre 1925 mit Wein bebaut und darauf, bei einem Durchschnittsertrag von 26,5 hl je ha, 860 114 hl Wein, und zwar 756 033 hl Weiß-, 90008 hl Rot- und 14075 hl Schilcherweine, geerntet. Im Vorjahre wurden auf 31 827 ha bei 9,6 hl Hektarertrag 305 351 hl Wein, und zwar 258 417 hl Weiß-, 39 601 hl Rot- und 7333 hl Schilcherwein, eingebracht. In den Jahren 1915 bis 1924 betrug die Anbaufläche im Durchschnitt 37 906 ha und der Gesamtertrag 717 985 hl bei 18,9 ha Hektarertrag. Es wurden im Durchschnitt 604 046 hl Weiß-, 98 897 hl Rot- und 15 042 hl Schilcherwein geerntet. 1913 belief sich die Anbaufläche auf 48 119 ha und die Erntemenge auf 677 197 hl bei 14,1 hl je Hektar; im Einzelnen 520 465 hl Weiß-, 123 301 hl Rot- und 33 431 hl Schilcherwein. Auf die einzelnen Länder verteilte sich der Anbau und die Weinernte im Jahre 1925 wie folgt:

Bundesländer	Fläche	Ernte				
		Weißwein	Rotwein	Schilcherwein	im ganzen	je Hektar
	Hektar	in Hektolitern				
Wien	194	3073	768	—	3841	19,8
Niederösterreich .	25264	624626	50428	—	675108	26,7
Steiermark . .	3010	46550	2660	10090	59310	19,7
Kärnten . . .	10	40	5	5	50	5,0
Burgenland . .	3944	81734	36093	3978	121108	30,9

Ba.

Handelsgebrauch im Weinhandel.

Im Weinhandel sind handelsüblich die leeren Flaschen spätestens drei Monate nach Lieferung zurückzugeben. Auch bei Lieferung von 2500 Flaschen sind spätestens innerhalb dreier Monate, wenn sich in denselben Flaschen noch Wein befindet, brauchbare, unbeschädigte, gebrauchte Weinflaschen anderer Herkunft zurückzugeben. Ba.

Neuregelung der Flaschenweinsteuer in der Tschechoslovakei.

Vor einigen Tagen wurde der Entwurf über die Festlegung der Banderollensteuer für Flaschenweine beendet. Die Steuer für gewöhnliche Flaschenweine wird darnach ohne Rücksicht auf die Preise aufgehoben, dagegen bleibt sie für Schaumweine weiter bestehen. Von der früher geplanten Erhöhung der allgemeinen Getränkesteuer, durch die der Ausfall bei der Aufhebung der Flaschenweinsteuer ersetzt werden sollte, wurde Abstand genommen. Ba.

Digitized by Google

Vereinsnachrichten

Reichsorganisation der vereinigten deutschen Bauernvereine.

Auf dem 8. Deutschen Bauerntag, am 14. November in Mainz, sprach Direktor Faust (Trier) vom Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer über die Lage des deutschen Weinbaues. Ausgehend von der Weltmarktlage des Weinbaues, welche schlecht sei und die Ursache für die besondere Notlage des deutschen Weinbaues bilde, kam der Redner auf das Gebiet der Zollpolitik zu sprechen. Dieses entscheide letzten Endes über Sein oder Nichtsein des deutschen Weinbaues. Die Lage des deutschen Weinbaues werde besonders schlecht beeinflußt durch die steigenden Produktionskosten und die Unbeständigkeit der Ernte. In früheren Perioden wechselten gute und geringe Weinjahre miteinander ab. So gab es in den Jahren 1915, 1917, 1920 und 1921 gute Ernten, dagegen in den letzten 5 Jahren nur geringe und zur Abwechslung zwei ausgesprochene Mißernten. (Für alle Weinbaugebiete trifft das aber nicht zu. Die Schrftltg.) Wenn sich auch in den letzten Monaten Absatzverhältnisse und Preise gebessert hätten, so könne doch nicht von einer allgemeinen Besserung im Weinbau die Rede sein. Die Lager der Winzer wurden geräumt, als die Preise noch recht tief standen und bei den jetzigen hohen Preisen haben die Winzer infolge der Mißernte nur wenig zu verkaufen. Trotz der Unterstützungsmaßnahmen von Reich und Ländern konnte sich der Weinbau bei der großen Schwächung, welche er durch die ruinöse Zollpolitik erlitten, nur gering erholen. Der deutsche Weinbau mit seiner mehr als tausendjährigen Vergangenheit aber darf nicht zugrunde gehen. Der Weinbau hoffe, daß ihm die Reichs- und Staatsregierungen auch in der neuesten Krisis, die durch die diesjährige Mißernte entstanden ist, hilfreich zur Seite stehen und daß dann auch für ihn wieder einmal bessere Zeiten anbrechen werden. S.

Fragen und Antworten

Herrn **N.** in **B.** Wurzelschimmelschäden sind zu vermeiden durch Anpflanzung von kräftigen zweijährigen Pfropfreben nach vorgängigem sachgemäßen Rigolen des in Frage kommenden Wurzelschimmelherdes, wobei das alte im Boden befindliche Holz sorgfältig zu entfernen ist. Da wir erst im Frühjahr 1928 solche Reben abzugeben in der Lage sind, so raten wir Ihnen, mit der Neuanpflanzung bis dahin zuzuwarten und wegen Reservierung des notwendigen Pflanzenmaterials nochmals rechtzeitig (Herbst 1927) bei uns anzufragen. Dlr.

Herrn **W. G. S.** in **E.** Obschon wir im Frühjahr 1927 größere Mengen Amerikaner-Unterlagsholz für Rebenveredlungszwecke zur Verfügung haben, so sind wir doch nicht in der Lage, solche an Private abgeben zu können. Der Vorrat besteht in der Hauptsache aus Auslandsholz, das nach reichsgesetzlichen Bestimmungen wegen der Gefahr der Reblausverschleppung noch nach dem Pfropfen ein Jahr unter Kontrolle der Rebenveredlungsanstalten bleiben muß, und der kleinere Teil, der aus im Inland gewonnenem Holze besteht, dient vorläufig noch der Anlage weiterer staatlichen Amerikaner-Muttergärten. Da auch in Zukunft von den Rebenveredlungsanstalten des Landes genügend gepfropfte Reben hergestellt werden, so ist die Möglichkeit der Deckung des allgemeinen Bedarfes für die nächsten Jahre gegeben Dlr.

Personalia

Der Weinbauinspektor des österreichischen Burgenlandes, Weinbauinspektor Oen. Joh. Bauer, wurde zum Weinbauoberinspektor ernannt.

Der stellvertretende Geschäftsführer der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Dr. W. Schultze in Berlin, konnte am 1. August 1926 auf eine 30jährige Tätigkeit bei der D. L.-G. zurückblicken.

Direktor Dr. Röhling in Bad Kreuznach wurde zum ständigen Mitglied in den Reichsausschuß für Weinforschung ernannt.

Am 31. Oktober verschied im Alter von 75 Jahren Ernst Schlumberger, der Besitzer des großen Weingutes Schlumberger in Gebweiler im Oberelsaß.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Erneute Auszeichnung der Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach. Wie wir schon kürzlich mitteilten, erhielten die Seitz-Werke gelegentlich der Ingelheimer Obst- und Gartenbauausstellung für ihre zur Schau gestellten Kellereimaschinen und Apparate, vor allem für die Entkeimungsfilter „Seitz-E. K.", die „Goldene Medaille". Nunmehr wurde den Seitz-Werken auch auf der Kreis-Obst- und Gartenbau-Ausstellung in Bad Soden (9. bis 10. Oktober ds. Js.) für die zur Ausstellung gebrachte Musteranlage zur Gewinnung steriler Apfel- und Traubensäfte auf kaltem Wege mittels des Seitz'schen Entkeimungs-Verfahrens, durch Entkeimungsfilter „Seitz-E. K.", der 1. Preis, die „Goldene Medaille", verliehen. Die bei allen mit dem „Seitz-E. K."-Filter beschickten Fachausstellungen durch Verleihung der höchsten Auszeichnungen zum Ausdruck gebrachte Wertschätzung dieser epochemachenden Neuerung liefert auch hier wieder den Beweis, daß die Bedeutung des Seitz'schen E. K.-Verfahrens von der Fachwelt erkannt ist und für die Praxis immer größere Bedeutung gewinnt.

Glashütte Heilbronn A.-G., Heilbronn a. N.

Dieses im Jahre 1922 vom Salzwerk Heilbronn gegründete, außerhalb des Flaschenverbands stehende Unternehmen hat sich in den vier Jahren seines Bestehens gut entwickelt und in süd- und mitteldeutschen Verbraucherkreisen bestens eingeführt.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Glashütte Heilbronn A.-G., Heilbronn am Neckar, über grüne Flaschen bei, welchen wir unseren verehrl. Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft A. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Die Lage des Winzerstandes ist nach wie vor ernst!

Nur wer neuzeitlichen Rebbau und neuzeitliche Kellerwirtschaft betreibt, kann im Existenzkampf noch bestehen!

Die Zeitschrift

„Weinbau und Kellerwirtschaft"

unterrichtet und belehrt Euch!

Bestellt sie für das Neue Jahr sofort beim Briefträger!

Thomasmehl

infolge günstiger Abschlüsse

zu sehr vorteilhaftem Preis!

Düngerkalk

kohlensauer und Aetzkalk, zu Werkpreisen!

liefert waggonweise und in kleinen Mengen

Franz Walter, Bühl in Baden

Abt. Düngemittel 53

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

5. Jahrgang
Nr. 24
16. Dezember 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter, Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

DR. STURMS MITTEL

Seit Jahren
in der Praxis mit glänzendem Erfolg bewährt.

Von allen Weinbauschulen empfohlen.

TOD DEM SCHÄDLING

Die neuen Verstäubungsmittel

CUSISA 1926

zur Bekämpfung der **Peronospora** und des **Roten Brenners.**

CUSARSEN

gleichzeitig gegen
Peronospora, Roten Brenner, Heu- und Sauerwurm
und andere fressende Pflanzenschädlinge.

Die Trockenverstäubungsmittel „Cusisa 1926“ und „Cusarsen“ sind vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes **als beachtenswerte Ergänzung** des Spritzens **zur Zwischenbehandlung empfohlen.**

E. MERCK DARMSTADT
ABT: PFLANZENSCHUTZ

Digitized by Google

Rebpfähle

in allen Dimensionen, kyanisiert und imprägniert

Carbolineum

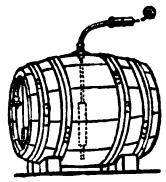
zum imprägnieren

Weinbergs-Eisenbetonpfähle

liefert äußerst günstig

Franz Walter, Bühl in Baden

Telefon 127 53



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 77

„Thermosana", G. m. b. H., Stuttgart, Augustastr. 49

Kristallklare, unentwertete Filterate, ohne jede schädliche Beeinflussung, erzielt man nur durch

Straßburgers metallfreie Filter

Bis 100000 Liter Tagesleistung.
Preise ca. 1/3 der Metallsysteme. 78

Metallfreier Filterbau **Hermann Straßburger**

Büdingen 6 (Oberhessen) früher Ingelheim a. Rh.

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT

G.M.B.H.

LITHOGR. KUNSTANSTALT

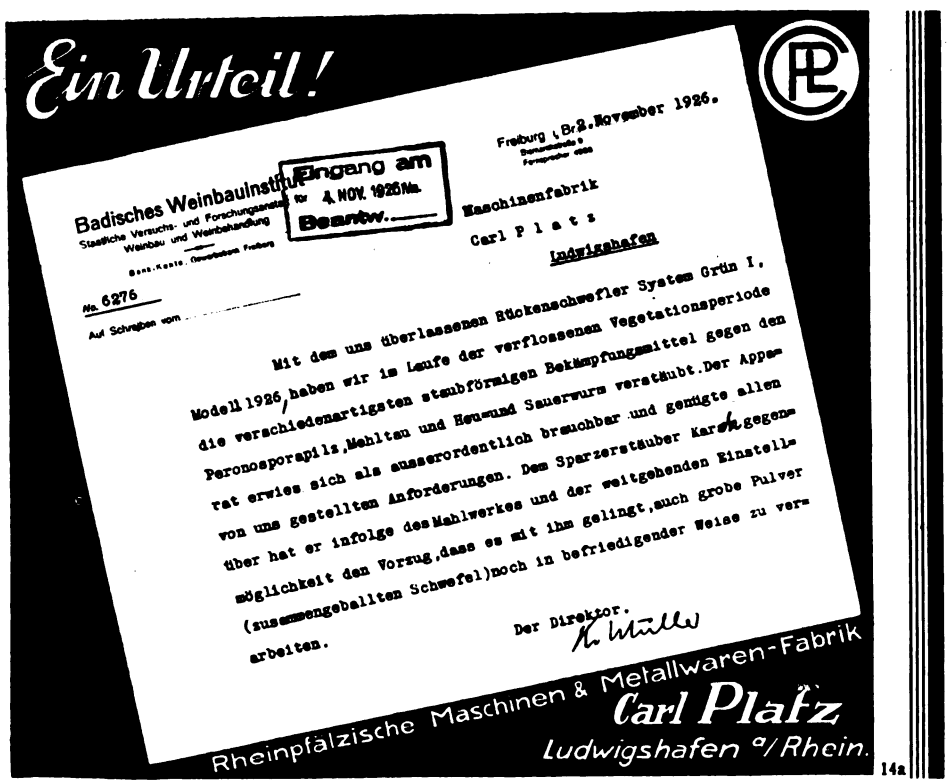
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS

Wenn ein Geschäft

die Kosten für ein Inserat nicht tragen kann, dann verkaufe man es lieber.

Ein Urteil!



Freiburg i. Br. 2. November 1926.

Badisches Weinbauinstitut
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

Eingang am 4. NOV. 1926 Nm.
Beantw.

Maschinenfabrik
Carl Platz
Ludwigshafen

No. 6276

Auf Schreiben vom

Mit dem uns überlassenen Rückenschwefler System Grün I, Modell 1926, haben wir im Laufe der verflossenen Vegetationsperiode die verschiedenartigsten stäubförmigen Bekämpfungsmittel gegen den Peronosporapilz, Mehltau und Heu- und Sauerwurm verstäubt. Der Apparat erwies sich als ausserordentlich brauchbar und genügte allen von uns gestellten Anforderungen. Dem Sparzerstäuber Karo gegenüber hat er infolge des Mahlwerkes und der weitgehenden Einstellmöglichkeit den Vorzug, dass es mit ihm gelingt, auch grobe Pulver (zusammengeballten Schwefel) noch in befriedigender Weise zu verarbeiten.

Der Direktor.

Rheinpfälzische Maschinen & Metallwaren-Fabrik
Carl Platz
Ludwigshafen a/Rhein.

14a

Hausenblase, Gelatine, Tannin, Eiweiss, Span. Klärerde, Filtermasse, Casein

liefert in nur guten Qualitäten

Fritz Merkel & Co.

Kellereibedarf 68

Neustadt 3 (Pfalz)

Winzer!

fordert
in allen Gaststätten
die Gewächse
Eurer eigenen
Weinbau-Gebiete.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

5. Jahrgang | 16. Dezember 1926 | Nr. 24

Inhalt: Dümmler, Weinbauvereine, Winzergenossenschaften, Weinbauzeitschriften und weinbauliche Versammlungen S. 225; K. Müller, Rundfunk und Weinbau S. 228; Kleine Mitteilungen S. 229; Rundschau S. 230; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 231; Bücherbesprechungen S. 233; Personalia S. 233.

Sparen

ist heute erster Grundsatz!

Sie ersparen sich in Weinberg und Keller Schaden, Ärger und Verlust, wenn Sie

Weinbau und Kellerwirtschaft

halten. Jeder Briefträger nimmt die Bestellung entgegen.

Weinbauvereine – Winzergenossenschaften – Weinbauzeitschriften und weinbauliche Versammlungen.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.
(Mitteilung Nr. 137 des Badischen Weinbauinstituts.)

In unserer in der Hauptmasse amerikanisch-materialistisch eingestellten Zeit, wo mehr denn je alles am Golde hängt, alles nach dem Golde drängt, wo der rücksichtsloseste Kampf um die Existenz gekämpft wird, da muß das dem Deutschen und vor allem dem deutschen Bauer besonders innewohnende sich Absondern ein Ende haben. Der im heutigen Wirtschaftsleben einsam stehende Mann gleicht dem im fließenden Wasser sich ständig hin- und herneigenden Rohr, das jede größere Welle leicht zusammenknickt. Mit anderen, gleichen Zielen Nachstrebenden aber fest in Berufs- und Wirtschaftsverbänden zusammengeschlossen, steht er ruhig und sicher als Fels im brandenden Meer. Sicherlich – erst muß eine vernünftige und zeitgemäße Wirtschaftsführung beim Einzelnen vorhanden sein, aber was nützt alles Mühen und Plagen, wenn man die Politik in der Wirtschaft, die letzten Endes für Gedeih und Verderben ausschlaggebend ist, für nichts hält und dem Himmel überläßt. Ein nicht organisierter Arbeiter ist ein Unding. Ein Arbeiter, gefragt, ob er organisiert sei, würde höchlichst erstaunte Augen machen, da eine einigermaßen erquickliche Existenz er für sich ohne Organisation kaum denken kann. Dasselbe Verwundern sollte man bei der Masse der in gleicher Weise gefragten Rebbauern finden – aber bis dahin hat es leider noch gute Weile. Wenn nicht aus tieferen Gründen, so sollte die Rebbauern schon die Tatsache der verhältnismäßig günstigen Organisation der Weinhändler, Wirte und Küfer zum eigenen festen Zusammenschluß bringen. Diese Drei kommen in erster Linie als Käufer und Vermittler seiner unter schwerer Arbeit gewonnenen Produkte in Betracht. Es wird gehandelt – wo naturgemäß jeder seinen Vorteil sucht und besondere Konjunkturen auszunützen bestrebt sein muß. Das dabei der am wenigsten Feststehende mehr oder weniger den Kürzeren zieht, ist selbstverständlich. Der unterliegende Teil wird dadurch aber verbittert und sucht die Schuld nicht bei sich, sondern beim andern Teil. Und das ist zumeist mit die Ursache, daß sich die Kluft und die Spannung zwischen dem Rebbauer, Weinhändler, Weinwirt und Weinküfer immer mehr vergrößert und den sehr häufig unterliegenden Rebbauer zu dem für alle vier gefährlichen Trugschluß kommen läßt, den Zwischenhandel zu umgehen und sich auf dementsprechende besondere Experimente einzulassen. Geht der Rebbauer als Weinhändler und Wirt, so pfuscht er in Berufe hinein, die Geld kosten, besondere Kenntnisse und reiche Erfahrungen erfordern und ist deshalb auch das Ende eines solchen Unternehmens sehr bald ein wenig erfreuliches. Aber nicht der Rebbauer hat dann allein gelitten, sondern auch die anderen Gegenspieler und haben deshalb die genannten Vier in straffen Organisationen miteinander zu marschieren. Der Rebbauer *darf* nicht zu kurz kommen. Es ist schließlich doch sein unter unsäglichen Mühen gewonnenes Produkt, was hier verhandelt wird und verhandelt werden muß. So wichtig dabei der Händler, Wirt und Küfer ist, so wichtig ist auch der Rebbauer, denn ohne ihn kein Wein, kein Weinhändler, Weinwirt und Weinküfer. So unschwer dieses von allen Beteiligten eingesehen wird, so wenig darf der Winzer hoffen, daß es besser wird, wenn er nicht sich selbst hilft und sich in Weinbauvereinen, die noch in einer besonderen Spitze zusammengefaßt sind, zusammenschließt. Wohlgemerkt, nur straffe Organisationen können helfen – ein loser Zusammenschluß ist nur von geringem Wert.

Vom Weinbauverein führt der Gedanke leicht zu erweiterten Organisation der *Winzergenossenschaft*. Es will diese die Weine ihrer Mitglieder besser verwerten und nimmt der Vorstand einer solchen nebst einem Geschäftsführer den Weinverkauf an den Weinhandel zentralisiert in die Hand. Dies allein würde aber nur lediglich eine Erschwerung des Geschäftsganges bedeuten, wenn man nicht

Digitized by Google

auch gleichzeitig die Weine der Mitglieder an einem Orte lagern bzw. in einem Keller einlegen würde. Hieraus entspringt aber für die Mitglieder unter den heutigen wirtschaftspolitischen Verhältnissen wieder kein besonderer Gewinn, wenn nicht die Weine des Gemeinschaftskellers alle nach neuzeitlichen Erkentnissen eine bessere Behandlung erführen, die vom Einzelwinzer — weil alles mögliche dazu fehlt — oft nur schwer gehandhabt werden kann. Qualität! — heißt im deutschen Weinbau das Losungswort, da nur mit Qualitätsweinen der Konkurrenz der Überproduktion an Wein in anderen europäischen Ländern erfolgreich entgegengetreten werden kann, wobei unter Qualitätsweinen nicht nur unsere Hochgewächse zu verstehen sind, sondern auch unsere kleineren Weine, sofern sie nur nach jeder Beziehung hin tadellos ausgebaut sind. Man sagt, man solle die bessere Behandlung der Weine dem Weinhandel überlassen, bei dem die Gewähr hierfür von vornherein gegeben sei. Das hätte aber nur Berechtigung für jene Weinbauern und Gegenden, die in der Kellerwirtschaft allgemein auf neuzeitlicher Höhe stehen — leider sind dies aber nur Ausnahmefälle. Es muß deshalb dem Weinhandel entgegengehalten werden, daß er aus einem von der Traubenlese an vom Rebbauer sehr häufig wenig sachgemäß behandelten, womöglich sogar fehler- oder krankhaften Moste und Weine wohl vielleicht noch einen recht brauchbaren Trinkwein machen kann, aber niemals einen Wein, der höchsten Anforderungen an Qualität entspricht. Die beauftragten staatlichen Organe, die durch Belehrung schon seit Jahrzehnten versuchen, in den bäuerlichen Kellern Wandel zu schaffen, haben erkannt, daß in weiten Gegenden unseres Vaterlandes noch viele weitere Jahrzehnte darüber hingehen werden, bis das gesteckte Ziel einigermaßen erreicht sein wird. Und Eile ist so dringend geboten. Aber die Verhältnisse sind zu mannigfaltig, der Köpfe mit konservativem Sinn gibt es zu viele und gilt es oft auch nicht mehr als alles zu ändern, vom Kellerraum angefangen bis zum Faß und letzten Kellergerät. Wo soll namentlich in heutiger Zeit von jedem einzelnen Weinbauer das Geld hierfür hergenommen werden? Deshalb ist auch der beamtete Sachverständige für die Idee der Winzergenossenschaften leicht gewonnen. Was in einem Jahrhundert nicht erreicht werden kann, das bringt eine richtig geleitete Winzergenossenschaft in ganz kurzer Zeit fertig. Wenn dann der Weinhandel hier kauft und nur Weine zu übernehmen in der Lage ist, welche bezüglich der Lese nichts zu wünschen übrig lassen, welche von Beginn an gut gepflegt sind, vollkommen reingärig, sauber und gesund und es legt dieser nachher noch seine sachkundige Hand an, erst dann können unsere deutschen Weine zu höchstmöglichster Vollendung gebracht werden, zu höchstem Gewinn, zu höchster Ehre und zu höchstem Ruhm der Rebbauern, des Weinhandels wie des Vaterlandes überhaupt.

Nun ist aber die Idee der Errichtung von Winzergenossenschaften leichter gedacht, als mit Vorteil in die Praxis übergeführt. Wer auf viele Jahrzehnte zurückblicken kann, der hat bei den bereits seit langem bestehenden Winzergenossenschaften wohl Jahre hoher Blüte miterlebt, aber auch Jahre tiefster Depression. Man muß sich hüten, Jahre des Glücks als Dauerzustand zu betrachten. Stürme kommen und schwere Zeiten waren bereits da, wo unsäglich schwer um die Existenz gerungen werden mußte. Es darf nicht von vornherein das Verlustkonto übermäßig belastet sein. Große Keller- und Kelterräumlichkeiten, die auch neuzeitlicher Auffassung entsprechen, müssen gewonnen werden und sind nur — vor allem mit wenig Geld — schwer zu finden. Zumeist kommen mit nicht unerheblichen Kosten zu schaffende Neubauten in Frage. Sehr häufig muß auch das Faßmaterial neu beschafft werden, da das vorhandene wegen geringwertigen Zustandes, wegen übermäßiger Größe u. a. m. für eine neuzeitliche Kellerwirtschaft nicht verwendungsfähig ist — — dazu kommen noch alle unerläßlichen modernen Kellergeräte und Maschinen. Ist man hier zu voreilig oder spart man hier auch zu sehr, sodaß in wenigen Jahren zu Erneuerungen geschritten werden muß, kommen noch die unvermeidlichen Fehlherbste hinzu, so ist ein solches Unternehmen von vornherein zu Siechtum, wenn nicht Untergang verurteilt. Ein gut vorgebildeter tüchtiger Geschäftsführer ist auch nicht immer leicht zu finden, noch weniger ein gut vorgebildeter völlig neuzeitlich eingestellter Küfer- oder Kellermeister. Rücksichten auf aus irgend welchen Gründen zu versorgende, den Anforderungen nicht genügende Persönlichkeiten dürfen nicht genommen werden, wenn man nicht an Stelle des erhofften Fortschritts Stillstand, der immer gleichbedeutend ist mit Rückgang, erleben will. Eine sehr wichtige Umstellung müssen auch die Rebbauern selbst mit übernehmen: Spätlese, Sortierung, sorgfältige und saubere Lese eventuell Auslese usw. Wer da weiß, wie es in diesen Punkten noch sehr häufig in der Privatwirtschaft zugeht, ermißt auch ohne weiteres die Schwierigkeiten, die dem Vorstand einer Winzergenossenschaft erwachsen, bis er sich auch nach dieser Richtung durchgesetzt hat. Jeder hält seine Trauben für die besten und wehe dem, der diese geringer als dem Nachbar seine einschätzen wollte. Der Posten eines Vorstandes, der über Gut und Böse zu entscheiden hat ist, jedenfalls in den ersten Jahren, kein beneidenswerter.

Alles zusammengenommen bedarf es deshalb sehr des Rechenstiftes und der Überlegung, ehe man dem in einer Gemeinde geäußerten Gedanken der Gründung einer Winzergenossenschaft zur Verwirklichung näher tritt. Wo dann aber die Gelegenheiten sich als günstig herausstellen, kann es nur heißen: frisch auf zur befreienden Tat! Zu erinnern ist noch, daß die Winzergenossenschaften gedacht sind, dem Weinhandel bestvorbereitete Weine zur endgültigen Vervollkommnung und zum Inverkehrbringen in die Hand zu geben, wobei man auch seinen besonderen Vorteil finden will. Selbst Kleinhandel zu treiben ist, wie auch schon beim Kapitel „Weinbauvereine" hingewiesen wurde, gewagt — ganz abgesehen davon, daß man seinem vornehmsten Abnehmer damit Konkurrenz bereiten würde. Nur der routinierte Kaufmann weiß auf Grund seiner Geschäftskenntnisse und langjährigen Erfahrungen alle die Wege zu finden, auf welchen die im Großen vorhandene Ware im Kleinen an den Mann zu bringen ist, wie man sich die Kleinkundschaft erhält, wie man sich die eventuell verloren gegangene wieder gewinnen kann, wo neue Absatzgebiete sich zeigen und wie diese zu erobern sind. Das ist in jeder Branche so und auch im Handel mit Wein. Da müssen neben den Kenntnissen und Erfahrungen auch jederzeit

Digitized by Google

flüssige Kapitalien vorhanden sein, denn ein solcher Betrieb kostet wieder besonderes Geld und nicht zu wenig. Spekuliert muß werden, um zu gewinnen und neben dem Gewinn steht aber auch, nur allzu leicht, der Verlust. Winzergenossenschaften, die sich dem Kleinhandel zuwenden, verlassen den einfachen gesunden Boden ihrer Existenz und begeben sich auf das Gebiet der Spekulation, wobei ebenfalls gewonnen werden kann, aber auch Verluste mit einkalkuliert werden müssen. Größere Verluste des Weinhändlers treffen diesen ganz allein, solche aber bei Winzergenossenschaften können sich verheerend auf ihre oft recht klein dastehenden Mitglieder auswirken. Nur wo der Weinhandel eine Winzergenossenschaft völlig im Stiche lassen sollte, dürfte man den gewagten Schritt zum Kleinhandel tun — aber erst nur dann, wenn kein Mittel zur Verständigung vorher unversucht geblieben ist.

Und nun noch einige Worte über Weinbauzeitschriften und weinbauliche Versammlungen. Bei den Weinbauzeitschriften winkt der ältere Rebbauer von vornherein gern ab. Die Fülle der Arbeit läßt nicht so leicht zum Lesen kommen und im übrigen — — „was bruche mer de Wiebaulehrer, mer henn doch früher viel Wie g'ha!" Wollen wir sie springen lassen und schlagen wir an unsere eigene Brust, da wir ja zumeist alle nicht viel besser sind, wenn wir älter werden. Aber die Jungen, die können eines Fachblattes nicht entraten. Schaut euch nur einmal die anderen Berufe an. Ein helles Lachen würde Eure Frage: „ob sie auch ein Fachblatt halten und lesen?" beantworten — — na, was denn sonst! Man muß doch auf dem Laufenden bleiben, wenn man vorwärtskommen, wenn man nicht stillstehen bzw. zurückgehen will. Die neuen Erkenntnisse überstürzen sich ja geradezu und das wird mit jedem weiteren Jahre noch schlimmer. Jederzeit muß man gerüstet dastehen oder man kommt unter die Räder. Das allgemeine Wissen, alle eigene Schläue, alles Mühen und Ringen hilft da nichts, wenn man nicht mit den stets neu gewonnenen Erkenntnissen Schritt hält. Es handelt sich ja auch nicht einzig und allein darum, sich passiv zu verhalten und alles was unterbreitet wird gläubig in sich aufzunehmen, sondern als Mensch mit Geist und Verstand den Dingen, die an uns herankommen, gegenüberzutreten und zu prüfen und von allem Gebotenen das Beste zu behalten. Nicht die Theorie allein ist es, die unser Fach hochbringt — in vielen Fällen gab sie praktischer Erfahrung nur die notwendige Erklärung. Und über alles das, was die Wissenschaft erstrebt und erforscht, hat letzten Endes wieder die Praxis zu entscheiden, ob es von ihr mit Nutzen angewendet werden kann bzw. Gebiete zu umgrenzen, wo tiefere Erkenntnis geboten erscheint. Nur in der Wechselwirkung von Wissenschaft und Praxis liegt der wahre Fortschritt. Deshalb nicht so kleingetan Rebbauern, wenn nach eurer Ansicht die Fülle der vielleicht manchmal über das Ziel hinausschießenden Theorie euch zu erdrücken droht. Die Feder ergriffen und eure Meinung kühn gegen die

Winzer! Es ist höchste Zeit die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" bei der Post (außerdeutsche Abonnenten beim Verlag) **für das kommende Jahr zu bestellen** (Preis nur 1,35 RM. für 1/4 Jahr), **sonst stockt die Zustellung.**

Wer die Zeitschrift nicht regelmäßig zugestellt bekommt, wendet sich in Deutschland an den Briefträger oder an das Postamt. Nur wenn die Beschwerde erfolglos bleibt, meldet er es dem Verlag. **Bezieher außerhalb Deutschlands wenden sich unmittelbar an den Verlag.**

Die Zeit zum Ablassen der Konsumweine ist gekommen. Vorher Keller ausschwefeln zur Reinigung der Kellerluft. Weine, die zum Braunwerden neigen oder zu wenig Säure enthalten, stark einschwefeln (1—1,5 Tabletten je hl). **Achtet darauf, das die zuckerreichen Moste vollkommen durchgären. Faßinhalt nötigenfalls mit elektrischer Heizschlange erwärmen.**

Das Weinbauinstitut kann weitere Pfropfreben im Frühjahr 1927 nicht mehr abgeben. Auch alles Unterlagenholz für Rebenveredelungszwecke ist vergeben. Wer trotzdem veredeln will, verschaffe sich Holz von Oberlin 595. Wer solches Holz abzugeben hat, biete es in dieser Zeitschrift an.

Löst jetzt die Rebbänder. Sammelt und verbrennt die Strohbänder oder grabt sie unter, damit die darin befindlichen Sauerwurmpuppen vernichtet werden.

Verkauft Wein nur nach Hektoliter, nicht nach Ohm.

Und schließlich die weinbaulichen Versammlungen! Sie werden zumeist an Sonntag-Nachmittagen abgehalten und hier nun sind die älteren Rebbauern feste vornean. Und erhebt sich dann am Schlusse jemand, der klagend auf die fehlende Jugend hinweist, dann fühlen sich die Teilnehmer außerordentlich gestärkt, halten sich für besonders brave Menschen und schelten über die heutige verderbte Jugend. Aber wie andere gehalten — sofern ihr mit Sinn und Verstand eure Arbeiten im Rebberg verrichtet. Lasset nicht nur immer andere schreiben und scheltet nicht lediglich im Stillen auf diese, wenn euch deren Schreiberei nicht behagt und nicht mit dem übereinstimmt, was ihr gründlich erfahren habt. Tüchtige Männer der Praxis — Gott sei es geklagt — die fehlen als Mitarbeiter an ihrer eigenen Weinbaufachzeitschrift. Deren Schweigen verlangsamt den Fortschritt und das Emporkommen. Das Halten und Lesen einer Fachzeitschrift ist unumgängliche Notwendigkeit, die Mitarbeit daran aber nicht minder.

Digitized by Google

viele von den Teilnehmern sind lediglich gekommen, um Unterhaltung zu haben und sogar von vornherein geneigt — ohne sich auf eine Diskussion einzulassen — das Vorgetragene in Bausch und Bogen abzulehnen. Schlechter als wir waren ist die heutige Jugend auch nicht, sie geht nur gern — ganz wie bei uns damals — den für die Jugend reizvolleren Vergnügungen nach. Aber wir haben ernstere Zeiten, die jungen Männer müssen frühzeitiger in den Existenzkampf mit eingreifen, als es bei den voraufgegangenen Generationen der Fall war, deshalb können wir auch ihrer in den weinbaulichen Versammlungen nicht entraten. Wer die Jugend hat, hat auch die Zukunft, gilt auch hier. Und wenn sie glaubt, an den Sonntagen keine Zeit zu haben, so sollte sie aber unbedingt in Werktagabend-Versammlungen nicht fehlen. Sicherlich, das Halten und Lesen einer Weinbau-Fachzeitschrift ist wichtig — alle 8 bis 14 Tage kommt der beratende Freund ins Haus, eine Versammlung findet dagegen, wenn es hochkommt, alle Jahre einmal im Heimatdorf statt. Aber gerade deshalb sollte man anwesend sein, um von Mund zu Mund sich auszusprechen — es gibt ja so vieles, was noch im eigenen Interesse zu lernen ist, so vieles von dem eigenen Beobachteten, worüber man volle Klarheit haben muß, um es mit Nutzen für sich verwenden zu können. Und hier gilt auch das bei der Fachzeitschrift Gesagte: Darauf losgefragt und wenn man es manchmal in nicht ganz geschickter Weise vorbringt und andere darüber lachen — der gefragte Sachverständige lacht jedenfalls nicht mit. Denn je tiefer man in eine Materie eindringt, um so mehr lernt man erkennen, was zu wissen noch alles notwendig wäre und wie dankbar man der Praxis sein muß, wenn sie mit all ihren Erfahrungen herausrückt, um Gelegenheit zu bekommen, an diesen das eigene Wissen nachzuprüfen und vielleicht auch dabei wieder einen Schritt vorwärts zu tun in der weiteren Erkenntnis der Dinge.

Wenn nun so der Winzer in der Versammlung sieht, daß er nicht lediglich ein Objekt der Belehrung darstellt, daß er vielmehr berufen ist, selbst mitzuarbeiten und wichtige Dinge sogar durch seine Erfahrungen entscheidend mit zu beeinflussen, dann wird auch das Verlangen zu öfteren Aussprachen mächtiger werden. Diese vermehrte Aussprache schafft die Gründung von Winzervereinen. Vom Sprechen kommt man dann zum Handeln — und liegen die Dinge günstig, so ist Gelegenheit gegeben, in einer Winzergenossenschaft mitzuarbeiten. Kommt dann noch die Fachzeitschrift hinzu, die man nicht nur liest, sondern auch benützt, um seine eigene Meinung zu sagen, so führt die Bahn von selbst zur wirklichen Freiheit. Dann kommt man auch sehr rasch dazu, nicht nur die Welt vom Kirchturm aus zu betrachten, sondern die wirkliche große weite Welt mit ihren Zusammenhängen zu erkennen und zu begreifen und dann Berufsfragen und Lebensfragen für den Beruf von einer höheren Warte zu überblicken. Wohl haben wir unsere Führer. Aber diese Führer sind ganz anders in der Lage zu sorgen und zu arbeiten, wenn die Geführten weitgehendst geschult hinter ihnen stehen. Und sich nun nicht lediglich als ewig zu belehrendes und brav geführtes Objekt zu betrachten, sondern als ein lebendiges Wesen, das in seiner Wirtschaft, wie auch in den großen öffentlichen Fragen der Wirtschaft etwas gilt, das am sausenden Webstuhl der Zeit tätig mitwirkt und schafft, das allein dürfte doch wohl für jeden Rebbauern als ein erfreuliches Menschenlos betrachtet werden.

Rundfunk und Weinbau.

Ansprache gelegentlich der Eröffnung des Freiburger Senders am 28. November 1926.

Von Direktor Dr. K. Müller, Freiburg.

(Mitteilung Nr. 138 des Badischen Weinbauinstituts)

Der süddeutsche Weinbauer begrüßt den Rundfunk nicht nur deshalb, weil ihm dadurch Gelegenheit geboten ist, abends seine allgemeinen Kenntnisse zu erweitern und Spezialvorträge zu hören aus Gebieten, die ihn besonders interessieren, sondern ganz besonders auch als die rascheste Nachrichtenübermittlung über das weite Gebiet des Weinbaues. Ich erinnere beispielsweise nur an die Schädlingsbekämpfung, die allein dann erfolgreich und wirtschaftlich tragbar durchgeführt werden kann, wenn die richtigen Zeitpunkte für die einzelnen Bekämpfungsmaßnahmen eingehalten werden. In diesem Jahre sind wieder Hunderttausende verloren gegangen, weil man nicht überall gegen die Blattfallkrankheit Anfang Juli rechtzeitig spritzte. In Baden haben wir ja seit über einem Jahrzehnt einen Schädlingsbekämpfungsdienst in der Hauptsache gegen die gefährliche Blattfallkrankheit eingerichtet. Durch Vertrauensmänner in den Weinbaugebieten wird das Weinbauinstitut durch vorgedruckte Postkarten darüber unterrichtet, ob und wo Niederschläge niedergegangen sind, in welcher Menge und bei welcher Temperatur. Auf Grund dieser Angaben sind wir jetzt in der Lage, mit Hilfe des von mir herausgegebenen Inkubationskalenders die Zeitpunkte, wann gespritzt werden soll, vorauszubestimmen. Bisher haben wir nur durch Rundschreiben an die Zeitungen und an die Bezirksämter, die jeweils die Mitteilungen an die Bürgermeisterämter weiterleiteten, die Bevölkerung auf diese Zeitpunkte aufmerksam gemacht, oder die Winzer haben unsererе Bekanntmachungen gegen eine geringe Gebühr als Drucksache zugestellt erhalten. So vergingen immerhin 1—2 Tage, bis aus unseren Bekanntmachungen die praktische Nutzanwendung gezogen werden konnte. Durch den Rundfunk kann der Weinbautreibende die Bekanntmachungen des Weinbauinstituts alsbald nach der Herausgabe erfahren und seine Vorbereitungen zur Schädlingsbekämpfung rechtzeitiger treffen. Es lassen sich aber auch durch den Rundfunk die wichtigsten Momente für eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung ausführlicher mitteilen als in dem mehr oder weniger im Telegrammstil abgefaßten bisherigen Nachrichtendienst. So ist zu erwarten, daß diejenigen Weingutsbesitzer, die an dem Rundfunkdienst angeschlossen sind, allein durch die Nachrichten über Schädlingsbekämpfung für ihren Weinbaubetrieb wesentliche Vorteile herausholen. Daneben hoffen wir aber auch durch Vorträge aus dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft manche Anregungen an Tausende von Weinbautreibenden aller südwestdeutschen Staaten hinausgeben zu können.

Schließlich dürfen wir den Rundfunk wohl als das wertvollste Reklamemittel für den badischen Wein bezeichnen. Eine Reklame für den badischen Wein ist ein dringendes Erfordernis, nicht weil wir weiten Kreisen eine minderwertige

Digitized by Google

Ware aufhängen wollten, sondern ganz im Gegenteil, weil die Mehrzahl der Weintrinker immer noch in dem Wahn lebt, nur Rhein, Mosel, Pfalz und Hessen liefern brauchbare Weine, ein Irrtum wie er nicht leicht größer gedacht werden kann. Aber Baden hat bisher für seine Weine keine Reklame gemacht und hat auch zu wenig Wein in Flaschen abgefüllt. Nur mit Flaschenwein kann man jedoch im weiten deutschen Vaterlande die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber auf die abwechslungsreichen badischen Weine lenken. Wohl wanderten schon seit Jahrzehnten die einfachen badischen Weine früher an die Mosel und jetzt nach der Pfalz. Aber die Qualitätsweine Badens kannten weder die Durchschnittsweintrinker, noch auch vielfach diejenigen, die sie kennen sollten.

Zwar weiß man in weiten Kreisen Deutschlands und des Auslands den „Markgräfler" zu schätzen und auch der Affentaler Rotwein findet weit über die Grenze des Landes hinaus Liebhaber. Aber wer kennt außerhalb Badens die alkoholreichen, vollmundigen Kaiserstühler Edelweine, die hochfeinen Rieslinge, Traminer und Weißherbste der Ortenau und der Bühlergegend, wer weiß, daß Baden im ganzen deutschen Weinbaugebiet das größte Anbaugebiet vom blauen Spätburgunder besitzt, und daß die Rotweine Mittelbadens in Qualität weit diejenigen übertreffen, die mit viel bekannteren Namen heutzutage in Deutschland fast allein verbreitet werden? Hier kann nur die Aufklärung weiter Kreise Abhilfe schaffen und der badische Winzer hofft, daß der Rundfunk mithilft, den Weinbau und den Weinabsatz zu fördern. Denn Baden ist infolge seines warmen Klimas, seiner abwechslungsreichen Böden und seiner zahlreichen Rebsorten in der Lage, von leichten spritzigen Konsumweinen bis zu den allerfeinsten Qualitätsweinen jeden Geschmack zu befriedigen.

Kleine Mitteilungen

Ein Frhr. von Babo-Denkmal in Klosterneuburg.

Am 28. Januar 1927 jährt sich der 100. Geburtstag von Babos, des größten deutschen Weinbaufachmanns. Der Vorstand Klosterneuburger Önologen beabsichtigt an diesem Tage ein auf 6000 RM. veranschlagtes von Babo-Denkmal in Klosterneuburg gelegentlich der Babo-Feier zu enthüllen und bittet alle Kreise des Weinbaus und des Weinhandels, hierzu einen Geldbetrag zu stiften. Alle Spender werden namentlich in der Festschrift aufgeführt werden. Die Spenden werden erbeten an den Önologenverband Wien 8 Bez. Lenaugasse 17. Eine Spende von RM. 50.— hat bereits die Deutsche Weinzeitung in Mainz überwiesen.

Von Babo war geborener Badener. Über seine weinbaulichen Leistungen finden die Leser unserer Zeitschrift einen Aufsatz im Jahrgang 1925 dieser Zeitschrift auf S. 207. K. M.

Vergehen gegen das Reblausgesetz.

Ein Landwirt in Oberbaden hatte verbotenerweise Hybridenreben, dazu noch solche, deren Anbau in Baden gar nicht gestattet ist, aus dem reblausverseuchtem Elsaß eingeführt, sie in seiner Rebschule bewurzelt und wollte sie nun an badische Winzer absetzen. Die Gendarmerie war aber schneller und vernichtete die Reben. Überdies wird der Mann noch bestraft. Das sollten sich alle jene, die glauben das Reblausgesetz umgehen zu können, zur Mahnung dienen lassen.

Ein anderer Winzer pflanzte trotz Verbotes eigenmächtig in einem noch nicht freigegebenen Reblausherd unveredelte Reben an. Er wurde wegen Übertretung des Reblausgesetzes durch Strafbefehl zu einer empfindlichen Geldstrafe und Tragen der Kosten verurteilt. Ergibt sich bei einer Nachsuchung, daß die Reben wieder von der Reblaus befallen sind, so werden die Reben wieder vernichtet und der Boden muß auf Kosten des Winzers erneut entseucht werden.

Von den preußischen Weinbaudomänen.

Infolge der geringen Ernte und schlechten Weinpreise rechnen die preußischen Domänen im Voranschlag für 1927 mit einem Zuschuß von zusammen 919 500 RM. An einmaliger Ausgabe ist für die Domäne Marienthal an der Ahr für 1927 ein weiterer Betrag von 168 000 RM. eingesetzt, sodaß der preußische Staat allein für seine Weinbaudomänen eine gegenüber den Einnahmen über 1 000 000 RM. betragende Ausgabe in den Voranschlag einsetzt. K. M.

Aufgaben für die Winzer.

Der verdienstvolle Ökonomierat Mährlen in Weinsberg stellte sieben Gebote auf, die er als Aufgaben für den württembergischen Weinbau bezeichnet. Diese Leitsätze gelten aber für jeden Winzer und sollen darum auch hier kurz zusammengefaßt werden.

1. Immer mehr Qualitätsbau betreiben.
2. Die Erträge steigern und dazu Rebenselektion betreiben.
3. Die Wegeverhältnisse im Weinberg verbessern.
4. Einstellen auf den neuen Weinbau mit Pfropfreben durch Erstellen von Schnittweingärten und Rebenveredlungsanstalten.
5. Bekämpfung der Rebschädlinge und der Krankheiten.
6. Verkauf des Mostes im Herbst (dies gilt allerdings in der Hauptsache nur für württembergische Verhältnisse) und nicht zu frühe Lese.
7. Halten und Lesen von Fachzeitschriften als Stütze und Wegzeiger im wechselvollen Getriebe eines Jahres. K. M.

Das Möslingerverfahren in der Schweiz.

Bekanntlich ist in der Schweiz die Schönung von Weinen mit Ferrozyankalium (Möslinger Schönung) verboten, obwohl diese Schönung bei richtiger Anwendung absolut harmlos ist und in tausenden von Fällen in Deutschland seit seiner Zulassung die glänzendsten Ergebnisse geliefert hat. Dr. Widmer von der Weinbauversuchsanstalt in Wädenswil macht in der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau (1926, S. 413) auf einen hochwertigen Heidenwein aufmerksam, der unter dem weißen Bruch litt und mit dem in der Schweiz gestatteten Schönungsverfahren (Lüften, Schönen mit Tannin-Gelatine, Verschnitt mit saurem Wein) nicht dauernd hell gehalten werden konnte. Nur eine umständliche stufenweise Klärung bei schwacher Lüftung brachte diesem Weine die gewünschte Helle. Wesentlich rascher und einfacher ließ sich das dagegen durch die Möslingerschönung (mit 5 g Ferrozyankalium je Hektoliter) und anschließender Filtration erzielen. Dieser Fall lehrt wieder, daß es auch für die Schweizer Winzer von Vorteil wäre, wenn sie sich von den bisherigen Anschauungen, die für die Schweiz ein Verbot der Möslingerschönung herbeiführten, frei machen würden. K. M.

Nährsalzzusatz bei der Weinbereitung.

Bekanntlich ist in Deutschland gestattet, den Obstweinen, damit sie besser in Gärung kommen, außer Reinhefe auch Nährsalze für die) Reinhefe (wie Chlorammonium und phosphorsaures Ammonium zuzusetzen. Dagegen ist ein solcher Zusatz bei Traubenweinen in Deutschland, Österreich, Ungarn und den Staaten, die zur früheren österreichisch-ungarischen Monarchie gehörten und deren Weingesetz noch besitzen, verboten, einmal weil ein solcher Zusatz, zumal bei Naturweinen, nicht nötig ist und dann vor allem deshalb, damit der Aschengehalt nicht künstlich erhöht und dadurch die Weinfälschung begünstigt werden kann. Andere Länder mit strenger Weingesetzgebung, wie Frankreich, Italien, Spanien, gestatten dagegen den Zusatz von Nährsalzen zu den Mosten in einer Menge, die eine normale Entwickelung der Hefe ermöglicht. Es dürfte diese andere Beurteilung in den südeuropäischen Ländern mit den höheren Zuckergehalten der dortigen Moste und der dadurch bedingten schwierigeren Durchgärung zu erklären sein. K. M.

Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Württemberg.

Der Leiter der Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung in Offenau, Inspektor Mittmann, hat in der Zeitschrift „Der

Digitized by Google

Weinbau", 1926, S. 212, seine langjährigen Erfahrungen über Pfropfreben zusammengefaßt. Es wurden die Erträge von 10 Jahren im Durchschnitt unter Weglassen der Erträge von drei Frostjahren errechnet und für die Wertbeurteilung neben den Öchslegraden der Moste zu Grunde gelegt. Als Edelreis wurde für die Versuche durchweg Fröhlich-Silvaner verwendet.

Am besten bewährt hat sich bei den meisten der Anbauversuche (im ganzen sind jetzt in Württemberg 1039 angelegt) die Unterlagsrebe 3309. Sie veredelt sich gut, gibt kräftige Veredlungen und kann noch in ziemlich kalkreichen Böden Verwendung finden. Die Veredelungen sind neben denen auf 1616 und 3306 am fruchtbarsten (5,4 Pfund Trauben je Stock) und lieferten hochgradige Moste. Dieses Urteil stimmt mit den badischen Erfahrungen überein und beweist wiederum, daß die Ansicht Kobers der 3309 verwirft, nicht richtig sein kann.

Auf 3306 wird auch in Württemberg, wie in Baden und in der Schweiz zugunsten der Schwesterforte 3309 verzichtet, weil sie in gewissen Jahren stark unter Melanose leidet, wodurch die Holzreife verzögert wird.

Auch 1616 wird, wie von uns, für eine ausgezeichnete Unterlage für gute sog. Ripariaböden, nicht für Kalkböden, angesehen. Sie liefert fruchtbare Veredelungen (5,4 Pfund je Stock) und der Reifegrad ist fast noch besser als bei 3309.

101^{14} ist für nicht kalkreiche Böden sehr gut, sie gibt fruchtbare Stöcke, die allerdings hinter 3309 und 1616 in dieser Hinsicht etwas zurückbleiben.

Ganzin 1 leidet ebenso wie 1202 stark unter Mauke als Folge von Frostschäden — beide stehen in den Erträgen hinter den schon genannten Sorten zurück.

Dagegen ist 143 B zwar nicht triebkräftig, liefert aber annehmbare, frühreife Erträge.

Von den Berlandieri Kreuzungen ist Teleki 8 B leicht zu veredeln, liefert reichlich Trauben, nur leidet sie bei ungünstigen Blütenwetter durch Verrieseln der Blüte. Sie gedeiht gut in fast allen Bodenarten.

Nur auf kurze Zeit beschränken sich die Erfahrungen mit den Unterlagen Kober 5 BB und mit Oberlin 595. Sie werden mit 3309 in neuerer Zeit in Württemberg fast ausschließlich für die Rebenveredelung verwendet.

Die verdienstvolle Arbeit Mittmanns ist deshalb für uns von besonderer Bedeutung, weil die württembergischen Ergebnisse sich vollkommen mit den badischen decken. Auch in Baden hat man sich jetzt auf Teleki 8 B, 5 BB und 3309 als maßgebende Unterlagen beschränkt.

K. M.

Rotbrenner.

Über diese Rebblattkrankheit veröffentlichen Faes und Staehelin von der Weinbauversuchsanstalt in Lausanne eine längere Arbeit im Progres agricole et viticole Nr. 45–47 (1926). Unter der Bezeichnung Rougeot werden zweierlei Krankheiten in der französischen Sprache verstanden, eine physiologische Krankheit, die auch bei uns vorkommt (Laubrausch, frühzeitige Herbstfärbung) und eine pilzparasitäre Erkrankung, die bei uns allein die Bezeichnung Rotbrenner führt. Diese Krankheit ist von Müller-Thurgau genau beschrieben worden. Die Verfasser bringen hierzu wenig Neues. Die Untersuchung der Apothezien des an abgefallenen Blättern überwinternden Pilzes ergab schon um den 15. Mai ausgeschleuderte Sporen. Um jene Zeit fand also die Infektion in der französischen Schweiz statt. Sie geben dann auch die Empfindlichkeit zahlreicher Hybriden gegenüber dem Rotbrenner an, wobei allerdings die Beobachtungen des Weinbauinstituts zu dieser Frage (diese Zeitschrift Jahrg. 1924 S. 199) übersehen wurden, obwohl sie auch im Progres agricole in französischer Sprache abgedruckt sind. Als Bekämpfung wird auch von den Verfassern das bekannte Bespritzen mit kupferhaltigen Brühen empfohlen, erstmals, wenn die Triebe 5 cm lang sind.

K. M.

Der Außenhandel Deutschlands mit Wein.

In den ersten drei Vierteljahren 1926 wurden in Deutschland dem Werte nach für 8993000 RM. Weine aller Art einschl. Obstwein und Schaumwein eingeführt und im gleichen Zeitraum für 6276000 RM. versandt. Auf die Einfuhr von Schaumwein entfallen hiervon 212000 RM. = 53003 1/1 Flaschen, die mit wenigen Ausnahmen aus Frankreich bezogen wurden. Ausgeführt wurden dagegen für 590000 RM. = 174446 Flaschen, von denen 112821 Flaschen nach Großbritanien gingen.

Die übrige Einfuhr an Wein bezifferte sich auf 228594 hl in den ersten neun Monaten 1926 gegen 787729 hl im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Einfuhr hat gegenüber dem Vorjahr stark abgenommen. Unter der Einfuhr befanden sich 184770 dz = 216200 hl Wein in Fässern und 1256 hl = 1950 dz in Flaschen. Obstwein wurde nicht eingeführt. Als Lieferanten für Wein in Fässern kamen in Frage Spanien mit 129554 dz, Italien mit 13834 dz, Griechenland mit 13311 dz, Frankreich mit 11903 dz, Portugal mit 6396 dz, Ungarn mit 3264 dz, Algier mit 2551 dz, Österreich mit 968 dz und das Elsaß mit 512 dz. Flaschenweine wurden hauptsächlich aus Frankreich (430 dz) und Italien (418 dz) bezogen. Außerdem wurden noch u. a. 5574 hl Wein mit Heilmittelzusätzen (Wermutwein) geliefert.

Die Weinausfuhr ohne Schaumwein betrug 24130 hl im Jahre 1926 und nahezu gleichviel (24288 hl) im Vorjahre. Auf den Versand entfielen 10813 hl = 1256000 RM. auf Wein in Fässern, 12499 hl = 4321000 RM. auf Wein in Flaschen, 727 hl = 99000 RM. auf Wein mit Heilmittelzusätzen, und 91 hl = 10000 RM. auf Obstwein und dergl. Abnehmer für Wein in Fässern waren u. a. das Saargebiet mit 2579 hl, die Niederlande mit 2043 hl, Großbritanien mit 1906 hl, die Schweiz mit 1403 hl und die Tschechoslovakei mit 890 hl. Deutscher Wein in Flaschen wurden bezogen u. a. von Großbritanien 3527 hl, von der Niederlande 2785 hl, vom Saargebiet 967 hl, von Schweden 771 hl, von der Schweiz 653 hl, von Brasilien 470 hl, und Österreich 166 hl.

Ba.

Die Einweihung des neuerbauten Winzerkellers der Winzergenossenschaft Bickensohl a. K.

am 27. und 28. November ds. Js.

fand unter regster Beteiligung der Bevölkerung und von Vertretern staatlicher Stellen und der landwirtschaftlichen Verbände statt. Diese verhältnismäßig kleine Gemeinde hat gezeigt was Not, fortschrittlicher Sinn, Einigkeit, freudiges Opfertum und zäher Wille vermag. Als erste Gemeinde ist sie den übrigen Kaiserstuhlgemeinden in der Errichtung eines Winzerkellers vorangegangen. Im Juni ds. Js. wurde der erste Spatenstich getan und im Herbst konnte bereits erstmalig der Wein der 70 Mitglieder im neuen Hause gemeinsam eingekellert werden. Die Gebäulichkeiten sind in Anbetracht der zur Verfügung gestandenen verhältnismäßig geringen Bausumme von rund 45000 RM. wohl einfach gehalten aber im Innern zumeist recht zweckmäßig eingerichtet. Die große Kelterhalle, die mit einem Büroraum und für besondere Fälle auch mit einem kleinen Gärraum versehen ist und mit Wagen befahren werden kann, liegt über den zwei großen Kellerräumlichkeiten, die durch eine nach außen gut abschließbare Wageneinfahrt getrennt sind. An- und Abfuhr sowie auch die Überschlauchung des Mostes von der Kelter zu den Fässern ist somit auf das bequemste und praktischte eingerichtet. Es können bis zu 2500 hl Wein eingelagert werden. Der Bauleitung (Bauberatung der Badischen Landwirtschaftskammer) sowohl wie auch dem Vorstande der Winzergenossenschaft, den Mitgliedern derselben, dem Gemeinderat und der Bevölkerung von Bickensohl wurde — alles zusammen genommen — von allen Festrednern mit Recht volles Lob erteilt. Der den Gästen gereichte Ehrentrunk von Weinen der Genossenschaft (1925er und 1926er Silvaner Auslese, 1924er und 1926er Ruländer) fand ebenfalls ungeteilten Beifall. Die ungemein eindrucksvolle, ernste Einweihungsfeier, die auch mit sonstigen zahlreichen festlichen Veranstaltungen verknüpft war, wird noch lange in der Erinnerung aller Teilnehmer bleiben. Möge das so hoffnungsfroh begonnene Werk von Dauer sein zum Ruhm des bereits allerwärts bestens bekannten Weinortes Bickensohl und zur Aneiferung unseres gesamten Weinbaues.

Dümmler.

Rundschau

Deutschland.

Winzerkredite in Baden. Die Fraktion der bürgerlichen Vereinigung im Landtag hat einen Antrag eingebracht, denjenigen Gebietsteilen, die einen Fehlherbst hatten, die Zinsen der Winzerkredite für 1926/27 zu erlassen.

Digitized by Google

Ein Zollnachlaß für Unterlagsreben, die aus dem Ausland von staatlichen Rebenveredlungsanstalten bezogen werden, ist vom Reichsminister der Finanzen für die Einfuhr bis 1. Mai 1927 zugestanden worden.

Eine „Rebenaufbau-Genossenschaft" in Oberheimbach (Kreis St. Goar) trägt Sorge, die durch die Reblaus zerstörten umfangreichen Weinberggelände wieder mit gepfropften Reben neu zu bestanzen. Man ist der Überzeugung, daß nur auf genossenschaftlicher Grundlage die Staatsmittel für die Reblausschäden dem wirtschaftlichen Zwecke nutzbar gemacht werden können, da seither die Gelder vielfach unter der Hand ausgegeben wurden und die Winzer später zur Neubewirtschaftung keine Mittel mehr hatten. In Verbindung mit der Kulturbauinspektion legt die Rebenaufbau-Genossenschaft in den rekonstruierten Geländen neue bequeme Wege an, wobei auch gleichzeitig für eine Neuordnung der einzelnen Grundstücke gesorgt wird.

Hamster als Traubendiebe. In Rheinhessen wurden kurz vor dem Herbst beim Ausgraben eines in einem Weinberge beobachteten Hamsters in dessen Bau 11½ Pfund Traubenbeeren gefunden — eine so schön wie die andere!

Uneinigkeit macht schwach. Die Industrie- und Handelskammer in Koblenz, welche den Mosel-Weinhandel vertritt, verlangt, daß der Zusatz von Zucker in wässeriger Lösung von 25% ein für allemal im deutschen Weingesetz festgelgt wird — und dabei haben die Vertreter sämtlicher deutschen Weingebiete im Herbst dieses Jahres, gelegentlich des Deutschen Weinbaukongresses in Wiesbaden, sämtliche Vorschläge des Deutschen Weinbauverbandes zur Abänderung des Weingesetzes einstimmig gutgeheißen, insbesondere auch den Vorschlag zu dem hierher gehörenden § 3, der da lautet: „Die Reichsregierung kann auf Antrag eines oder mehrerer Weinbaugebiete mit Zustimmung des Reichsrates nach Anhörung des Deutschen Weinbaugebietes das Ausmaß bis ¼ der Gesamtflüssigkeit erweitern, wenn dies nach dem Ausfall der Ernte dringend erforderlich ist."

Gegen den ebenfalls in Wiesbaden einstimmig angenommenen Vorschlag zu § 7 des Weingesetzes: „Ein Verschnitt von inländischen Weißweinen mit ausländischen Weißweinen ist verboten" hat der Bund westdeutscher Weinhändlervereine in einer in Köln abgehaltenen Versammlung Stellung genommen, in welcher er unter längerer Begründung sich gegen ein Verbot des Verschnitts von inländischem Weißwein mit ausländischem Weißwein ausspricht. Der Bund sieht in dem Verbot des Verschnitts lediglich die Förderung des Konsums unverschnittener, minderwertiger, ausländischer Weißweine.

Österreich.

Die **Weinumlagen**, die bisher von der Regierung erhoben wurden, sind in einer Sitzung des Budgetausschusses am 25. November gefallen. Man erhofft dadurch eine Belebung des Weinumsatzes.

Tschechoslowakei.

Beachtenswerte Forderungen der Weinproduzenten wurden gelegentlich der dritten Generalversammlung des Zentralverbandes erhoben. U. a. Weineinfuhransuchen sind an die Bedingung eines Dreiviertelseinkaufs im Inland zu knüpfen, die Neuanlage von Weingärten ist durch zinsenfreie Darlehen zu fördern, Subventionierung von Weinproduktions- und Kellereigenossenschaften.

Ungarn.

Die **Alkoholkonsumsteuer** beabsichtigt der ungarische Finanzminister auf die Hälfte zu ermäßigen, um dem Weinbau zu helfen.

Eine Weinkontrolle in Budapest und Umgebung wurde im ersten Halbjahr 1926 in 1476 Fällen vorgenommen. In 678 Fällen wurde ein Verfahren eingeleitet. 51 Fälle betrafen Weinfälschungen und Inverkehrsetzung solcher Weine, in 627 Fällen handelte es sich um unbedeutende Vergehen.

Ein Weindefizit in Europa sagt Oberregierungsrat Teleki in Budapest voraus und im Zusammenhang damit ein Anziehen der Weinpreise, weil die Staaten des ehemaligen Österreich-Ungarn zu wenig Wein ernteten, um den Eigenbedarf zu decken und weil die südeuropäischen Staaten ebenfalls eine geringere Ernte als normalerweise erhalten haben.

Frankreich.

Die **Weinernte 1926** in den 4 größten Weinbauprovinzen des Südens (Hérault, Gard, Aude und Pyrénées Orientales) beträgt 21963451 hl gegen 29576395 hl im Vorjahr oder 7612944 hl weniger als 1925.

Die Kosten für ein 1 hl Wein zu behandlen werden in Frankreich im September mit 103 Frcs. berechnet, gegen 76 Frcs. im Mai 1926.

Hohe Weinpreise wurden bei der Versteigerung der Weine des Hospices de Beaune erzielt, nämlich für

297 hl Rotwein . . .	1124650	Frcs.
43 „ Weißwein . . .	131375	„
19 „ Weinbrand . .	47652	„
zus.	1303677	Frcs.

1 hl Rotwein stellte sich somit z. B. auf 3786 Frcs., das sind nach unserem Geld (bei einem Kursstand von 100 Frcs = 16.70 RM.) 633 RM.

Norwegen.

Die **Aufhebung des Alkoholverbotes** soll nach dem Vorschlag der Regierung am 1. April 1927 erfolgen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. In den Weinbergen wurden die nötigen Arbeiten im allgemeinen sofort im Anschluß an die Weinlese aufgenommen, so das Graben, das Pflügen und das Düngen. Man begnügt sich, wie auch in den vorausgegangenen Jahren, nicht mit der Verwendung von Stalldünger, auch Kunstdünger wird in erheblichen Mengen hinausgebracht. Das Rebholz ist ausgereift, man darf daher den Winterfrösten mit Ruhe entgegensehen. Wo freilich grünes Holz noch vorhanden ist, ist unter Umständen Winterfrostschaden zu erwarten.

In verschiedenen Winzerbezirken war in der letzten Zeit Bewegung. Es fanden an verschiedenen Stellen große Tagungen statt, die sich mit den Tagesfragen im Weinbau zu tun machten und dazu entsprechende Beschlüsse faßten. Zunächst tagte in Dürkheim in der Pfalz der Sonderausschuß für Winzergenossenschaftswesen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften Berlin. Was bei dieser Gelegenheit vor allem wieder betont wurde, war, daß der Qualitätsweinbau überall gefördert werden müsse. Die Winzergenossenschaften hätten alle Veranlassung, in dieser Richtung zu wirken. Gegen die gemeindliche Getränkesteuer wurde in einer Entschließung verlangt, daß diese keinesfalls über den 1. April 1927 hinaus verlängert werden dürfe, oder daß wenigstens, im Falle eine Änderung des Finanzausgleichsgesetzes erfolge, der Wein dabei ausgenommen werde. Zum Schankstättengesetz nahm der Ausschuß ebenfalls Stellung. Man könne diesem zustimmen, soweit es den Mißbrauch geistiger Getränke verhindern soll, im übrigen müßten die Interessen der Winzergenossenschaften dabei gewahrt werden. Es wurde betont, daß bei den Winzerkrediten Erleichterungen beansprucht werden müßten und daß die Doppelbesteuerung bei genossenschaftlicher Verwertung von Wein in Wegfall kommen müsse. Der rheinische Winzerverband hatte in Koblenz ebenfalls eine Ausschußsitzung, in der er sich mit den gleichen Fragen beschäftigte und ebenfalls Stellung gegen die Gemeindegetränkesteuer als einer ungerechten Sondersteuer nahm, ferner aber Hilfsmaßnahmen für die durch den Maifrost geschädigten Winzer an Ahr, Lahn und Mittelrhein erbat. Schließlich nahm die Tagung zu den gleichen Fragen, die oben schon erwähnt wurden, Stellung und verlangte außerdem noch die Aufhebung der Sektsteuer oder, wenn diese nicht möglich sei, die Staffelung dieser Steuer, wobei für die Flasche Sekt im Verkaufspreise von 3 RM. nur 50 Pfg. erhoben werden sollten. Seitens der preußischen Regierung wurden übrigens für die durch den Frost geschädigten Winzer 8 Millionen Mark zur Verfügung gestellt, die dazu dienen sollen, den Winzern Verdienstmöglichkeiten dadurch zu gewähren, daß sie Wegebauten in das Weinberggelände schaffen. Die Entwicklung des neuen Weines wird als günstig bezeichnet. Der 1926er scheint sich gut zu halten und zu bauen.

Im Weingeschäft ist es, wie stets um diese Zeit, wenigstens soweit die freihändigen Umsätze in Betracht kommen, ruhiger geworden,

Digitized by Google

während auf dem Versteigerungsmarkte volles Leben herrschte. Soviele Weinversteigerungen wie gerade in diesen Wochen vor den Weihnachtsfeiertagen haben denn doch noch nicht um diese Zeit stattgefunden. Ihre Zahl entspricht durchaus der Fülle von Versteigerungen im ersten Halbjahre. Bemerkenswert ist dabei, daß alle die Versteigerungen gut abschneiden und bei zufriedenstellenden Bewertungen und flottem Geschäft einen glatten Absatz aufweisen. Ausgeboten werden überwiegend 1925er Weine, aber auch 1924er und weitere Jahrgänge zurück bis 1920. Bei den 1921er Weinen, die meist in Flaschen ausgeboten werden, zeigt sich manchmal wenig Kauflust, sie werden verhältnismäßig oft zurückgezogen. Bei den großen Versteigerungen ist dies allerdings nicht der Fall. Was sonst im Spätjahre nicht der Fall war, trat diesmal ein, es wurde eine ganze Reihe bedeutender Ausgebote durchgeführt.

Natürlich können nicht alle Ausgebote hier erwähnt werden, aber Preise von 15.40 M. für die Flasche 1924er Deidesheimer, 35 M. für 1920er Deidesheimer, 10900 M. für die 1000 l 1925er Deidesheimer, 16250 M. für Ruppertsberger und 20000 M. für Forster dürfen schon angeführt werden. An der Nahe gab es Durchschnittspreise von 580–680 M. für das Halbstück (600 l) 1924er, 630–1035 M. für 1925er, 600 M. für 1923er und 3.20–5 M. für die Flasche 1921er, in Rheinhessen 680–1594 M. für das Halbstück 1922er, 690–760 M. für 1923er, 775–1510 M. für 1924er, 791 bis 1201 M. für 1925er, 3.30–10.50 M. für die Flasche 1921er und 18.20 M. für die Flasche 1920er. Für Moselwein wurden 950 bis 1880 M. das Fuder (960 l) 1925er, 1290–1600 M. für 1924er, 1.25 bis 1.70 M. die Flasche 1924er, 1.60–1.70 M. die Flasche 1923er erlöst. Am Mittelrhein kostete das Fuder (1000 l) 1925er Weißwein 1017–1300 M., 1924er 910–944 M., 1923er 1020 M., 1924er Rotwein (Unkeler) 830 und 860 M., 1925er desgleichen durchschnittlich 1294 M.

Bei freihändigen Umsätzen kostete das Stück (1200 l) 1925er in Rheinhessen 1200–1600–2000 M. und mehr, das Fuder (1000 l) 1926er in der Rheinpfalz 800–2500 M., 1925er und 1924er 1400 bis 2000 M. und darüber, Rotwein etwa 850 M. An der Nahe wurde das Stück 1925er mit 1300–1800 M., am Mittelrhein das Fuder 1925er und 1924er mit 1000–1400 M., im Rheingau das Halbstück (600 l) 1926er mit 600–800–1000–1500 M. und mehr, 1925er mit 900–1600 M. und darüber, an der Mosel, Saar und Ruwer das Fuder (960 l) 1925er und 1924er mit 950–1400 M. und mehr bewertet. In Baden kostete 1 hl 1926er 70–190 M. und mehr, in Franken die 100 l 1926er 100–170 M. S.

Baden. Die Weinernte am Bodensee begann am 18. Oktober und fiel befriedigend aus, nur der Elbling hat in Frostlagen wenig angesetzt. Immerhin haben Ortschaften wie Hagnau 1900 hl und Reichenau 1400 hl Wein geerntet. Die Qualität wird dem 1923er als gleichwertig bezeichnet. Mostgewichte waren bei Elbling 63–65°, bei Weißherbst bis 75° und bei den Meersburger Qualitätsweinen noch höher. Im Herbst wurden erhebliche Mengen des neuen Jahrgangs zu 70.– bis 80.– RM. für Elbling, 100.– bis 120.– RM. für Weißherbst, 120.– bis 130.– RM. für Rotweine und 130.– RM. für Ruländer, alles je hl, verkauft. Jetzt hat die Nachfrage nachgelassen, es liegen darum noch größere Mengen in den Hauptreborten verkaufsbereit.

In der Markgrafschaft waren glänzende Herbstaussichten vorhanden, die aber durch das schlechte Blütewetter und stellenweise durch katastrophales Auftreten der Peronospora während einer Regenperiode, die die Bekämpfung nur teilweise zuließ, verringert wurden. Der obere Teil der Markgrafschaft schnitt deshalb besonders schlecht ab, während die hinteren Lagen des mittleren Teils und die untere Markgrafschaft sehr gute Erfolge, teilweise ½ Herbst und noch darüber erntete. Die Qualität fiel sehr gut aus, 70–80° Öchsle und mehr. Da aber die Markgrafschaft erst mit dem Herbsten begann, als sich der Handel mit Konsumweinen des Kaiserstuhles eingedeckt hatte, liegen in manchen Orten z. B. noch erhebliche Mengen bei den Winzern unverkauft. Nur in Ortschaften mit geringen Weinen hat der Handel fast alles aufgekauft. Es wurde im Herbst bezahlt 90.– bis 100.– RM. per hl, später 90.– RM., heute will der Handel für gute Qualitäten nur 80.– RM. anlegen. In der unteren Markgrafschaft wird Wein noch billiger abgegeben, doch hofft man auf ein Anziehen der Preise nach dem ersten Ablaß.

Im Breisgau ist etwa mit ⅓ Herbst zu rechnen. In den Qualitätslagen gab es wenig, aber ganz ausgezeichnete Qualitäten von 80° Öchsle und mehr. Diese Weine gingen wegen ihres durch die Qualität bedingten höheren Preises – im Glottertal bis 200 RM. je hl – noch wenig ab, dagegen wurden die einfacheren Konsumweine gleich während des Herbstes zu 66.– RM. per hl flott verkauft.

Der Kaiserstuhl mit 2500 ha Rebfläche kann sich dieses Jahr rühmen, wohl den größten Weinertrag in Deutschland erzielt zu haben. Aber die Winzer haben sich auch in der Schädlingsbekämpfung besonders angestrengt. Ihringen hat 50 hl vom ha geerntet, Wasenweiler 50–60 hl/ha, Achkarren 55–65 hl/ha, Oberrotweil, Oberbergen, Bischoffingen, Burkheim, Eichstetten, Bahlingen, Jechtingen 60–70 hl/ha, Bickensohl 70 hl/ha. Die Mostgewichte betrugen bei den Konsumweinen etwa 60°, bei den Edelsorten 70–95–102°. Spätlesen hatten noch höhere Öchslegrade (bis 120°). Die früh (Anfang bis Mitte Oktober) geherbsteten Elbling- und Räuschlingweine wurden zum Preise von 67.– bis 75.– RM. per hl fast restlos vom badischen, vor allem aber vom pfälzischen und hessischen Weinhandel aufgekauft, bessere Weine wurden mit 70.— bis 85.— RM., erste Lagen und Ruländer mit 90.– bis 105.– RM. bezahlt. Augenblicklich lagern fast nur noch bessere Sachen am Kaiserstuhl.

In der Ortenau und Bühlergegend wurde in der Regel nur ¼–⅓ Herbst gemacht, nur in der Gegend um Neuweier fiel der Ertrag besser aus und näherte sich mehr ½ Herbst. Mit der Lese wurde am 19. Oktober in einzelnen Gemeinden begonnen, in der Umgebung von Neuweier erst in den letzten Oktobertagen. Allgemein war man mit der Qualität des Weines sehr zufrieden. Die Feldreben in der Ortenau hatten 60–70° Öchsle, Amerikanerreben 67–75°, Clevner und Klingelberger (Traminer und Riesling) 75–95°, Weißherbste 80–96°, Rotweine 85–105°. Die einfachen Weine sind mit wenigen Ausnahmen gleich im Herbst alle verkauft worden, und zwar wurde für Elbling und Räuschling aus Feldreben 65.— bis 70.– RM., aus Berglagen bis 80.– RM. per hl bezahlt, Weißherbst kostete 100.— bis 110.– RM., weißer Edelwein (Clevner und Klingelberger) je nach Güte 85.— bis 95.— RM., Riesling in Fessenbach, Durbach und Neuweier 130.– bis 150.– per hl, Clevner in Durbach bis 190.– RM. per hl. Die Amerikanerreben ergaben etwa ½ Herbst. Ihr Wein wurde vom pfälzischen und hessischen Weinhandel in flottem Geschäftsgang restlos aufgekauft zu 45.– bis 50.– RM. per hl, später sogar zu 62.– RM. per hl. Die Rotweinernte fiel sowohl im Zeller wie im Affentaler Gebiet sehr gering aus, war aber qualitativ hervorragend, 85–105°. Der meiste Rotwein ist schon in festen Händen zu Preisen von 140.– bis 150.– RM. per hl.

Im Kraichgau war der Ertrag wesentlich geringer als im vorigen Jahr. Er betrug etwa 16–20 hl vom ha. Die Mostgewichte betrugen 70–85° bei Weißwein und 95–100° bei Rotwein. Der Verkaufsgang bei Weißwein war flau, weshalb noch erhebliche Mengen Weißwein vorhanden sind. Rotwein wurde glatt abgesetzt.

An der Bergstraße ergab sich etwa ¼ Herbst. Die Mostgewichte betrugen z. B. in Weinheim bei Riesling 85–100°, bei Traminer 102°, bei Burgunder 80–90°. Der Verkaufsgang war auch hier nur schleppend. Es wurde bezahlt für 1 hl Maische 100.– bis 115.– RM.

Der ganze badische Taubergrund hat infolge der Frostbeschädigungen der Reben im Frühjahr nur 110 hl Weiß- und 25 hl Rotwein von mittlerer Qualität geerntet. Das Gesamtquantum ist zu Preisen von 100.– bis 150.– RM. per hl verkauft. K. M.

Franken. Die Weinmosternte 1926 kommt in Franken einer katastrophalen Mißernte gleich, wie sie seit 1906, dem berüchtigten Peronosporajahr, nicht mehr erlebt wurde. Bereits durch den Dezemberfrost 1925 litten die Ernteaussichten für 1926 eine nicht unbeträchtliche Einbuße. Die Maifröste 1926 zerstörten weiterhin in der überwiegenden Mehrzahl der fränkischen Weinbaugemeinden jede Hoffnung auf einen einigermaßen günstigen Ernteertrag. Trotzdem wäre der Herbst vielleicht immerhin noch erträglicher ausgefallen, hätte nicht schlechtes Blütewetter und ein noch nie dagewesenes Umsichgreifen der Peronospora die letzten Hoffnungen zerstört. In vielen Weinbaugemeinden lohnte sich die Vornahme einer Lese überhaupt nicht. Lediglich das Weinbaugebiet des Untermains, die Würzburger und Escherndorfer Lagen, sowie verschiedene Weinorte am Westabhang des Steigerwaldes brachten bescheidene Ernten. Die Qualität des Mostes war gut. Durchschnittlich

Digitized by Google

wurden Moste mit 70—80° geerntet. Höhere Mostgewichte bis zu 90° und darüber wurden in Hörstein, Würzburg, Escherndorf und Iphofen erzielt. Die Ernteergebnisse in den einzelnen Weinbaugemeinden, umgerechnet auf den fränkischen Morgen zu 20 a, schwanken zwischen 0 und 550 Liter (Kreuzwertheim).

Als Vollernte wird in Franken ein Ertrag von 10 hl auf den fränkischen Morgen erachtet. Der heurige Mostertrag betrug im Durchschnitt kaum mehr als 1/20 Herbst. Dank der günstigen Witterung hat die Holzreife im Laufe des Novembers weitere gute Fortschritte gezeitigt. In der Mehrzahl der Weinbaugemeinden kann demnach mit einem günstigen Austrieb für 1927 gerechnet werden. Bl.

Württemberg. Der Herbst fiel im allgemeinen recht schlecht aus. Nur das Zabergäu, die Stuttgarter und Eßlinger Gegend hatten noch 1/8—1/10 Herbst. Die Weinlagen bei Heilbronn und im Neckartal schnitten besser ab. Der geringe Herbstausfall brachte hohe Preise. Weißweine gingen zu 100—180 RM., Rotweine zu 130—200 RM, rasch ab. Die Öchslegrade betrugen 65—80°, in besten Lagen bis 85°, die Säure schwankte zwischen 8—12 ‰. K. M.

Sachsen. Der Monat November brachte bis in die letzten Tage, wo die Temperatur auf 2, teilweise auf 4° unter Null sank, sehr günstiges Herbstwetter, das die Arbeiten in den Weinbergen sehr gefördert hat. Der Stand der Weinberge ist, soweit Holzreife in Betracht kommt, ganz vorzüglich, ebenso der Stand der Amerikaneranlagen. Die Herbstarbeiten wie Bodenbearbeitung und Düngung sind im allgemeinen weit vorgeschritten.

Die 1923er Weine haben sich weiter gut entwickelt, sind reintönig und von sehr ansprechender Art, die 1926er vergoren und bereits hell. Der Weinkonsum scheint sich befriedigend zu entwickeln. Pf.

Die Staatliche Weinbauverwaltung in Naumburg versteigerte am 8. Dezember ihre Bestände an 1924er naturreinen Flaschenweinen. Erzielt wurden 1—2 RM. je Flasche. Gesamterlös 10000 RM. für 7000 Flaschen. W.

Mosel, Saar und Ruwer November 1926. Nach den Feststellungen der Meteorologischen Station Berncastel übertraf das Temperaturmittel mit 7,2 Grad das 13jährige Mittel von 4,2 um 3 Grad. Die Niederschlagsmenge war mit 94,6 mm fast doppelt so hoch, wie normal. Fröste waren während des ganzen Monats im Tale nicht zu verzeichnen. Die Traubenlese wurde nur des öfteren durch erhebliche Niederschläge behindert, konnte aber überall bis zur Mitte des Monats zu Ende geführt werden. Der Menge nach wurde mit Ausnahme der Frostlagen an der Mosel im großen Durchschnitt 1/3 bis 1/2 Vollherbst eingebracht, d. h. es waren 2000 bis 3000 Stöcke zur Erzielung eines Fuders nötig. Die Mostgewichte schwankten nach amtlichen Feststellungen an der Mittelmosel zwischen 50 und 70 Grad. Mostgewichte unter 50 Grad wurden in größerer Anzahl festgestellt, als solche über 70 Grad. Mostgewichte von 75 bis 80 Grad waren sehr selten. Der Säuregehalt betrug an der Mittelmosel im allgemeinen zwischen 12 bis 16 pro Mille, meist 12 bis 13 pro Mille. An der Saar waren die Mostgewichte im Durchschnitt etwas niedriger und die Säuregehalte etwas höher als an der Mittelmosel. Von der Untermosel waren amtliche Feststellungen nicht zu erlangen. Für das Fuder Riesling-Most wurden 1000 bis 1100 RM. gezahlt. Der Traubenpreis war im allgemeinen 80 Pfg, in seltenen Fällen bis zu einer Mark für 1 Kilo. Im Elbling-Weinbaugebiet an der Obermosel wurde der Menge nach ein Fünftel bis ein Viertel Vollherbst eingebracht, d. h. es waren 2000 bis 2500 Stöcke zur Erzielung eines Fuders erforderlich. Die Mostgewichte lagen nach amtlichen Feststellungen im allgemeinen zwischen 50 und 60 Grad bei im Durchschnitt 14 bis 16 pro Mille Säure. Für das Fuder Most wurden 720 bis 850 RM. bezahlt.

Die Hoffnungen bezüglich der Qualität, welche man noch Ende September hegen konnte, sind also nicht völlig in Erfüllung gegangen. Trotz der geringen Mostgewichte verkostet sich der „Neue" bereits gut und verspricht ein Mittelwein zu werden. Die Ausreife des Rebholzes ist befriedigend. Mit dem Eintragen von Stallmist in die Weinberge wurde bereits begonnen. Dr. Z.

Italien. Das Herbstergebnis ist überall hinter den Erwartungen zurückgeblieben. Besonders betroffen von der ungünstigen Witterung im Frühjahr und Sommer waren die Provinzen: Piemont, Lombardei, Emilia, Campania und Apulien. Es werden sich im ganzen 33500000 bis 34500000 hl ergeben gegen 45367000 im letzten Jahr.

Mit der Qualität ist man im allgemeinen zufrieden; an einzelnen Orten lassen Alkoholgehalt und Farbe zu wünschen übrig. Auch sind vielfach Korrekturen wegen des niedern Säuregehaltes des Weines nötig.

Während des Herbstes und gleich nachher hat sich ein lebhaftes Geschäft entwickeln können; seitdem ist überall mehr oder weniger Stillstand, da Handel und Konsum auf die Forderungen der Produktion nicht eingehen wollen. Von einer Stabilisierung der Preise kann z. Z. noch nicht die Rede sein; störend wirkt hierbei auch die Unsicherheit über die Weitergestaltung der Währung.

Von den Beständen aus früheren Jahrgängen bleibt nur noch wenig übrig; was hiervon auf den Markt kommt, findet leicht Aufnahme.

Ischia Weißweine notieren Lit. 12—13 per Gradhektoliter frei Bord Ischia.

Barletta rote Verschnittweine mindestens 14° Lit. 500—550 per Soma 175 Ltr. ab Keller. Preise aber nominell. W.

Spanien. Aus Daimiel (Mancha) wird berichtet: Das Herbstgeschäft gestaltete sich zum Schluß recht lebhaft, besonders waren von den Bodegen Trauben gesucht, die mit steigenden Preisen Absatz fanden, ohne daß die Nachfrage ganz gedeckt werden konnte. Da der Minderertrag gegen letztes Jahr mindestens 40% ausmacht, war das Angebot verhältnismäßig gering.

Für vereinzelte Partien alten Weißweins wurde Pesetas 4.50 per Arroba von 16 Liter bezahlt; aber nur der Handel war so Abgeber, die Produktion hält auf höheren Preisen.

An vielen Orten wird über Waggon-Mangel geklagt, ohne daß ein übermäßiger Verkehr sichtbar ist.

Besondere Beachtung findet z. Z. in Spanien die gewaltige Entwicklung des Weinbaus in den spanisch-amerikanischen Ländern, wie Chile, Argentinien, Peru und Uruguay. Die beiden ersteren sind bereits auf einer Jahresproduktion von 5 Millionen Hektoliter angelangt, und können damit den eigenen Bedarf zum weitaus größten Teil decken. Durch systematische Verbesserung der Kellerwirtschaft ist man darauf bedacht, so weit zu kommen, allen Anforderungen zu genügen. Auch ist Chile bereits in der Lage, für seine Weine im Ausland Propaganda zu machen. Für Spanien besteht somit die Gefahr, daß ein großes und wichtigstes Gebiet für spanische Weine immer weniger aufnahmefähig wird.

Daß der südamerikanische Weinbau auf diese hohe Stufe angelangte, hat er zuerst den religiösen Kongregationen zu verdanken, deren einheimische Niederlassungen mit aller Zähigkeit jahrhundertlang auf die Einführung der Reben, wo einigermaßen Klima und Bodenverhältnisse geeignet, hinwirkten. W.

Bücherbesprechungen

Die Bodenkalkung, zwei Vorträge von Langenbeck und Dr. Burk. 48 Seiten. Kalkverlag G. m. b. H., Berlin W 62. 1926. Preis Mk. 0,85.

Hager, G. Praktische Kalkdüngungsfragen. 26 Seiten. Kalkverlag. 1926. Preis Mk. 0,55.

Kappen, H., Die Bodenversauerung, Ursachen, Folgen, Abhilfe. 41 Seiten mit 8 Abbildungen. Kalkverlag. 1926. Preis Mk. 0,80.

In den neuen Publikationen des Kalkverlages finden sich 4 Vorträge von Praktikern und Wissenschaftlern zu der strittigen Kalkdüngungsfrage. Wenn die geschilderten Versuchsergebnisse sich auch nicht auf den Weinstock beziehen, so sind die niedergelegten Erfahrungen doch auch für den fortschrittlichen Winzer von Bedeutung, denn die meisten Böden leiden an Kalkmangel. Bei dem billigen Preis ist jedem Interessenten die Möglichkeit gegeben, sich diese Schriften zu beschaffen. K. M.

Personalia

Auf Vorschlag des Deutschen Weinbauverbandes wurde vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft in den Weinbeirat berufen: Graf von Plettenberg in Bretzenheim a. Nahe, Weingutsbesitzer Fendel in Niederheimbach und Landesökonomierat Schoffer in Weinsberg.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Digitized by Google

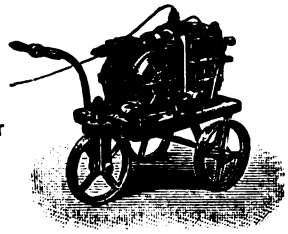
Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



7

Der idealste und eleganteste

Weinflaschen-verschluß

der Zukunft

!

TROCKA-KAPSEL

Billiger und vornehmer als jedes andere Verschlußmittel!
Einfachste Handhabung!
Probehundret farbig sortiert für Weinflaschengröße RM. 1.50 franko.

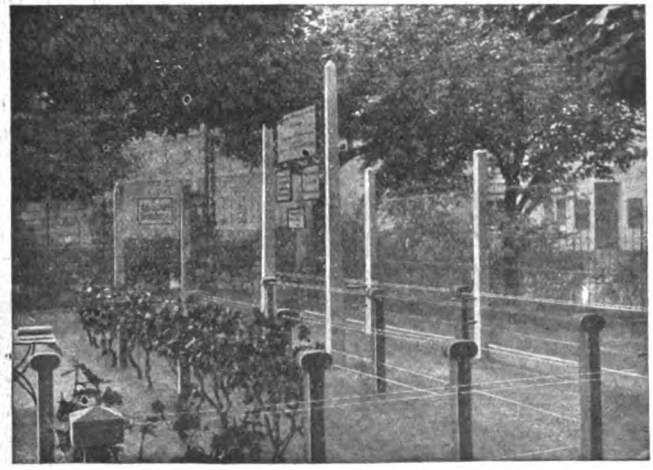
W. Klessling, Dresden Gr. 24
Schlüterstraße 16

87

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft

in **Heidelberg**

empfehlen für ihre Weinbergsanlagen **Eisenbetonpfähle.**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen. 83

SEITZ-WERKE

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U. ASS...

Wertvolle Dienste bei der Sterilisation der Flaschen leisten Ihnen

Seitz'sche rotierende Flaschensterilisatoren

»STELLA«

D. R. P. angem.

Seitz'sche Flaschenschwefeldosier-Apparate

»VEGA«

D. R. P. angem.

Seitz'sche Flaschenschwefler

»METEOR«

für Handbetrieb. 5

Zum Schwefeln der Weine im Faß ohne Wiederabstich empfehlen wir:

Seitz'sche Dosierungs-Apparate **»FULGUR«** lieferbar in 3 Größen.

Alleinvertreter für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg: **AUGUST KRÄMER, Freiburg i. Br.,** Hansjakobstraße 33 / Fernsprecher 3117.

KREUZNACH RHLD.

Ihren Bedarf in ***sämtlichen Kellereiartikeln*** *decken Sie am vorteilhaftesten im* ***Spezialgeschäft***

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.

Freiburg i. Br.

Bertholdstr. 55 • Telefon 6226 84

Wir unterhalten ein großes Lager in ***Weinpumpen, Filtern, Kork- u. Kapselmaschinen, Flaschenspülmotoren, Aluminium- und Holzwaren, Weinschön- u. -klärmitteln, Heizschlangen, Gummischläuchen, Bürsten*** *usw. usw.*

Prompte Bedienung! *Billigste Berechnung!*

Verlangen Sie unverbindliche Offerte!

Berlandieri×Riparia Teleki

(Nr. 8B, 5A und 5 BB K.)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 90

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988.

5. Jahrgang
Nr. 1
7. Januar 1926

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

Die Wurmkatastrophe 1925.

Aus der Gutachtenmappe:

Bad. Weinbauinstitut Freiburg i. Br. Herr Direktor Dr. K. Müller schreibt u. a. am 30. Nov. 1925:

„Wir sehen zu unserer Befriedigung die Wirksamkeit Ihres Mittels **wieder wie in den früheren Jahren bestätigt.**“

Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Neustadt a. d. H. Herr Professor Dr. Stellwaag schreibt u. a. am 5. November 1925:

„Auf Grund unseres eigenen Urteils und der Mitteilung der Winzerorganisationen werden wir für das kommende Jahr das Sturmsche Mittel unter den zur Verfügung stehenden Verstäubungspräparaten **an erster Stelle empfehlen.**“

Württ. Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg. Herr Direktor Dr. Kramer berichtet u. a. am 19. November 1925:

„Das bereits in der Praxis aufs beste bewährte Dr. Sturms Heu- und Sauerwurmmittel hat **auch in diesem Jahre vollauf gewirkt.**“

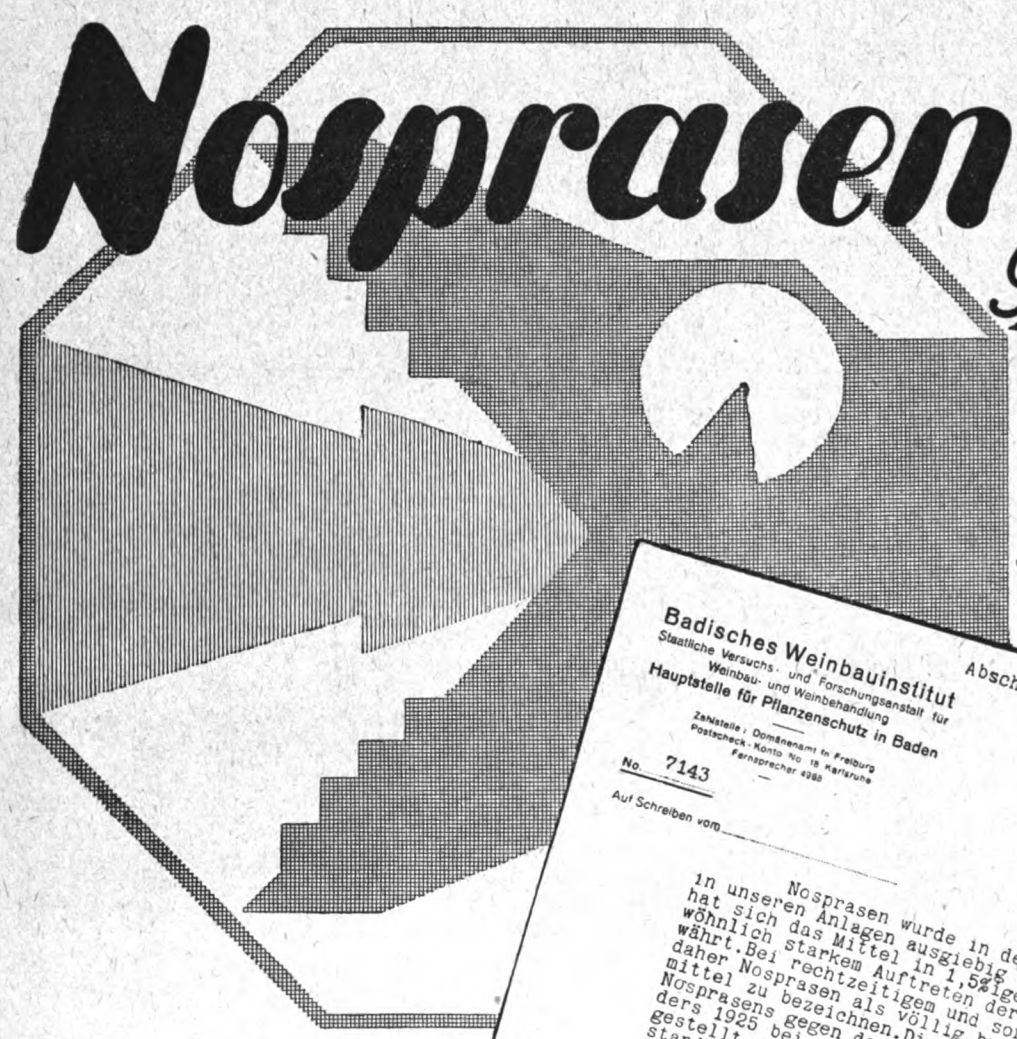
E. Merck, Chem. Fabrik, Darmstadt

Digitized by Google

Nosprasen

gleichzeitig

gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm



Badisches Weinbauinstitut
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau- und Weinbehandlung
Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden

Zahlstelle: Oberamtmann in Freiburg
Postscheck-Konto No. 15 Karlsruhe
Fernsprecher 4985

Abschrift.

Freiburg i. B. Peterhof, 9. Dezember 1925.

No. 7143

Auf Schreiben vom

Nosprasen.

Nosprasen wurde in den Jahren 1924 und 1925 in unseren Anlagen ausgiebig verwendet. Im Jahre 1924 hat sich das Mittel in 1,5%iger Anwendung bei ungewöhnlich starkem Auftreten der Peronospora voll bewährt. Bei rechtzeitigem und sorgfältigem Spritzen ist daher Nosprasen als völlig brauchbares Peronosporamittel zu bezeichnen. Die befriedigende Wirksamkeit des Nosprasens gegen den Heu- und Sauerwurm konnte besonders 1925 bei starkem Auftreten dieses Schädlings festgestellt werden. Eine 9 ar grosse Silvaner Parzelle stand bis zum Herbst sehr schön und wurde wegen ihrer gesunden Trauben sehr bewundert. Auch die mit Nosprasen behandelten Gutedel, Riesling, Portugieser und Burgunderparzellen hatten überaus reichen und bis zur Ernte vollkommen gesunden Behang.

Der Direktor:

K. Müller.

An die Farbwerke vorm. Meister, Lucius & Brüning
Abt. Schädlingsbekämpfungsmittel

I. G. Farbenindustrie
Aktiengesellschaft
Höchst a/M.

Digitized by Google

Rebspritzen

in Friedensausführung, aus starkem Kupfer, mit Ledertragriemen, mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck. Ferner

Füllpumpen

mit Batteriespritzen Expreß für mittlere und Großbetriebe.

Revolververstäuber

gebogene Verstäuberrohre zum Bespritzen der Reben von unten.

Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und kleinere.

Handschwefelverstäuber

in bekannt unerreichter Ausführung.

Prospekte kostenlos.

Carl Platz, Maschinen-Fabrik, **Ludwigshafen a. Rh.**

---

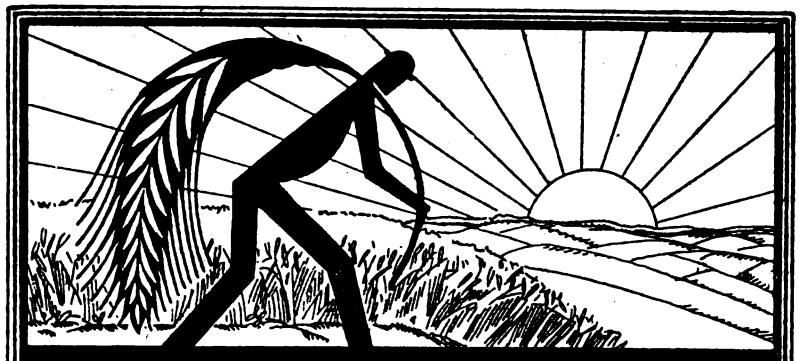
9 Pfd. Ia. Eidersettkäse

ca. 20%, Mk. 6.75 franko 11

Dampfkäsefabrik Rendsburg.

Beim Einkauf

berücksichtigt die Inserenten dieser Zeitschrift.



NUR MIT STICKSTOFF REICHE ERNTE

Stickstoffdüngung erhöht und sichert die Rente des Betriebes.

Stickstoffdüngung ist auch dann noch lohnend, wenn das Geld dafür geliehen und hoch verzinst werden muß.

Stickstoffdüngung bringt nach etwa 9 Monaten durch Mehrernten Kapital und Zinsen wieder ein, dazu noch einen Gewinn.

Stickstoffdüngung verbessert daher die Vermögenslage des Landwirtes.

Stickstoffdüngung ist um so notwendiger, je schlechter die Vermögenslage ist.

Stickstoffdüngung kommt nur dann zur vollen Auswirkung, wenn sie rechtzeitig gegeben wird.

Daher sofortige Bestellung notwendig!

Die neuen Kreditbedingungen ermöglichen weitgehende Kreditgewährung und Rückzahlung aus der kommenden Ernte.

15

Aus meiner **Rebschule** (staatlich genehmigt) habe ca.

10000

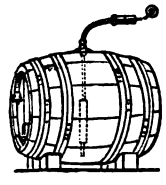
sehr schöne Würzlinge

Gutedel, Traminer und **Ruländer** abzugeben. Hauptsächlich Schnittholz I. Länge von nur gut tragenden Mutterstöcken.

Schnittholzbestellungen jetzt schon erwünscht.

Hermann Blankenhorn, Rebschule

Müllheim in Baden. 13



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange

biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 10

„Thermosana“, G. m. b. H., **Stuttgart,** Augustastr. 49

Schwefelschnitten aller Sorten.

Spezialität: tropflose auf Papier und Asbesteinlage.

H. Zimmermann / Schwefelfabrik

Krozingen (Baden). 4

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.
Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Düngemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B
Fässer
Heinr. Kappes, mech Faßfabrik, Eberbach.
Flaschenfüllmaschinen
Enzinger-Union-Werke A.-G., Mannheim
Flaschenspülmaschinen
Siegerin-Goldmann-Werke GmbH. Mannh.
Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Gärröhren-Gärspunden
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.
Kaliumferrocyanid
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Kohlensaurer Kalk
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Meßinstrumente
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.
Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Paraffinieranlagen
Enzinger-Union-Werke A.-G. Mannheim.
Pfortendichte Mammut
Chemische Werke Marienfelde, A.-G., Berlin-Marienfelde.
Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Rebschulen
G. Georg Wiedemann Bischoffingen a. K.
Rebschwefler
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Rebspritzen
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Karl Platz, Ludwigshafen a. Rh.
Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Weinbergpflüge
Bader & Cie., Freiburg i. B.
Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.
Weinpressen
Kleemanns Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.
Weinschöne
Josef Heller, Kellereiartikel, Mainz.
Wein- und Mostwagen
Karl Kramer, Glasbläserei, Freiburg i. B.

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Arsenverstäubungsmittel „Höchst"
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Arsenverstäubungsmittel 1922
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Blatt- und Blutlaus-Florissol
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.
Erdfloh-Pulfat
Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger A.-G. Flörsheim a. M.
Kupfervitriol
Herkommer & Bangeter GmbH. Stuttgart.
Nikotin
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Nikotin-Quasiaseife
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.
St. Urbansgrün
Herkommer & Bangeter GmbH. Stuttgart.
Schwefel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Herkommer & Bangeter GmbH. Stuttgart.
Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.
Dr. Sturmsheu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Uraniagrün
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
Generalvertrieb für das In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.
Zabulon
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

»SILESIA-GRÜN«

und Verstäubungsmittel

»SILESIA«

die Mittel gegen den **»Heu- und Sauerwurm«**

vom Schädlingsausschuß des Deutschen Weinbauverbandes empfohlen.

Gutachten und Prospekte kostenlos.

Güttler & Co., G. m. b. H., Hamburg 18, Schulstr. 2.

Hauptvertreter: **A. GANTER, Staufen i. Baden**

Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Herausgegeben von

Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
in Freiburg im Breisgau

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau
und Weinbehandlung

---

6. Jahrgang 1927

Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Digitized by Google

Inhaltsverzeichnis

(Nachdruck der Beiträge nur mit genauer Quellenangabe gestattet)

Aufsätze.

Anonym, Aufruf zur Beteiligung an den phänologischen Beobachtungen an Reben. 49.
— Erfahrungen über Drahtanlagen. 83.
— Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes. 107.
— Der 34. Weinbaukongreß in Bad Dürkheim. 167.
— Die badische Propagandafahrt zum Weinbaukongreß in Dürkheim. 182.
— 34. Weinbaukongreß in Dürkheim. 200, 212.
— Schädlingsbekämpfungsmittel. 243.
Band, Ein Liedlein zur Laute. 64.
Bauer, Eine Förderanlage für ein Rebenvortreibhaus. 179.
Bäumler, Die Schädlingsbekämpfung im Monat Mai. 84.
Bink, Der Wein im Wirtshausspruch. 210.
Decker, Bodenbearbeitung der Weinberge mit neueren Maschinen. 60.
Dümmler, Neue Rebenerziehungsarten für Amerikanermuttergärten. 59.
— Zur Unterlagsfrage in der Rebenveredelung. 88.
— Reichsausschuß für Reblausbekämpfung. 117, 127.
— Rebenveredelung am Scheidewege. 240.
Geßner, Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926. 9, 20, 27.
Hertenstein, Vorwärts — Aufwärts! 183.
Hodapp, Die Durchgangslaube. 75.
Husfeld, Klonerträge und Anwendung der Feldversuchsmethode. 209.
Köbelin, Der Engerling des Maikäfers als Rebschädling. 84.
Kroemer und Moog, Die Mauke der Reben. 101.
Litterst, Nochmals über die Geländezerstückelung in der Ortenau. 86.
Lüstner, Führende Männer des deutschen Weinbaus: 5. Wilhelm Rasch. 135.
Meinke, Herbstergebnisse von einigen wichtigen europäischen Traubensorten an der Rebenveredlungsanstalt des Bad. Weinbauinstituts in den Jahren 1923 bis 1926. 17.
Meißner, Warnung vor der Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell" der Firma A. Jungnickel in Hamburg. 19.
Merjanian, Über die Periodizität der Ernteerträge bei Reben. 231.
Mittmann, Bericht über eine im August 1926 ausgeführte Studienreise in die Weinbaugebiete Siebenbürgens, Rumäniens und Ungarns. 160, 170, 190.
Müller, K., VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br. 31, 49, 64.
— Die Weinernte 1926 in Baden. 35.
— Weinbau auf der Tagung der D. L.-G. in Berlin. 37.
— Winke für die Winzer für die diesjährige Schädlingsbekämpfung. 83.
— Weinernte 1926 in Deutschland. 87.
— Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung. 104.
— Unbewiesene Ansichten über die Wirkung der Kupferkalkbrühe. 106.
— Die Gallenreblaus in Baden. 187.
— Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes. 233.
— Arsenhaltiger Wein. 239.
Müller, Vogt, Raesch, Neue Methoden zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein. 76.
Palz, Die Frischhaltung der Unterlagen und Edelreiser. 199.
Prinz, Bekämpfungsversuche der wissenschaftlichen Versuchsstation des Winzerverbandes Konkordia, Helenendorf im Kaukasus. 143.
Reich, Über die Untersuchung von Obst- und Traubenwein im ultravioletten Licht. 146.
Röder, Der Riesling × Sylvaner. 36.
— Über den diesjährigen geringen Gescheineansatz einzelner Rebsorten und die daraus zu ziehenden Folgerungen. 151.
Sartorius, Zur Entwicklung und Physiologie der Rebblüte. 137.
Schellenberg, A., Der Engerling als Rebenschädling. 94.
— Nachwirkungen des letztjährigen Frühjahrsfrostes. 153.
Schuster, Die Wirtschaftsberatung im Weinbau. 115, 123.
Seeliger, Über einen Weg zur Erhöhung der Anwachsprozente und zur qualitativen Verbesserung der Pfropflinge bei der Rebenveredelung. 1.
Stummer, Führende Männer des deutschen Weinbaus: 6. Professor Karl Portele. 219.
Teleki, „Dringliche Rebenveredlungsfragen". 4.
Vogt, Eine Wendung in der badischen Kellerwirtschaft. 63.
— Versuche mit neuen Selbstschwefelern. 93.
— Konservierung grüner Pflanzen. 94.
— Über die Behandlung essigstichiger Weine mit Entsäurungsmitteln. 159.
— Der Aufschwung des badischen Weinbaus. 167.
— Die Anwendung von Kaliumpyrosulfit in der Kellerwirtschaft. 188.
— Ein eigenartiges Verfahren zur Sterilisierung süßer Moste. 229.
Wiedemann, Soll man Pfropfreben oder wurzelechte Reben bei Neuanlagen verwenden? 22.
Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1926. 43.

Kleine Mitteilungen.

a) Weinbauliches.

Affinität, Zur Frage der. 173.
Anerkennung von Rebenschnittholz durch die D. L.-G. 5.
Anerkannte Reben in der Schweiz. 174.
Direktträgerprüfung in Italien. 155.
Einfluß von Wein auf die Entwicklung des Geflügels. 215.
Entwurzeln der Veredlungen in Rebschulen. 204.
Erntevorausschätzung. 174.
Europäische Weinernte 1926. 70.
Fehler bei der Herstellung von Ertragshybriden. 184.
Förderung des Wein- und Obstbaues in Niederösterreich. 96.
Gepfropfte Reben, Erfahrungen mit, im Elsaß. 23.
Grundstückspreise. 196.
Herbstbesprechung mit Weinhandel und Wirtsgewerbe. 195.
Hybriden, Anbauversuche mit, in der Schweiz. 23.
Hybridenreben in Württemberg. 23.
Internationaler Wein- und Weinbaukongreß in Conegliano. 147.
Johannisbeeren, weiße, statt Reben. 234.
Landwirtschaftliche Ausstellung in Leipzig. 222.
Lehrgänge für weinbauliche Arbeitswirtschaft durch die D. L.-G. 164.
Neubildung der Weinbaugebiete. 23.
Österreichische Maßnahmen zur Klärung der Unterlagsreben- und Hybridenfragen. 183.
Pressefahrt „durch die deutschen Weinbaugebiete". 173.
Riesling in Italien. 55.
Stimulationsversuche an Reben und Rebkernen. 148.
Tafeltraubeneinfuhr. 95.

Digitized by Google

Torfmull. 245.
Trierer Weinmuseum. 173.
Umstellung des Weinbaus in Preußen. 118.
Wein aus der Brunnenröhre. 204.
Wein im Grab von Tut-Ench-Amun. 185.
Weinbau in Afrika. 222.
— in Australien. 222.
— in Bayern. 183.
— in Bulgarien. 216.
— in Marokko. 24.
— in Rumänien. 184.
— in der Schweiz. 148.
— in Südafrika. 223.
— in Ungarn. 184.
— auf der landwirtschaftlichen Ausstellung in St. Gallen. 204.
Weinbauausstellung in Znaim. 140.
Weinbaufläche Deutschlands 1927. 245.
— Rückgang der, in Frankreich. 23.
Weinbaukongreß 1927 in Bad Dürkheim. 39, 139.
— in Dürkheim, Festfahrt der badischen Winzer zum. 172.
Weinbaulehrkurs in Sachsen. 71.
Weinbauliche Irrtümer. 12, 156, 234, 245.
Weinbergsrekonstruktion und preußische Weinbaudomäne. 222.
Weinbergwege, Acht Millionen für. 39.
Weingutssiedlungen in Steiermark. 223.
Weinhändler und der Herbst 1927. 195.
Weinlese, Zur. 195.
Weinverbrauch in Hessen. 97.
Wiederaufbau reblausverseuchten Weinberggeländes. 244.
Württemberg. Trauben-, Obst- und Herbstblumenschau in Heilbronn 174.
Wurzelrebenpreise. 165.
Zusammenlegung der Weinberge. 223.

b) Krankheiten, Schädlinge und deren Bekämpfung.

Arsen- und Bleigehalt in Weinen als Folge der Schädlingsbekämpfung. 244.
Arsensalze, Schädlingsbekämpfung mit, in Frankreich. 244.
Bekämpfungsversuche der Wiener Bundesanstalt im Jahre 1925. 184.
Bleiarsenat zur Schädlingsbekämpfung, Verwendung von. 154.
Darf man während der Rebblüte mit arsenhaltigen Mitteln stäuben? 108, 140.
Frostkatastrophe in Niederösterreich. 173.
Frostschäden in Mitteleuropa. 118.
Gallenreblaus im Elsaß, Starkes Auftreten der. 173.
— Versuche zur Abtötung der. 222.
Gelbsucht als Folge starken Peronosporabefalls. 174.
Grind der Reben. 23.
Heu- und Sauerwurm, Die Bekämpfung des. 108.
— Bekämpfung in Frankreich. 108.
Horst'sches Kupferstaubmittel, Urteile über das. 154.
Kräuselkrankheit der Reben, Bekämpfung der. 79.
— Vergleichende Versuche gegen die. 13.
Kupferkalkbrühe, Über Herstellung und Wirkung der. 109.
Lavendelöl als Mittel gegen Traubenwickler. 108.
Mauke, Untersuchungen über die. 96.
Nettolin-Kupferkalk. 130.
Neue Rebkrankheit, Eine. 204.
Nikotin. 204.
Peronosporabekämpfung. 119.
Räucherorganisation der Stadt Ahrweiler, Versammlung der. 90.
Reblaus, Denkschrift über die Bekämpfung der. 148.
— im Rheingau. 89.
— in Unterbaden. 164.
— 1926 in Württemberg. 12.
— Zur Biologie der. 109.
Rebschwefel, Deutscher. 12.
Schädlingsbekämpfung. 108, 118, 130, 139, 146.
— mit Derris elliptica. 108.
Spinnmilbe, Bekämpfung der. 89.
Stäubemittel gegen Peronospora. 39, 79.
Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung. 221.

c) Kellerwirtschaft, Weinchemie, Rückstände bei der Weinbereitung.

Alkoholverlust der Weine. 96.
Amerikanergeschmack, Entfernung des, in Hybridenweinen. 55.
Apparat zur Behandlung schimmeliger oder stichiger Fässer, Ein neuer. 96.
Etiketten für Flaschenweine in Niederösterreich, Ausgabe von. 96.
Gallussäure und ihr Vorkommen in Obst- und Traubenweinen, Über die. 184.
Getrockneter Most. 13.
Hessens 1927er Moste. 244.
Hybridenweinbereitung. 40.
Möslingersches Verfahren, Die Entwicklung des. 234.
Obstwein in Traubenwein, Nachweis von. 12, 174.
Qualität und Zusammensetzung des Weines, Beeinflussung der — durch Amerikanerunterlagen. 214.
Rheingauer 1927er Moste. 244.
Rotweine, Ein Verfahren zur Erzielung gut gedeckter. 40.
Schwund in Weinfässern. 222.
Verwendung von Aluminiumgeräten in der Kellerwirtschaft. 147.
Vierka-Hefen. 184.
Weinkontrolle in Baden. 214.
Weinkontrolle in der Schweiz im Jahre 1926. 204.
Zuckerung des Weines. 195.
— der Weine mit 25% Zuckerwasser. 221.
— der Weine des Jahrgangs 1927. 244.
Zuckerungsgrenze, Erweiterung der. 221.

d) Statistisches.

Anbau und Ernte von Wein in Österreich. 13.
Deutsche Weinbergfläche, Wie groß ist die? 183.
Deutsche Rebfläche. 89.
Französische Weinbau- und Weinproduktionsstatistik. 183.
Weinbaubetriebe in Baden. 183.
— in Hessen. 215.
Weinbau und -ernte in Deutschösterreich. 215.
— und Weinernte in Spanien. 96.
Weinernte in Australien. 13.
— in Bayern. 55.
— in Elsaß-Lothringen. 13.
— 1926 in Frankreich. 13.
— in Württemberg. 23.
Weinkonsum je Kopf der Bevölkerung in den einzelnen Ländern. 148.
Wein- und Spirituosenverbrauch in Danzig. 215.
Weltweinernte 1926. 174, 222.

e) Handelsverträge.

Deutsch-französisches Handelsprovisorium. 78.
Deutsch-französischer Handelsvertrag. 55, 96, 139, 172.

f) Weinabsatz.

Absatzmaßnahmen Italiens für seine Weine. 13.
Außenhandel Deutschlands mit Wein. 39.
Champagner, Recht auf die Bezeichnung. 71.
Chilenischer Wein, ist mit einer Einfuhr nach Deutschland zu rechnen? 223.
Deutsch-französischer Weinkrieg. 39.
Frachtermäßigung für Weine. 214.
Französischer „Rheinwein". 130, 175.
Gutachten über Wein. 72.
Tafeltrauben für Kellerzwecke. 147.
Traubenweinkosthalle auf der Dortmunder Wanderausstellung. 110.
Verbot der Versteigerung von Wein. 244.

g) Gesetze, Steuern usw.

Alkoholgehalt, Begrenzung des, der Weine in Spanien. 96.
Bowlen, zur Bezeichnung von. 109.
Einkommensteuergesetz, Abänderung des. 71.
Getränkesteuer für Wein, Wegfall der. 78.
Gifthaltige Pflanzenschutzmittel, Verordnung über die Anwendung. 155.
Schutzmaßnahmen zwecks Erhaltung der typischen Weine in Italien. 223.
Vierka-Hefen, Verbot der Verwendung von, zur Bereitung von Wein und Haustrunk. 109.
Weingesetz, Ein neues. 173.
Weinsteuerbuch, Kampf gegen das, in Danzig. 204.

Digitized by Google

Winzerkredite. 39.
Wurzelrebendiebstahl, Vier Monate Gefängnis für einen. 140.
Zuckerung der Weine des Jahrgangs 1926. 23.
— der 1927er Weine. 214.

h) Weinversteigerungen, Weinmärkte, Weinproben usw.

Heilbronner Weinbörse. 140.
Naturweinversteigerung in Offenburg, badische. 89.
— in Meersburg a. B. 119.
Weinbewertung in Zell-Weierbach. 234.
Weinmarkt in Offenburg. 71.
— in Müllheim. 79.
Weinprämiierung im Breisgau. 55.
— des Oberbadischen Weinbauvereins in Müllheim. 110.
Weinversteigerung in Kremersberg und Nägelsförst. 119.

i) Institute.

Beirat für Weinbau und Weinhandel, Tagung des. 23.
Entomologische Station in der Schweiz, Eine neue. 204.
Gründung eines Welt-Wein-Institutes. 72.
Institut für Rebenzüchtung in Geisenheim a. Rh., Ein. 89.
Rebenveredlungsanstalt in Freiburg i. Br. 139.
Weinbauinstitut, Beiratssitzung. 130.
— Besichtigung des, durch den Stadtrat von Freiburg. 70.
— Kurse. 22, 78, 244.

Rundschau.

Algier. 165, 244.
Argentinien. 165, 175.
Australien. 90.
Belgien. 90.
Bulgarien. 140.
China. 175.
Danzig. 148.
Deutschland. 13, 24, 55, 72, 79, 110, 119, 140, 149, 156, 165, 175, 205, 216, 224, 235.
Elsaß. 90, 110, 140, 205, 235.
England. 110.
Frankreich. 13, 56, 79, 110, 131, 156, 165, 175, 236.
Holland. 175.
Italien. 14, 56, 90, 110, 131, 165, 205, 216, 236.
Jugoslavien. 14.
Luxemburg. 80.
Norwegen. 14.
Österreich. 72, 130, 156, 165, 175, 205, 224, 235.
Polen. 175.
Rumänien. 14, 131, 165.
Rußland. 216.
Schweiz. 156, 175, 236.
Spanien. 110, 216, 236.
Tschechoslowakei. 24, 156, 216.
Türkei. 205.
Ungarn. 24, 130, 175, 216.

Berichte aus den Weinbaugebieten.

Algerien. 41, 132, 177.
Argentinien. 24.
Ausland. 91.
Baden. 111, 132, 141, 196, 207, 216, 225.
Bulgarien. 157, 176, 226.
Deutschland. 6, 24, 40, 56, 72, 80, 90, 97, 111, 120, 131, 140, 156, 165, 175, 185, 196, 206, 224, 236, 245.
Elsaß. 132, 225.
Franken. 132, 157, 225.
Frankreich. 24, 73, 98, 111, 120, 132, 157, 177.
Griechenland. 24, 132, 177.
Hessen. 111, 132, 157, 216.
Italien. 24, 41, 73, 132, 157, 177.
Jugoslavien. 24, 73.
Kaiserstuhl. 149, 166.
Kraich- und Pfinzgau. 176.
Luxemburg. 24, 80.
Markgrafschaft. 73, 149, 157, 176.
Mitteleuropa. 205.
Mittelrhein. 224.
Mosel, Saar und Ruwer. 131, 141, 149, 166, 176, 185, 207, 216, 224.
Nahe. 132, 224.
Ortenau. 73, 149, 157, 176, 185, 225.
Österreich. 24, 73, 132.
Pfalz. 111, 132, 141, 176, 216.
Portugal. 41.
Rheingau. 132, 157, 176, 224.
Rheinhessen. 141, 225.
Rheinpfalz. 225.
Rumänien. 73, 132.
Sachsen. 149, 207, 237.
Schweiz. 73, 132, 176, 246.
Spanien. 24, 41, 73, 98, 111, 120, 132, 157, 177.
Taubergrund. 176.
Triest. 41.
Tschechoslowakei. 24, 73, 132.
Ungarn. 24, 73, 176.
Württemberg. 157, 207, 216, 225.

Vereinsnachrichten.

Badischer Weinbauverband. 80.
Badischer Winzerverband. 120, 132, 246.
Deutscher Weinbauverband. 89, 246.
— — Vorstandssitzung. 71.
Deutscher Weinhandelsvertretertag. 186.
Fränkischer Weinbauverein. 14.
Hessischer Weinbauverband. 141.
Kaiserstühler Winzervereinigung. 25.
Landwirtschaftskammer von Hessen. 25.
Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau. 41, 98.
Oberbadischer Weinbauverein. 216.
Pfälzer Kreisbauernkammer. 177.
Preußische Hauptlandwirtschaftskammer. 112.
Reichsbund für das Böttcher-, Schäffler-, Binder- und Küferhandwerk. 141.
Rheingauer Weinbauverein. 14.
Rheinischer Winzerverband. 120, 246.
Sonderausschuß für Rebendüngung der D. L.-G. 208.
Verband deutscher Naturweinversteigerer. 207.
Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister. 177.
Weinbauverband der Provinz Sachsen. 141.
Weinbauverein der Rheinpfalz. 24.
Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer. 177.
Winzervereinigung für den unteren Breisgau. 157.
Württembergischer Weinbauverein. 246.

Fragen und Antworten.

14, 41, 57, 73, 80, 98, 112, 158, 177, 196, 226, 246.

Bücherbesprechungen.

Babo und Mach, Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. 91.
Biron, Marcel, Les vignobles domaniaux dans les Provinces Rhénanes. 91.
Brand, Weinfrohe Lieder. 74.
Bucher, Das Kellerbüchlein für den Gastwirt. 150.
Buttler, Wine and the Wine Lands of the World. 42.
Flugblätter über Rebkrankheiten der Biologischen Reichsanstalt. 141.
Fritzen, Die deutsche Weinzollpolitik. 112.
Goldschmidt, Ed., Weinfach-Kalender 1928. 247.
Hessische staatl. Weinbaudomäne. 141.
Hessischer Weinbauverband, Die Rheinweine Hessens. 81.
Jung, Belehrungen und praktische Winke für den neuzeitlichen Winzer. 57.
Kellerwirtschaft. 73.
Koch, Was man vom Sekt wissen muß. 98.

Digitized by Google

Meißner, Mährlein, Mittmann, Ketechismus des Weinbaues. 197.
Merck, Winzerkalender 1927. 15.
Muth, Bericht der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. für 1926. 226.
„Neuheiten auf dem Gebiete des Pflanzenschutzes." 25.
Matuschka, Muth, Schwarz, Bender, Ehatt, Neuzeitlicher Weinbau. 197.
Perold, A Treatis on viticulture. 81.
Reichsausschuß für Wein-Propaganda. 15.
Schätzlein, Lehrhefte über Weinbehandlung. 25.
Seifert, Über Hefe und Gärung sowie über die Bedeutung reingezüchteter Hefe für die Kellerwirtschaft. 98.
Teleki, Der moderne Weinbau, die Rekonstruktion der Weingärten. 74.
Thomaskalender 1928. 226.
Trappmann, Schädlingsbekämpfung, Grundlagen und Methoden im Pflanzenschutz. 216.
Viebig, Clara, Die goldenen Berge. 247.
Weinbau, Weinbräuche in Baden. 226.
Weinbauverein für die Rheinpfalz, Die Pfalz am Rhein und ihre Weine. 226.
Wolff, Vom Wein im Etschland. 15.

Vorträge, Kurse und Versammlungen.

177, 197, 237.

Personalia.

Aberle. 197.
Aldinger, E. †. 15.
Appel. 112.
v. Bassermann-Jordan. 15.
Becker, H. 15.
Bretschneider, A. 81, 91.
Burger, G. †. 112, 142.
Dühr, J. †. 120.
Fröhlich, F. A. 15.
Fuhr. 237.
Glatt, Fr. 25.
Gramatica, C. de. †. 197.
Greiner †. 142.
Kroemer, K. 247.
Linsbauer. 74, 81, 91.
Louis, F. 120.
Matuschka-Greiffenclau. 74.
Mayer, K. †. 25, 142.
Mayer, J. 217.
Moll, Fr. 15.
Müller-Thurgau †. 25.
Neßler, J. 133.
Reckendorfer, F. 217.
Resch. 42.
Salzer, K. †. 150.
Sannino, F. A. †. 112.
Schliephacke †. 197.
Sittmann. 150.
Stummer, A. 142.
Vermorel, V. †. 217.
Warth, K. †. 226.
Wheeler, B. †. 217.
Windisch †. 112.
Zillig, H. 133.
Zschokke. 99.

Bekanntmachungen.

7, 25, 42, 99, 197, 226, 247.

Geschäftliche Mitteilungen.

7, 15, 26, 42, 57, 81, 91, 99, 112, 121, 133, 142, 150, 158, 166, 178, 186, 198, 227.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 6. Januar 1927 | Nr. 1

Inhalt: Seeliger, Über einen Weg zur Erhöhung der Anwachsprozente und zur qualitativen Verbesserung der Pfropflinge bei der Rebenveredelung S. 1; Celeki, Dringliche Rebenveredelungsfragen S. 4; Kleine Mitteilungen S. 5; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 6; Bekanntmachungen S. 7; Geschäftliche Mitteilungen S. 7.

Über einen Weg zur Erhöhung der Anwachsprozente und zur qualitativen Verbesserung der Pfropflinge bei der Rebenveredelung.

Von Regierungsrat Dr. R. Seeliger.
(Aus dem Laboratorium für Rebenzüchtung der Zweigstelle Naumburg a. S. der Biologischen Reichsanstalt.)

(Mit 5 Textabbildungen.)

In der Sitzung des Weinbau-Ausschusses für das mitteldeutsche Weinbaugebiet (beim Oberpräsidium der Provinz Sachsen) am 2. September 1926 habe ich in einem Vortrage über „Bau und Entwicklung der Weinrebe in ihren Beziehungen zum praktischen Weinbau" darauf hingewiesen, daß es bei Berücksichtigung des dorsiventralen Baues der Rebtriebe vielleicht möglich sein würde, durch entsprechende Art des Zusammenfügens von Edelreis und Unterlage die Anwachsprozente der Pfropfreben zu erhöhen. Um diese Mitteilung einem größeren Leserkreise zugänglich zu machen, sei es mir gestattet, in einer allgemeinverständlichen Form meine Annahme darzulegen und zu begründen.

Man nennt ein pflanzliches Organ dorsiventral gebaut, wenn an ihm eine Ober- (Rücken-) Seite und eine Unter- (Bauch-) Seite unterschieden werden kann, die beide gestaltlich voneinander abweichen. Betrachten wir eine auf dem Erdboden dahinkriechende Lotte des Weinstockes, so finden wir, daß auf jeder der beiden seitlichen Flanken des Triebes je eine Reihe von Blättern angeheftet ist. Die Blätter

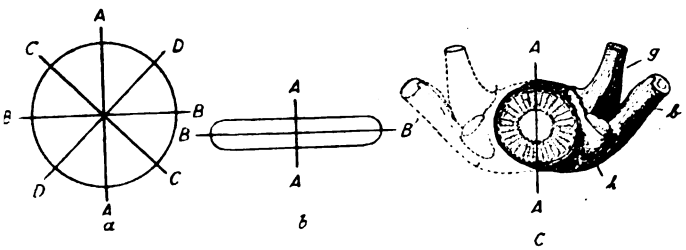


Abb. 1. a) Querschnitt durch ein radiäres Organ, b) Querschnitt durch ein disymmetrisches Organ, c) Querschnitt durch ein monosymmetrisches (dorsiventrales) Organ (Lotte des Weinstocks), b) Blattstiel, g) Geiztrieb, h) Winterknospe. AA, BB, CC, DD Symmetrieebenen.

sind zweizeilig und zwar knotenwechselnd (alternierend) angeordnet, d. h. jeder Knoten trägt nur ein Blatt, und diese Blätter sitzen abwechselnd auf der rechten und linken Seite. In den Achseln der Blätter stehen die Geiztriebe, die als normale Achselsprosse den Bereicherungstrieben entsprechen, wie wir sie bei zahlreichen Krautpflanzen sowie bei einer Anzahl von Laub- und Nadelhölzern finden. Die untersten Seitenknospen der Geiztriebe — die Augen, Winter- oder Lottenknospen — stehen am Grunde der Geiztriebe und zwar sowohl bei den Geizen der rechten wie der linken Flanke des Triebes auf ihrer bodenwärts gerichteten Seite. Stellen wir uns einen Querschnitt durch die Lotte her und betrachten wir diesen vom Gipfel der Lotte aus, so erhalten wir Abb. 1 c, in welcher die Ranken nicht dargestellt sind. Nun versuchen wir eine Schnittfläche durch das Organ zu legen, die zwei spiegelbildlich gleiche Hälften voneinander trennt. Es ist einleuchtend, daß dies nur durch die senkrecht zur Ebene des bedruckten Papieres orientierte Ebene AA geschehen kann: es besitzt nur eine Symmetrieebene, die es in zwei spiegelbildlich gleiche Hälften scheidet. Denken wir uns nämlich eine zu AA senkrechte Ebene so durch das Organ gelegt, daß sie dessen zentrale Längsachse in sich aufnimmt, so trennt diese zweite Ebene eine Ober- (Rücken-) von einer Unter- (Bauch-) Hälfte, die voneinander gestaltlich verschieden sind. Oder anders ausgedrückt: betrachten wir den wagerecht liegenden Rebtrieb das eine Mal von oben, das andere Mal von unten, so erhalten wir ein ganz verschiedenes Bild; betrachten wir ihn von rechts und von links, so erhalten wir zwei spiegelbildlich gleiche Bilder. Er ähnelt in seinem Bau den meisten Tieren, bei denen wir auch eine rechte und eine linke, eine Rücken- und eine Bauchseite unterscheiden können, und welche allgemein als zweiseitig oder bilateral bezeichnet werden. Solche Gebilde nennt man auch, wenn man der Begriffsbildung die Zahl der möglichen Symmetrieebenen zugrunde legt, mono(einfach-)symmetrisch, wenn man von der Verschiedenheit der Ober- und Unterhälfte ausgeht, dorsiventral.*

Außer diesen einfach-symmetrischen Organen, zu denen z. B. auch die Laubblätter gehören, gibt es nun auch — dies mag beiläufig erwähnt werden — pflanzliche Organe, durch die sich zwei bzw. mehr als zwei Symmetrieebenen legen lassen. Hier haben wir es stets mit aufrecht wachsenden Gebilden zu tun. Ist der erste Fall verwirklicht (zwei Symmetrieebenen, AA, BB, vgl. Abb. 1 b) so haben wir, wenn wir das hier im Querschnitt wiedergegebene Organ aufrecht vor uns stehend denken, eine rechte und eine linke, sowie eine Vorder- und eine Hinterseite zu unterscheiden, die sich jeweils spiegelbildlich gleichen. Solche Formen sind nicht allzu häufig. Hierzu gehören z. B. der zweizeilig beblätterte Sproß des Leuchtmooses, die Zweige der Zimmer-

* dorsum, (lat.), der Rücken; venter, (lat.), der Bauch.

Digitized by Google

araukarie, der beblätterte Sproß einer Rankenplatterbse. Wir nennen solche Gebilde di(zweifach-)symmetrisch. Sehr häufig sind dagegen Organe, welche in mehreren Richtungen des Halbmessers gleichartig gebaut sind, durch welche man also mehrere Symmetrieebenen legen kann, wie z. B. der aufrechte Stamm eines Baumes, eine Wurzel, eine Rebblüte. Solche Organe nennt man poly(vielfach-)symmetrisch oder auch radiär (vgl. Abb. 1a).

Ich habe diese Verhältnisse beschrieben, weil sich die gestaltlich verschiedenen Hälften dorsiventraler Organe auch physiologisch verschieden verhalten und — damit komme ich auf mein eigentliches Thema — weil mit der Möglichkeit gerechnet werden muß, daß sie sich auch bei der Veredelung verschieden verhalten könnten. Es ist nämlich seit alters her bekannt, daß zwei Pfropfreiser — Edelreis und Unterlage — nur dann miteinander leicht und gut verwachsen, wenn das grundwärts gerichtete Ende des Edelreises mit dem gipfelwärts gerichteten Ende der Unterlage zusammengefügt wird. Wir nennen eine solche Orientierung der Pfropfreiser gleichsinnig. Denken wir uns in die Längsrichtung der Reiser Pfeile gelegt, die von dem Grund- nach dem Gipfelende hinweisen, so sind diese Pfeile in unserem Falle gleichgerichtet. Wir können auch sagen, die Pfropfung ist eine harmonische (vgl. Abbildung 2a). Hieraus geht hervor, daß das obere und

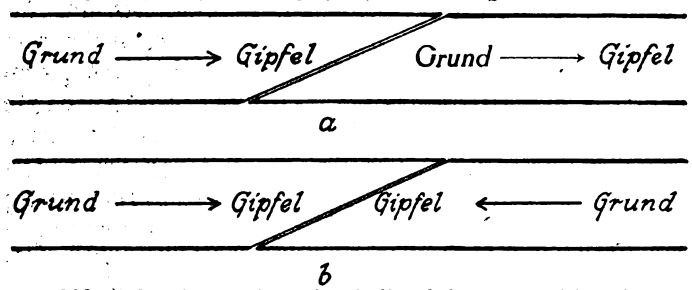


Abb. 2. Anordnung der Pfropfreiser inbezug auf die Richtung Grund—Gipfel: a) gleichsinnige, b) ungleichsinnige Anordnung.

untere Ende eines Triebes, obwohl äußerlich sehr ähnlich, sich physiologisch ganz verschieden verhält, und Voechting, der diese Frage sehr eingehend untersucht hat, entlehnte, um die Verhältnisse kurz und treffend zu kennzeichnen, dem Bilde des Magneten die Begriffe eines basalen (Grund-) und apikalen (Spitzen-) Poles und sprach von einem polaren Bau, einer Polarität der Pflanzen. In ganz der gleichen Weise hat Voechting gezeigt, daß bei allen Organen höherer Pflanzen neben einer Polarität in der Längsrichtung auch eine Polarität in der Richtung des Halbmessers — eine Rinden-Mark-Polarität — besteht. So entnahm er der Zuckerrübe oder anderen dickfleischigen Organen prismatische Teilstücke und fügte diese entweder demselben oder dem entsprechenden Organ einer anderen Pflanze der gleichen Species und zwar mit gleichsinniger oder ungleichsinniger Orientierung ein. Im ersten Fall erhielt er normale Verwachsung, im letzten Fall trat zwar ebenfalls Verwachsung ein, aber sie war mit Störungen im Kallusgewebe (Geschwulstbildung) verbunden (vgl. Abbildung 3a und b).

Wie aber verhalten sich nun bilaterale bzw. dorsiventrale Organe? Voechting hat in seinem Werk „Über Transplantation am Pflanzenkörper" (Tübingen, Laupp, 1892) den bilateralen Organen nur eine halbe Seite gewidmet. Er entnahm Pflanzen von Opuntia Labouretiana und maxima die oberen Hälften der Hauptachsen und pfropfte diese den unteren Hälften so ein, daß sich die Symmetrieebenen der beiden Hälften kreuzten. Die Verwachsung verlief hier normal. Es ist sehr wohl denkbar, daß diese Verwachsung auch dauerhaft gewesen ist, jedoch müssen wir beachten, daß bei Opuntia Labouretiana sogar die in der Richtung Grund-Gipfel verkehrte Pfropfung an-

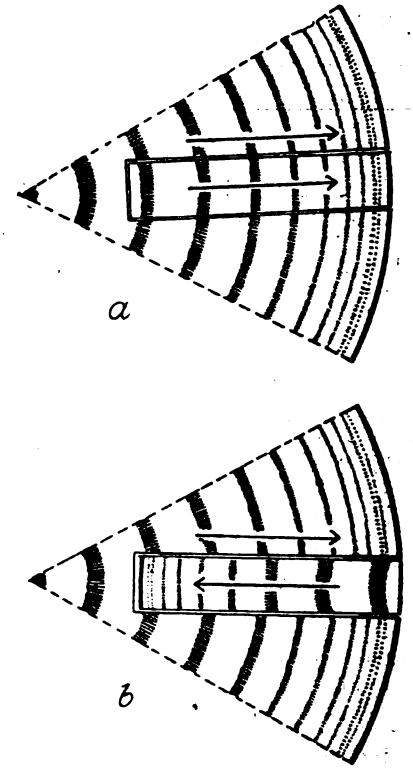


Abb. 3. Anordnung der Pfropfreiser inbezug auf die Richtung Mark—Rinde: a) gleichsinnige, b) ungleichsinnige Anordnung.

fänglich zu guter Verwachsung führt. „Die Verwachsung geht vollständig vor sich und infolgedessen ist die Ernährung offenbar von günstiger Art. Sehr spät erst, nach mehr als Jahresfrist, stellen sich Störungen ein, die den Tod des von der Operation getroffenen Teiles herbeiführen, in dem einen der beschriebenen Fälle aber auch den Tod der ganzen Pflanze nach sich zogen." (a. a. O. S. 62). So können wir aus dieser kurzen Mitteilung keineswegs entnehmen, ob stets bei bilateralen Organen die Pfropfung der Teilstücke mit gekreuzten Symmetrieebenen zu einer normalen Verwachsung führt. Bilaterale Organe, die zugleich ausgesprochen dorsiventral sind, hat Voechting nicht berücksichtigt, und ebenso sind später derartige Versuche meines Wissens nicht unternommen worden.

Und doch ist es außerordentlich naheliegend, wenigstens mit der Möglichkeit zu rechnen, daß bei der Pfropfung dorsiventraler Organe gleichsinnig gerichtete Teilstücke (vgl. Abb. 4a) leicht, ungleichsinnig gerichtete Teilstücke vgl. Abb. 4b) schwieriger verwachsen und dann möglicherweise keine hochwertigen, dauerhaften Pfropflinge ergeben. Ist dies der Fall, so dürfte man hier im gleichen Sinne, wie es Voechting getan hat, von einer Rücken-Bauch-Polarität sprechen.

Digitized by Google

Bei der Rebenveredelung hätte längst die Möglichkeit bestanden, diese Frage zu klären. Man hat hier stets – und das ist ja auch das unmittelbar Gegebene – Edelreis und Unterlage so verbunden, wie es die Verhältnisse der

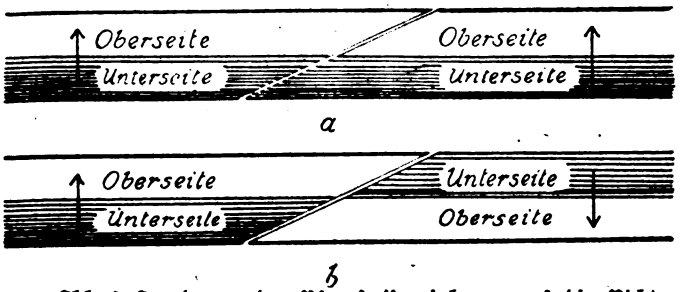


Abb. 4. Anordnung der Pfropfreiser inbezug auf die Richtung Unterhälfte – Oberhälfte: a) gleichsinnige, b) ungleichsinnige Anordnung.

Gipfel-Grund- und Rinden-Mark-Polarität erfordern. Man verband den Wurzelpol des Edelreises mit dem Gipfelpol der Unterlage und zwar so, daß Mark an Mark, Holz an Holz und Rinde an Rinde grenzte. Man hat jedoch nicht darauf geachtet, außerdem noch Rücken- an Rücken- und Bauch- an Bauchhälfte zu fügen (vgl. Abb. 5) und so sind bisher völlig harmonische Pfropfreben bewußt jedenfalls nicht hergestellt worden. Unbewußt werden jedoch harmonische und unharmonische Veredelungen hergestellt, und so können wir aus den bisherigen Erfahrungen der Rebenveredelung für unseren Fall schon die eine grundsätzlich wichtige Tatsache entnehmen, daß eine Verwachsung ungleichsinnig orientierter Teilstücke überhaupt möglich ist.

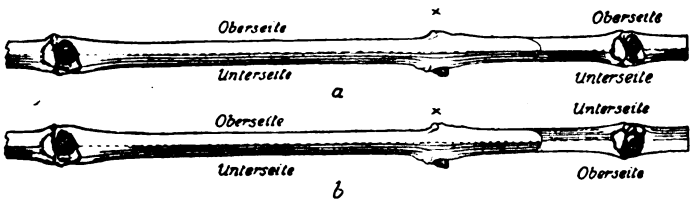


Abb. 5. a) Rebenpfropfling mit gleichsinniger, b) Rebenpfropfling mit ungleichsinniger Anordnung von Edelreis und Unterlage inbezug auf die Richtung Unterhälfte – Oberhälfte.

Da nämlich der Veredler im allgemeinen das Messer auf der Augenflanke ansetzt und zwar sowohl bei dem Edelreis wie bei der Unterlage, so werden nur oder wenigstens vorwiegend zwei Fälle verwirklicht: 1. Es wird die Oberhälfte des Edelreises mit der Oberhälfte der Unterlage zur Deckung gebracht (harmonische Pfropfung). 2. Es wird die Oberhälfte des Edelreises mit der Unterhälfte der Unterlage zur Deckung gebracht (unharmonische Pfropfung). Da der Veredler auf die Verschiedenheiten im Bau der Teilstücke nicht achtet – nach dem Blenden ist es ja nur noch schwer möglich, bei der Unterlage Bauch- und Rückenseite zu unterscheiden – so entstehen etwa 50 % harmonische und 50 % unharmonische Veredlungen. Würde nun die richtige Orientierung der Teilstücke eine conditio sine qua non für das Gelingen einer Veredelung sein, so dürften im allergünstigsten Falle nur 50 % der Veredelungen anwachsen. Dies ist jedoch nicht der Fall. Man hat, besonders bei der Sorte Aramon × Riparia 143 B, Anwachsprozente bis zu 80 % erhalten, und Dümmler* gibt an, daß die Anwachsprozente der gebräuchlichen Edelsorten mit den gebräuchlichen Unterlagen innerhalb der Grenzwerte 30 und 80 schwanken. Es darf jedoch folgendes nicht verschwiegen werden: Durch die Rebenveredelungsanstalt Oberlahnstein ist auf Grund von 10jährigen Erfahrungen festgestellt worden, daß bei selbstgezogenen Unterlagen die Sorte 1202 einen durchschnittlichen Anwachsprozentsatz von 31,2, die Sorte 101^{14} von 31,5, 3309 von 32 und Riparia 1 G. von 37,2 aufweist.* Dabei handelt es sich hier um Unterlagen, die das Blut von Riparia, Rupestris, Vinifera enthalten, Rebarten, denen ein gutes Bewurzelungsvermögen und eine verhältnismäßig hohe Affinität eigen ist. Diese Zahlen geben allerdings zu denken. Man wird also sagen dürfen: Wenn auch eine anfänglich gute Verwachsung unharmonischer Pfropfungen sehr wahrscheinlich ist, so besteht doch vielleicht die Möglichkeit, daß ein großer Teil des späteren Ausfalles auf solche unharmonischen Pfropfungen entfällt, woraus umgekehrt zu folgern wäre, daß durch gleichsinnige Orientierung von Edelreis und Unterlage die Anwachsprozente um irgend einen bestimmten Betrag erhöht werden können.

Doch ist bei dieser Frage noch ein weiteres zu berücksichtigen, was meines Erachtens erheblich wichtiger ist als die Erhöhung der Anwachsprozente. Es ist zwar sehr wohl möglich, daß alle Pfropfreben, die einer Berechnung des Anwachsprozentes zugrunde gelegt werden, die also die Rebschule mit der Bewertung „gut" verlassen, völlig oder doch innerhalb bescheidener Grenzen gleichartig und gleichwertig sind. Es kann aber auch sein, daß diese Gleichwertigkeit nur eine scheinbare ist, und daß späterhin, wenn die Reben längst im freien Weinberg stehen, Unterschiede in Erscheinung treten, die auf Störungen im Verwachsungsgewebe hinweisen, und daß derartige Pfropfreben nicht das gleiche leisten (Lebensdauer usw.) wie solche, bei denen diese Störungen fehlen.** In diesem Zusammenhange sei wiederum auf die Versuche Voechtings hingewiesen, nach denen der Eintritt der Verwachsung an sich noch keinerlei Gewähr für Güte und Dauerhaftigkeit des Pfropflings bietet.

Auf jeden Fall wäre eine Prüfung der Frage besonders auch im Hinblick auf die letzterwähnte Möglichkeit erwünscht. Jedes Mittel, die Kosten des Pfropfrebenbaues zu verringern und die Pfropfreben selbst zu vervollkommnen, sollte nicht ungeprüft gelassen werden.

Um dem Einwande zu begegnen, daß die Berücksichtigung der Dorsiventralität der Rebtriebe bei der Rebenveredelung eine in der Praxis nicht durchführbare Maßnahme sei, oder doch eine so starke Verzögerung der Arbeit mit sich bringe, daß eine durchaus noch nicht sichere Erhöhung der Anwachsprozente oder eine ebenso hypothetische

* Dümmler, A., Der Weinbau mit Amerikanerreben. Durlach (Selbstverlag) 1922, S. 111 ff.

* Die Kosten des Pfropfrebenbaues. Vorträge von Graf Matuschka-Greiffenclau und Weinbauoberinspektor Willig. Veröff. der preuß. Hauptlandwirtschaftskammer. Heft 15. Berlin (Paret) 1926, S. 12.

** Es ist nicht ausgeschlossen, daß Erfahrungen, die Teleki – nach mündlicher Mitteilung von Herrn Oberregierungsrat Börner – zur Unterscheidung einer „Verwachsungsaffinität" und einer „Standortsaffinität" geführt haben, zu der hier dargestellten Frage in irgendwelcher Beziehung stehen.

Digitized by Google

Verbesserung des Pfropfungsproduktes völlig ausgeglichen würde, weise ich auf folgendes hin: Die Markierung der Oberseite (Geizseite) erfolgt auf der flachen Seite eines Knotens beim Blenden der Unterlagen (vgl. das Kreuz in Figur 4). Der Veredler hat dann bei seiner Tätigkeit am Veredlungstisch nur einen Blick auf die Unterlage zu werfen und ist nun in der Lage, ein mit dem entsprechenden Schnitt versehenes Edelreis in richtiger Orientierung aufzusetzen. Der hiermit verbundene Zeitaufwand dürfte bereits im Anfange sehr gering sein und bei fortschreitender Übung kaum noch in Erscheinung treten.

Ferner müßte, wenn die meinen bisherigen Ausführungen zugrunde liegende Annahme richtig ist, bei den nach dem Vortreiben bzw. beim Herausnehmen aus der Rebschule ausgeschiedenen Pfropfreben der Prozentsatz harmonischer Veredlungen stets geringer sein als der Prozentsatz unharmonischer. Allerdings ist die Feststellung dieses Prozentsatzes ebenfalls nur möglich, wenn die Oberseite der Unterlagen bei der Blendung markiert wurde.

sehr geehrten Herrn Weinbauinspektor Dümmler in der Nr. 23 (1926) dieses Blattes zurückzukommen und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil in demselben auch mein Name erwähnt ist. Vor allem muß ich richtig stellen, daß ich niemals behauptet habe, daß in den veredelten Weingärten alljährlich 8—12% der Veredlungen nachzupflanzen sind, denn dies wäre ja glatter Unsinn. Ich habe nur in einem vor mehreren Jahren erschienenen Artikel nachgewiesen, daß bei den veredelten Weingärten durchschnittlich jährlich 3% der Stöcke aussterben, welcher Prozentsatz bei Weingärten, die nicht richtig rekonstruiert worden sind oder an sonstigen Mängeln leiden, bis zu 5% und darüber gehen kann, was den Tatsachen auch vollkommen entspricht. Diese Berechnung habe ich damals hauptsächlich aus dem Grunde aufgestellt, um zu erfahren, wieviel Stück Unterlagsreben resp. Veredlungen man jährlich benötigt, um die veredelten Weingärten stockvoll zu erhalten. Und ich bin auf folgendes Resultat gekommen:

Wenn wir das jährliche Absterben der Stöcke mit 3%

Winzer! Das Weinbauinstitut hält vom 25. bis 27. Januar einen Kurs über Rebkrankheiten und ihre neuzeitliche Bekämpfung unter Vorführung von Lichtbildern und Filmen ab. Anmeldung rechtzeitig. Kursgebühr 3 RM. — der Anmeldung beigeben. (Vgl. Bekanntmachung auf S. 7)

An der Rebenveredlungsanstalt Durlach des Weinbauinstituts findet vom 7. bis 10. Februar ein Rebenveredlungskurs statt. Teilnehmerzahl 30 Personen. Anmeldung an die Rebenveredlungsanstalt unter Beigabe der Kursgebühr von 4 RM. (Vgl. Bekanntmachung auf S. 7)

Wer „Oberlin 595" zum Pfropfen haben will, erhält durch das Weinbauinstitut Bezugsquellen nachgewiesen. Winzer, die Holz von dieser Rebsorte abzugeben haben, melden das unter Angabe der Menge an das Weinbauinstitut.

Die Zuckerungsfrist ist am 31. Dezember abgelaufen. Wer jetzt noch zuckert macht sich strafbar!

Die Rückzahlung der Winzerkredite vom Jahre 1925 ist bis 31. Dezember 1928 verlängert. Gemeinden, die trotzdem auf Rückzahlung drängen, ist das vorzuhalten.

Die Prüfung des späteren Verhaltens harmonischer und unharmonischer Veredelungen im Weinberg könnte in der Weise erfolgen, daß je die gleiche Menge beider Veredelungen in der gleichen Lage angepflanzt und späterhin vergleichend beobachtet wird.

Eine wissenschaftliche Erörterung darüber, wie weit unsere bisherigen Kenntnisse von der Polarität der Pflanzen den Schluß auf eine größere und geringere Wahrscheinlichkeit für das Bestehen einer Rücken-Bauch-Polarität gestatten, darf an dieser Stelle unterbleiben, da ich mir die wissenschaftliche Auswertung der ganzen Frage für später vorbehalten möchte. Für den Weinbau kommt letzten Endes doch nur das Ergebnis überzeugender Versuche in Betracht, die wohl ohne große Mühe und ohne Kostenaufwand durchgeführt werden könnten.

✣

„Dringliche Rebenveredlungsfragen."

Von Oberregierungsrat Andor Teleki, Wien.

Es sei mir gestattet, auf obigen außerordentlich interessanten und in jeder Beziehung richtigen Artikel des

des Gesamtstandes annehmen, was sicherlich nicht zu hoch gegriffen ist und in welchem Prozentsatz bereits alles, was das Absterben eines Stockes verursachen kann, enthalten ist, wie: tierische und mechanische Beschädigungen, Frost-, Hitze- und Wasserschäden, Apoplexie, Wurzelfäule, Altersschwäche usw. usw., so benötigen wir zur Erhaltung einer veredelten Weinbaufläche von 1000 ha mit rund 10000000 Stöcken, rund 300000 Stück Veredlungen pro Jahr. Zur Erzeugung dieser 300000 Stück Veredlungen, insbesondere, wenn dieselben auf ihre Güte und Verwachsung sehr streng geprüft wurden, müssen wir unbedingt mit der Veredlung von mindestens 1200000 Stück Blindreben rechnen. Man benötigt daher jährlich 1200000 Stück amerikanische Schnittreben, nur um eine Weinbaufläche von 1000 ha veredelter Reben stockvoll zu erhalten.

Zur Neuanlage von 100 ha veredelter Weingärten benötigt man rund 1000000 Stück Veredlungen, zu deren Erzeugung 4000000 Stück Schnittreben notwendig sind.

Um daher 1000 ha veredelte Weingärten stockvoll zu erhalten und 100 ha neu anzulegen, benötigt man jährlich über 5000000 Stück amerikanische Unterlagsreben.

Digitized by Google

Österreich benötigt nur zur Erhaltung seines ca. 25000 ha betragenden Bestandes an veredelten Weingärten jährlich über 20000000 Stück Unterlagsreben!

Dies sind Tatsachen, welche die Praxis erwiesen hat und die schwer bestritten werden können.

In den alten europäischen Weingärten sterben ja jährlich auch eine gewisse Anzahl von Stöcken ab, nur ist das Nachsetzen der fehlenden Stöcke in diesen Weingärten viel einfacher, viel sicherer und mit viel weniger Kosten verbunden, als in den veredelten Weingärten. Deshalb hat bei alten Beständen der Ersatz fehlender Stöcke bei weitem nicht jene Bedeutung, als es jetzt bei den amerikanischen Neuanlagen der Fall ist.

Vernachlässigt man jedoch das Nachsetzen der abgestorbenen Stöcke in den veredelten Weingärten, wie es in den mitteleuropäischen Ländern während des Krieges und in den Nachkriegsjahren der Fall war, so entstehen im Laufe der Jahre derartige Lücken in den Weingärten, daß die Rentabilität derselben schwer beeinträchtigt wird und es wiederum jahrelanger kostspieliger und mühevoller Arbeit bedarf, bis die Schäden wieder halbwegs repariert sind.

Kleine Mitteilungen

Anerkennung von Reben-Schnittholz durch die D. L. G.

Auf Grund der Bestimmungen für die Anerkennung von Reben zur Gewinnung von Schnittholz wurden im Herbst 1926 für die Zeit

vom 15. Juli 1926 bis 14. Juli 1929

nachstehende Rebsorten anerkannt:

A. In Gemeinschaft mit dem Badischen Weinbauinstitut in Freiburg i. Br.:

1. Dem **Weingutsbesitzer Krafft-Vogt, Schallstadt** i. Baden 1,57 ha Gutedel-Krachmost (Eigenbau) vom Batzenberg.

B. In Gemeinschaft mit der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn:

2. Der **Freiherrlich von Schorlemerschen Gutsverwaltung, Lieser a. Mosel** (Bez. Trier), 1,43 ha Moselriesling (Eigenbau)
3. Der **Freiherrlich von Schorlemerschen Gutsverwaltung, Wintrich a. Mosel,** 1,2 ha Moselriesling (Eigenbau) vom Ohligsberg, südliche Lage.
4. Der **Freiherrlich von Schorlemerschen Gutsverwaltung, Würtzberg bei Serrig,** 4,18 ha Riesling (Eigenbau). Es können von den anerkannten Flächen etwa 30000 Stück Blindreben abgegeben werden.
5. Der **Freiherrlich von Schorlemerschen Gutsverwaltung, Zeltingen a. Mosel,** 90 a Riesling (Eigenbau).
6. Dem Weingutsbesitzer **Bernhard Steinbach, Reil a. Mosel,** 1,06 ha Riesling (Eigenbau) in der Gemarkung Cröv-Cövenig. Preis von anerkanntem Schnittholz: 8 M. für 100 Reben, jährlich abzugeben etwa 10000 Reben.

C. In Gemeinschaft mit der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden.

7. Dem **Weingutsbesitzer Wilhelm Haenlein, Hochheim a. Main,** 50 a Riesling, Hochheimer Wiener.

D. In Gemeinschaft mit der Landwirtschaftskammer für Hessen, Darmstadt.

8. Dem **Weingutsbesitzer Otto Heinz, Hahnheim b. Selzen,** 26 a Moselriesling (Eigenbau).
9. Dem **Weingutsbesitzer Johannes Jamin, Bodenheim in Rheinhessen** (Verwaltung: Mainz, Lotharstr. 11). 38 a Sylvaner.

E. In Gemeinschaft mit dem Weinbauverein für die Rheinpfalz, Neustadt a. H.

10. Dem **Weingutsbesitzer Carl Lindner, Kirchheimbolanden** (Pfalz), 24 a Sylvaner. Antragsteller hat einige Tausend Blindreben zum Tagespreis abzugeben.

Nach Nr. 10 der Bestimmungen für die Anerkennung von Reben zur Gewinnung von Schnittholz erfolgt eine solche für die Dauer von drei Jahren, jedoch hat alljährlich eine Nachbesichtigung der anerkannten Rebflächen zu erfolgen. Diese hat bei den nachstehend aufgeführten Weingutsbesitzern im Herbst d. J. stattgefunden. Da die in den Jahren 1924 und 1925 anerkannten Rebflächen in Ordnung befunden wurden, bleibt die Anerkennung bestehen:

Anerkennung von Reben-Schnittholz

A. Im Bezirk des Fränkischen Weinbauvereins in Würzburg:

11. Dem Weingutsbesitzer **Conrad Arnheim II, Klingenberg am Main,** 15 a Müller-Thurgau-Rebe vom Schloßberg (anerkannt bis 1928).
12. Der **Weinguts- und Kellereiverwaltung des Juliusspitals in Würzburg,** a) 29,3 a Moselriesling (anerkannt bis 1928), b) 36,8 a grüner Moselriesling (Nachbau, anerkannt bis 1927).
13. Dem **Weingutsbesitzer J. W. Meuschel** sen., **Buchbrunn** (Unterfranken), a) 11,6 a Rieslingselektion vom Buchbrunner Berg, Südlage (anerkannt bis 1928), b) 16,4 a Sylvanerselektion vom Buchbrunner Berg, Südwestlage (anerkannt bis 1928).

B. Im Bezirk des Weinbauvereins für die Rheinpfalz in Neustadt a. H.

14. Dem **Gutsbesitzer Eduard Weisbrod, Hainfeld** (Pfalz). 13 a Moselriesling (Eigenbau) von der Südlage „Blenk" (anerkannt bis 1928).
15. Dem **Weingutsbesitzer Friedrich August Froelich, Edenkoben** (Pfalz), a) 140,3 a Original Froelich Sylvaner Hochselektion (anerkannt bis 1927), b) 17 a Rieslingselektion (anerkannt bis 1927).

C. Im Bezirk des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.

16. Der **Rebenveredelungsanstalt Durlach** (Baden), a) 11 a Sylvaner (Nachbau) am Turmberg im Kaisersberg, Südwestlage (anerkannt bis 1928), b) 12 a Portugieser (Nachbau) am Turmberg im Kaisersberg, Südwestlage (anerkannt bis 1928).
17. Dem **Rebstockwirt Eduard Giese, Bickensohl-Oberrotweil,** a) 26 a Ruländer (Eigenbau, anerkannt bis 1928), b) 12 a Sylvaner (Eigenbau, anerkannt bis 1928).
18. Dem **Weingutsbesitzer Emil Marget, Hügelheim** (Baden), a) 78 a Sylvaner (Eigen- und Nachbau, anerkannt bis 1928), b) 24 a Gutedel (Eigenbau, anerkannt bis 1928).
19. Dem **Weingutsbesitzer Otto Bronner, Wiesloch** (Baden), 15 a Riesling (Eigenbau, anerkannt bis 1928).

D. Im Bezirk der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn.

20. Der **Preußischen Rebenveredlungsanstalt Berncastel-Cues,** a) 5,36 a Weißer Elbling (Eigen- und Nachbau, anerkannt bis 1928), b) 223 a grüner Moselriesling und Veredlungen hiervon (anerkannt bis 1927).
21. Der **Preußischen Domänenweinbauverwaltung in Trier,** a) 500 a Mosel- bezw. Saarriesling in Avelsbach auf dem Thielsley (anerkannt bis 1928), b) 1000 a Riesling auf der Domäne Ockfen a. Saar von den Lagen Heppenstein, Bockstein und Oberherrenberg (anerkannt bis 1927).

Anerkennung von Reben-Schnittholz

22. Dem **Weingutsbesitzer Apollinar Josef Koch, Wiltingen a. S.,** 619,16 a Saarriesling (Eigenbau). (anerkannt bis 1928).
23. Dem **Weingut J. Blau G. m. b. H., Berncastel-Cues,** 160 a Moselriesling (Eigenbau) vom Berncastler Geisberg (anerkannt bis 1928).
24. Dem **Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, Berncastel-Cues,** 155,5 a Riesling (Eigenbau), (anerkannt bis 1928).
25. Dem **Weingut A. Thanisch, Berncastel-Cues,** 78,17 a Moselriesling (Eigenbau), (anerkannt bis 1928).
26. Der **Reichsgräflich von Kesselstattschen Weingutsverwaltung Josefshof b. Graach,** a) 100 a Moselriesling (Eigenbau) vom Josefshöfer Hofberg (anerkannt bis 1926),

Digitized by Google

b) 300 a Grüner Moselriesling (Eigenbau) von Josefshof (anerkannt bis 1927).

27. Der **C. von Schubertschen Rittergutsverwaltung in Grünhaus b. Ruwer,** 1050 a Riesling (Eigenbau) von der Lage Maximin Grünhäuser Herrenberg (anerkannt bis 1927).

E. Im Bezirk der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden.

28. Der **Administration des Schlosses Reinhartshausen, Erbach** (Rheingau), 71,08 a Riesling (Eigenbau), (anerkannt bis 1928).

F. Im Bezirk der Landwirtschaftskammer für Hessen in Darmstadt.

29. Dem **Weingut Johannes Jamin, Bodenheim (Rheinhessen),** Geschäftsstelle Mainz, Lotharstr. 11, a) 130,45 a Sylvaner (Eigenbau, anerkannt bis 1928), b) 50 a Sylvaner (Nachbau) vom Neuberg am Hang (anerkannt bis 1927).

G. Im Bezirk der Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart.

30. Dem **Weingärtner Hermann Schneider, Heilbronn a.N.,** Schellengasse 13, a) 30 a Müllerrebe C 26/8 (anerkannt bis 1927), b) 14 a Trollinger (anerkannt bis 1927).

31. Dem **Weingärtner Friedrich Wilhelm Schneider, Heilbronn a. N.,** Große Hägelinsgasse 5, 35 a Trollinger (Eigenbau, anerkannt bis 1927).

Wegen Bezuges von Setzholz der anerkannten Rebflächen empfiehlt es sich, unmittelbar mit den in Vorstehendem genannten Weingutsbesitzern in Verbindung zu treten. **Obst- und Weinbau-Abteilung der D. L. G.**

Berichte aus den Weinbaugebieten

Weinbau und Weinhandel in Deutschland. Es ist sicher, daß sich vor den Weihnachtsfeiertagen eine Belebung des Weingeschäftes insofern gezeigt hat, als auch wieder Qualitätsweine in Flaschen bei den Weinhandlungen verlangt wurden, bessere und beste Gewächse, die vorher wie Steine im Keller gelegen hatten und nicht abzusetzen waren. Das lag daran, daß eben noch aus der Inflationszeit sehr viel Wein auf Vorrat lag, der als wertbeständiges Objekt zur Anlage der Papiermark damals ausersehen worden war und daß dieser Wein auf den Markt im Laufe der seitdem verstrichenen Zeit dauernd gedrückt hatte. Im übrigen fanden auch die besseren und besten Gewächse, die auf den Weinversteigerungen in der letzten Zeit ausgeboten wurden, leicht und sicher zu durchaus zufriedenstellenden Preisen Nehmer. Bei den ausgebotenen Flaschenweinen handelte es sich zumeist um 1921er Weine, die in Rheinhessen bis 15, 17 und 31.10 Mk. erreichten, während die Flasche 1917er 5.70, 1924er 2.80, 1922er 1.75 Mk. kostete. Die betreffenden Gewächse stammten aus Lagen der Gemarkungen Nierstein und Oppenheim. Auch die großen Versteigerungen von Weinen der Mosel, Saar und Ruwer zu Trier nahmen einen guten Verlauf und brachten gute Ergebnisse. Überwiegend waren es 1924er Gewächse, die ausgeboten wurden, außerdem ein ansehnlicher Bestand 1925er und über 7000 Flaschen 1921. Für die letzteren wurden bis 9.80 Mk. die Flasche erzielt. Das Fuder 1924er aber brachte bis 6810 Mk. für die Bernkasteler. Wenn man noch dazu nimmt, daß bei den Naturweinversteigerungen der Rheinpfalz für die Flasche 1920er bis 35 Mk. erreicht wurden und auch bei freihändigen Verkäufen von Flaschenweinen dort solche und ähnliche Bewertungen erfolgten, dann dürfte zur Genüge dargelegt sein, daß der Qualitätswein immer seinen Weg macht und immer entsprechend bezahlt wird, wenn die Konjunktur nur einigermaßen für ihn spricht. Es waren kaum jemals im Winter soviele Weinversteigerungen wie gerade im vergangenen Jahre, besonders von Seiten der großen und berühmten Weingüter. Auch für die nächste Zeit sind schon wieder ziemlich viele Versteigerungen vorgesehen. Dabei sind bedeutende Bestände der Ernte des vergangenen Jahres, vor allem auch Kreszensen, damals schon glatt abgesetzt und verkauft worden. Was in der nächsten Zeit auf den Versteigerungen herauskommen wird, werden vor allem 1925er, auch 1924er und andere frühere Jahrgänge, an Flaschenweinen noch 1921er sein. Auch diese werden glatt abgenommen werden, denn Bedarf ist vorhanden, wenn vielleicht auch im Augenblick eine durch die gestiegenen Preise vielleicht etwas mitveranlaßte geringfügige Herabminderung der Nachfrage vorhanden sein kann. Aber das Verbraucherpublikum in Deutschland weiß heute schon soviel, daß es für den Wein ruhig einen anständigen Preis anlegen darf, damit Weinbau und Weinhandel bestehen können. Im übrigen soll der Hinweis nicht unterlassen werden, daß auch das Bier im Preise gestiegen ist. Sollte vereinzelt die Nachfrage etwas zurückgegangen und sollten demgemäß die Gebote für Wein bei den Winzern gegenüber den im Herbst angelegten Preisen für Most niedriger sein, so handelt es sich sicher hierbei einzig und allein um eine vorübergehende Erscheinung, die zudem mit den tatsächlichen Verhältnissen, der bedeutenden Räumung der Bestände und den wirklichen kleinen Vorräten nicht in Einklang zu bringen ist.

Eine bemerkenswerte Tatsache macht sich schon seit dem Schluß der Traubenlese geltend. Die Winzer sind überaus eifrig und unverdrossen an der Arbeit, die erforderlichen Verrichtungen in den Weinbergen zu erledigen. Es wurde sehr viel Dung eingefahren und wird noch ständig solcher herausgebracht, und die Grabarbeit wie auch das Pflügen sind gefördert worden wie selten in einem Jahre. Auch haben die Weinbergbesitzer großes Interesse an Neuanlagen und in dieser Richtung geschieht in diesem Winter sicher mehr als in den Wintern der vergangenen Jahre. So hat der Weinbau doch wieder einigen Auftrieb bekommen, den er allerdings auch bitter nötig hat und hatte. Die Witterung während des vergangenen Monats ermöglichte die nachdrückliche Förderung der verschiedenen Arbeiten. Nur durch weniger nasse und wenige kalte Tage wurde die Tätigkeit etwas gehemmt. Im allgemeinen kann betont werden, daß die Winzer, die an sich schon oft genug alle Veranlassung dazu gehabt hätten, die Flinte ins Korn zu werfen, den Mut nicht verloren haben und weiter hoffen.

Bei den verschiedenen freihändigen Weinverkäufen der letzten Zeit wurden durchweg zufriedenstellende Preise erlöst. Wohl war es vorübergehend im freihändigen Weinverkehr etwas ruhiger, doch dann wurde es damit geschäftlich wieder besser. Im Rheingau war es ganz ruhig. Nur hin und wieder wurde etwas abgesetzt. Im unteren Gebiete, der Lorcher Gegend, stellte sich das Halbstück (600 Liter) 1926er auf 600—700 Mk., im mittleren Rheingau wurden für das Halbstück 1923er bis 1500, 1800 und 2000 Mk. erzielt. Am Mittelrhein, also der Bacharacher und Oberweseler Gegend, wo die Ernte 1926 nicht viel mehr brachte als im Rheingau, haben sich die Preise ohne weiteres behauptet. Verkauft wurden lediglich 1925er und vereinzelt 1924er Gewächse, wobei für das Fuder (1000 Liter) 1925er 1100—1500 Mk. angelegt wurden und die 1924er Weine ähnliche Preise brachten. In Rheinhessen kostete in der sog. rheinhessischen Pfalz das Stück (1200 Liter) 1926er 1000—1200 Mk., auch, soweit verbesserte Sachen in Betracht kamen, darunter, anderwärts aber bis 1300, 1500 Mk. und mehr. Das Stück 1925er stellte sich verschiedentlich auf 1200—1500 Mk. und mehr. In der Rheinpfalz brachte das Fuder (1000 Liter) 1926er an der mittleren Haardt 1400—1600—1800—2000—2400 Mk. und zwar kam es zu Verkäufen in Deidesheim, Ruppertsberg, Bad Dürkheim und anderwärts, im übrigen wurden für das Fuder 700—900—1000—1200 Mk. angelegt. Am Glan stellte sich das Fuder 1926er auf 900—950 Mk. Das Fuder 1926er Portugieser Rotwein wurde verschiedentlich zu 800 Mk abgesetzt. In Baden stellte sich die Ohm (150 Liteer) 1926er auf 80—100—120—150—160 Mk. In einzelnen Fällen standen Gebote gegen Preise, die im Herbst angelegt wurden, etwas zurück. In Württemberg war es in geschäftlicher Hinsicht durchweg ruhig. Dort ist der überwiegende Teil der Ernte ja auch im Herbst abgesetzt worden. In Franken wurden die 100 Liter 1926er zu 110—140 Mk., je nach Art und Lage, 1925er zu 90—110 Mk. und die Flasche 1925er zu 1.20—1.40 Mk. verkauft. An der Nahe lag das Geschäft ähnlich wie in Rheinhessen. Auf der hessischen Seite waren die Preise gleich den in Rheinhessen erfolgten Bewertungen, auf der preußischen Seite wurde das Stück (1200 Liter) 1926er mit 1000—1200—1500 Mk. bezahlt. An Mosel, Saar und Ruwer wurde ziemlich nach neuem Wein gefragt, aber die Gebote standen gegenüber den Herbstpreisen zurück. Sie stellten sich an der Mosel für das Fuder (960 Liter) auf 1000 Mk., während im Herbst 1200 Mk. angelegt wurden. Im übrigen wurde für das Fuder 1926er zu 1000—1200 Mk., 1925er zu 1100—1200 Mk. und darüber losgeschlagen.

Digitized by Google

Die in fast allen Gebieten in der letzten Zeit erfolgten Verkäufe, Versteigerungen und Verpachtungen von Weinbergland wiesen anziehende Preise auf. Starke Nachfrage ist nach Wurzelreben vorhanden. Die Rebenveredlungs- und Muttergärten werden erweitert, auch entstehen für die Folge viele neue.

So ist der Weinbau unter recht günstigen Vorbedingungen und Verhältnissen in das neue Jahr eingetreten. Woran es im mangelt, das ist das Geld zur Weiterbewirschaftung, das ihm auch die höheren Weinpreise meist nicht bringen konnten und nicht bringen können, denn die Ernte war eben in den meisten Gebieten dazu gar zu klein.

S.

Bekanntmachungen

Kurs über Rebkrankheiten und ihre Bekämpfung.

Das Weinbauinstitut in Freiburg hält in der Zeit vom 25.–27. Januar in seinem Hörsaal einen dreitägigen Kurs über Weinbau mit besonderer Berücksichtigung der Rebkrankheiten und ihrer Bekämpfung ab. Zum ersten Male werden bei dieser Gelegenheit auch sehr lehrreiche Filmvorführungen über die Bekämpfung von Rebkrankheiten in einem Lichtbildtheater vorgeführt werden. Sonst werden die Teilnehmer durch Vorträge über die Biologie und die Bekämpfung der Krankheitserreger über die Herstellung der Brühen und über die Technik der Bekämpfung mit Spritzbrühen und Stäubemitteln einen Überblik erhalten. Auch das für den badischen Weinbau besonders wichtige Thema der Umstellung auf Pfropfrebenanbau und das Kapitel Hybridenreben wird eingehend behandelt werden. Die Veranstaltung schließt mit einer Kostprobe von Hybridenweinen.

Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Anmeldungen sind im Hinblick auf die zu erwartende starke Beteiligung möglichst frühzeitig an das Weinbauinstitut zu richten. Kursgebühr 3 RM. Die Anmeldung erhält erst Gültigkeit nach Eintreffen des Geldes, worauf die Übersendung der Teilnehmerkarte mit Programm erfolgt.

Freiburg, den 18. Dezember 1926. Der Direktor.

Rebenveredelungskurs in Durlach.

Vom 7.–10. Februar 1927 findet an der Rebenveredelungsanstalt-Durlach ein Rebenveredlungskurs statt. In Vorträgen und praktischen Unterweisungen werden die Winzer in das so wichtige Gebiet des Weinbaus mit Pfropfreben eingeführt, mit den Handgriffen der Rebenveredelung und mit dem Einpacken veredelter Reben vertraut gemacht. Die Teilnehmer müssen das 18 Lebensjahr zurückgelegt haben. Da nur die beschränkte Anzahl von 30 Personen zugelassen werden kann, sind Anmeldungen rechtzeitig an die Rebenveredelungsanstalt in Durlach zu richten. Die Kursgebühr beträgt 4 RM. Die Gültigkeit der Anmeldung wird erst nach Eintreffen des Betrages bestätigt.

Freiburg, den 31. Dezember 1926 Der Direktor des Badischen Weinbauinstituts.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Wer seiner Winterfrucht keine Nährstoffe mit auf den Weg geben konnte, hat jetzt noch Gelegenheit, das Versäumte nachzuholen, ohne den Pflanzen zu schaden. Man streut zu diesem Zweck 1 Ztr. 40proz. Kalisalz in Mischung mit 1 Ztr. Superphosphat oder Thomasmehl pro Morgen zu einer Zeit, wo die Pflanzen trocken sind und gibt dann gegen das Frühjahr hin bei Wiederbeginn der Vegetation den Stickstoff in Ammoniak- oder Salpeterform ebenfalls als Kopfdünger. Eine derartige Düngung gibt dem Wintergetreide noch Gelegenheit zu einer üppigeren Entwicklung und das darin angelegte Kapital gewährleistet durch entsprechenden Mehrertrag eine gute Verzinsung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau 19

„Tabak-Extrakt“ 8/10% Nikotingehalt
Marke „Albrecht“
zu **konkurrenzlosen Vorkriegspreisen lieferbar.**
Zu beziehen durch Genossenschaften, Berufsvereine und einschlägige Geschäfte usw. Wenn nicht erhältlich, wende man sich direkt an den Hersteller, die Firma
Albrecht, Chemische Fabrik
Kaufmännisches Büro Hamburg
Hamburg 1, Brandsende 24 8
Vertreter für Baden: **FRANZ WALTER, Bühl** in Baden.

Zu **sofortigem** Eintritt wird **gesucht** ein
Verwalter
mit gärtnerischer und weinbaulicher Ausbildung an einer Weinbaulehranstalt, der auf Grund reichlicher Erfahrungen in der **Lage ist, die Rebenveredlung** in einer neu zu errichtenden großen Rebenveredlungsanstalt in Freiburg i. Br. **nutzbringend durchzuführen,** Gewächshäuser sachgemäß zu bedienen und Rebschulen anzulegen.
Anstellung nach Gruppe V des Angestelltentarifs. Nach Fertigstellung des Baus kann Dienstwohnung geboten werden.
Bewerbungen mit vollständigem Lebenslauf und Zeugnisabschriften nebst Angaben des frühesten Zeitpunktes für den Dienstantritt sind umgehend zu richten an den 20
Direktor des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Für das städt. **Rebgut Istein** (5 ha Reben) wird erfahrener

Rebwart

der gleichzeitig Verwaltungstätigkeit übernehmen kann, **gesucht.** Bewerbungen nur wirklich tüchtiger Interessenten unter Beifügung des Lebenslaufes und Zeugnisabschriften an den **Oberbürgermeister in Karlsruhe.** Bewerbungsfrist 20. Januar 1927. 16

„Rebwürzlinge"

wie **weißer Gutedel, roter Gutedel, Sylvaner, Traminer, Ruländer, Muskateller** und **blauer Burgunder,** nur selektioniertes Holz, empfiehlt

Hermann Blankenhorn

staatlich genehmigte Rebschule

Müllheim (Baden). 17

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JULLERT
G.M.B.H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU

MUSTERKOLLEKTION GRATIS 4

Rebpfähle

in allen Dimensionen, **hyamisiert und imprägniert**

Carbolineum

zum imprägnieren

Weinbergs-Eisenbetonpfähle

liefert äußerst günstig

Franz Walter, Bühl in Baden

Telefon 127 7

Winzer!

Bezieht Eure Bedarfsartikel nur bei den Inserenten der Weinbau u. Kellerwirtschaft.

Ihren Bedarf in ***sämtlichen Kellereiartikeln*** *decken Sie am vorteilhaftesten im* ***Spezialgeschäft***

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.

Freiburg i. Br.

*Bertholdstr. 55 * Telefon 6226* 12

Wir unterhalten ein großes Lager in ***Weinpumpen, Filtern, Kork- u. Kapselmaschinen, Flaschenspülmotoren, Aluminium-*** *und* ***Holzwaren, Weinschön- u. -klärmitteln, Heizschlangen, Gummischläuchen, Bürsten*** *usw. usw.*

Prompte Bedienung! *Billigste Berechnung!*

Verlangen Sie unverbindliche Offerte!

Der idealste und eleganteste

Weinflaschen-verschluß

der Zukunft

!

TROCKA-KAPSEL

Billiger und vornehmer als jedes andere Verschlußmittel! Einfachste Handhabung! Probehundret farbig sortiert für Weinflaschengröße RM. 1.50 franko.

W. Kiessling, Dresden Gr. 24
Schlüterstraße 16
13

Berlandieri×Riparia Teleki

(Nr. 8B, 5A und 5 BB K.)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 14

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 20. Januar 1927 | Nr. 2

Inhalt: Geßner, Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926 S. 9; Kleine Mitteilungen S. 12; Rundschau S. 13; Vereinsnachrichten S. 14; Fragen und Antworten S. 14; Bücherbesprechungen S. 15; Personalia S. 13; Geschäftliche Mitteilungen S. 15.

Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926.

Von Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 139 des Badischen Weinbauinstituts.)

Allgemeines.

Im Jahre 1926 wurden 18 Mittel in den Rebanlagen des Badischen Weinbauinstitutes am Schlierberg-Freiburg geprüft und mit ihnen 50 Spritz- und Bestäubungsversuche durchgeführt. Unter den Präparaten befanden sich: 8 gegen den Peronosporapilz, 1 gegen Peronospora und Oidium, 1 gegen Peronospora und Botrytis (Graufäule), 19 gegen den Heu- und Sauerwurm und 9 gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm.

Das Gelände, in dem die Mittelprüfungen vorgenommen wurden, bildet eine zusammenhängende, vollkommen in sich geschlossene und nahezu ebene Fläche, sodaß die Versuchsbedingungen für alle Präparate gleich waren. Die Form der Versuchsparzellen wurde möglichst quadratisch gehalten. Ihre Größe betrug durchweg 2 a und ging nur in wenigen Fällen darunter. Mittel, deren Untersuchung zum ersten Mal beantragt war und über deren physikalische und chemisch-physiologische Eigenschaften Ergebnisse noch nicht vorlagen, wurden zur Verhütung größerer Schäden nur an 40 bis 45 Stöcken (1/3 a) ausprobiert.

Der Rebsatz in dem Versuchsweinberg ist gemischt und besteht vorwiegend aus Elbling und Gutedel, unter denen sich verstreut noch einige Burgunder befinden. Die Reben sind am Pfahl erzogen, ihr Stand ist dicht und entspricht der im Markgräflerlande üblichen hohen Erziehung. Im Durchschnitt kommen 120 – 140 Stöcke auf das Ar.

Um ein einwandfreies Bild zu erhalten, wann und in welchem Umfange die Peronospora auftrat, wurde ein gegen 2,1 a großes, ungefähr in der Mitte gelegenes Stück gänzlich unbehandelt gelassen. Als Wurmkontrolle dienten 4 Parzellen, die bis auf eine überwiegend mit Elbling bestanden waren und so verteilt lagen, daß man bei Auftreten des Schädlings einen genauen Überblick über die Stärke seines Vorhandenseins in den Anlagen erhalten hätte.

Witterungsverhältnisse.

Bevor die Versuchsergebnisse selbst dargelegt werden, sei kurz auf die meteorologischen Verhältnisse der Monate April, Mai, Juni, Juli und August des Jahres 1926 eingegangen, da ja die Entwicklung der Reben sowohl, wie vor allem die des Peronosporapilzes, in unmittelbarer Abhängigkeit von Wärme und Niederschlägen stehen. Die in nachfolgender Tabelle enthaltenen Daten sind den Aufzeichnungen der Wetterbeobachtungsstation der geologischen Landesanstalt in Freiburg entnommen. Sie sollen nur als Anhalt dienen und kennzeichnen die Witterungsverhältnisse, wie sie am Westabhang des Schwarzwaldes, dem Hauptweingebiet Badens, geherrscht haben.

Monat	Mittlere Monatstemperatur	Abweichung vom Mittel 1888/20	Monatliche Niederschlagsmenge	Niederschlagsmenge im Mittel 1888/1917	Zahl der Regentage
April	11,6° C	+ 2° C	48,7 mm	59 mm	13
Mai	12,0° C	– 2,1° C	116,4 mm	82 mm	22
Juni	14,9° C	– 2,3° C	181,9 mm	103 mm	22
Juli	18,4° C	– 0,4° C	141,7 mm	107 mm	21
August	18,1° C	– 0,3° C	56,2 mm	99 mm	8

Ein Einblick in die Tabelle zeigt, daß abgesehen vom April die Temperaturen für die Entwickelung der Vegetation außerordentlich ungünstig waren. Durch die warmen Tage zu Anfang und Mitte des erwähnten Monates mit Maximaltemperaturen bis zu 23° C erfolgte der Austrieb der Reben 14 Tage früher als gewöhnlich. Als aber die Wärme vom 17. April ab nachließ, trat ein Stillstand in der Pflanzenentwicklung ein. Erst gegen Monatsende und anfangs Mai hob das Wachstum erneut an, erfuhr jedoch durch die Frostperiode am 10. des Monats wiederum einen gewaltigen Rückschlag, dessen folgenschwere Schädigungen sich trotz einiger günstiger Tage Ende Mai bis in den Juni hinein bemerkbar machten. Die für diesen Monat verhältnismäßig tief liegenden Temperaturen (2,3° C unter dem 32jährigen Mittel) wirkten sich im Verein mit den zahlreichen Niederschlägen besonders auf die Rebenblüte aus, die nach unseren Beobachtungen bei Elbling und Burgunder um den 16. Juni, bei Gutedel um den 25. Juni begann und sich in weniger guten Lagen bis nahezu Mitte Juli hinzog. Burgunder, Silvaner und Riesling verrieselten sehr stark, während Gutedel und Elbling besser durch die Blüte kamen. Im Juli und August war die Temperatur als nahezu normal zu bezeichnen, wenngleich sie den 32jährigen Durchschnitt nicht ganz erreichte.

Ähnlich abnorm wie die Wärmeverhältnisse verhielten sich in den gleichen Monaten auch die Niederschlagsmengen.

Digitized by Google

Der ziemlich warme April hatte weniger Regen, der Mai, Juli und vor allem der Juni aber Mengen aufzuweisen, die das 30jährige Mittel beträchtlich überragen. 20–30 mm pro Tag waren keine Seltenheit mehr. Besonderer Erwähnung verdient die Häufigkeit der Regenfälle, durch die die Weinbergsarbeiten ins Stocken gerieten und sich außerordentlich zusammendrängten, sodaß selbst Kleinbetriebe nicht mehr nachkommen konnten und auch das rechtzeitige Spritzen nicht möglich war. So regnete es, wie aus der Tabelle ersichtlich ist, im Breisgau im Mai und Juni an 22, im Juli an 21 Tagen.

Peronosporaentwicklung.

Die geschilderten Witterungsverhältnisse konnten auf die Peronosporaentwicklung nicht ohne Bedeutung bleiben. Die kühlen Nachttemperaturen mit selten über 8° C im Mai und 10° C im Juni ließen den Pilz nur langsam zur Entwicklung kommen. Die ersten Peronosporausbrüche, die verhältnismäßig umfangreich waren, wurden von uns in einem den Schlierberganlagen des Weinbauinstitutes benachbarten Rebstück zwischen dem 17. und 20. Juni beobachtet, denen am 23., 26. Juni und 3. Juli weitere im Lande folgten. Epidemische Ausbreitung gewann der Peronosporapilz jedoch erst auf die Regenperiode vom 7. bis 10. Juli hin – mit 44,2 mm Regenmenge allein am 8. Juli – zumal die Temperaturverhältnisse inzwischen sich günstiger gestaltet hatten. Wo bis zum 7. Juli nicht gründlich und sorgfältig gespritzt war (das Weinbauinstitut forderte dazu Ende Juni auf), mußte, wie es auch eintrat, mit starkem Befall des Zuwachses, der Gescheine und jungen Trauben gerechnet werden. So fiel die inmitten des Versuchsgeländes befindliche unbehandelte Peronosporakontrollparzelle der Krankheit bis Ende des Monates zum Opfer. Der Behang war nahezu vernichtet. Nur einzelne Beeren waren gesund geblieben, ein hinlänglicher Beweis für die außerordentliche Stärke, mit welcher der Pilz 1926 in Erscheinung trat.

Spritztermine.

Infolge der überaus ungünstigen meteorologischen Verhältnisse: der kühlen Nächte im Mai und Juni und der zahlreichen Regenfälle in gleichen Monaten und weiter im Juli war es sehr schwer, die Inkubationszeiten sicher zu erfassen und genaue Spritzzeitpunkte anzugeben. Der anfänglich auf 10. Mai festgelegte Endtermin für die erste Bespritzung wurde infolge des starken Temperaturrückganges im ersten Maidrittel auf den 20. Mai verschoben. Dieser Zeitpunkt hatte sich als richtig erwiesen, denn aus dem Breisgau, Markgräflerland und der Ortenau gingen wenige Tage später Meldungen über vereinzeltes Auftreten der Peronospora ein. Im Zusammenhang hiermit war bei Eintritt normaler Temperaturen mit neuen Ausbrüchen gegen Ende des ersten Junidrittels zu rechnen, sodaß der zweite Bekämpfungstermin in die Zeit vom 6.—10. Juni verlegt wurde.

Wesentlich schwieriger war es infolge der langen Blütezeit, den Spritzzeitpunkt in die abgehende Blüte zu erfassen. Dort, wo die Blüte erst Ende Juni einsetzte und langsam vonstatten ging, wurde, um Verluste zu vermeiden, angeraten, vor der Blüte noch einmal zu spritzen und eine weitere Behandlung nach Ablauf der Blüte folgen zu lassen. Wer bis zum 7. Juli die empfohlenen Maßnahmen durchgeführt hatte, konnte mit einem sicheren Herbst rechnen, da die gefährlichsten Ausbrüche und Infektionen, die die epidemische Verbreitung gegen Ende Juli bedingten, in der Zeit vom 7.–10. Juli, wie bereits früher erwähnt wurde, stattfanden. In manchen Gegenden erschien noch in der Zeit vom 22.–26. Juli eine 4. Bespritzung zur vollen Sicherung des Ertrages und Erzielung einer guten Holzreife angebracht. Das Weinbauinstitut selbst hat in Freiburg am 7. und 8. Mai, 7. Juni, 6., 7., 25. und 26. Juli gespritzt.

I. Mittel gegen Peronospora.

Ia. Peronosporaspritzmittel.

1. Kupferkalkbrühe. Da die Wirksamkeit der einzelnen Kupfermittel gegen die Peronospora durch Vergleich mit unbehandelten und mit Kupferkalkbrühe gespritzten Parzellen beurteilt wird, seien der besseren Übersicht wegen die mit Kupferkalkbrühe erzielten Ergebnisse vorausgenommen. Vorhanden waren zwei Kontrollstücke, die über das Versuchsgelände gut verteilt lagen und 4mal (8. Mai, 7. Juni, 7. u. 26. Juli) 1%ig gespritzt wurden. Auf 1 kg Kupfervitriol wurde 1½ kg Grubenkalk verwendet und bei der Brüheherstellung Kupfer stets zu Kalk gegeben. Der Brüheverbrauch belief sich anfänglich auf 30 l und stieg in der Folge mit Zunahme des Blattwerkes bis auf 40 l pro Ar.

Die Bespritzungen am 8. Mai und 7. Juni lösten sehr starke Verbrennungen aus, denen die 3 obersten Blättchen an den Trieben zum Opfer fielen. Um festzustellen, ob diese Schädigungen auf zu großen Kalküberschuß der Spritzbrühe zurückzuführen waren oder Wirkungen der Verbindungen des Kupfers zugeschrieben werden mußten, wurden 50 Elbling- und Gutedelstöcke so intensiv wie möglich mit einer Kalkmilch behandelt, die 1½ kg fein gemahlenen, gelöschten Kalk der Pflanzenschutz G. m. b. H., Schweinfurt auf 100 l enthielt. Abgesehen von einigen ganz geringfügigen Schädigungen traten Verbrennungserscheinungen in dem Maße wie in den Kupferkalkbrüheparzellen nicht ein. Es ist daher anzunehmen, daß jene lediglich durch eine der komplexen Kupferverbindungen der Kupferkalkbrühe hervorgerufen wurden, wobei die Empfindlichkeit der Blätter mitgespielt haben mag, deren Kutikula infolge der schlechten Wachstumsbedingungen im Mai und Juni nur mangelhaft ausgebildet wurde.

Der Bestand in beiden Parzellen blieb praktisch gesund. Blattfallkrankheit zeigte sich im Laufe des Juli nur vereinzelt am Zuwachs. Lederbeeren traten so gut wie nicht in Erscheinung, woraus vor allem die Richtigkeit der Bekämpfungstermine hervorgeht. Unter 150 Trauben hatten am 18. August nur 5 Befall mit 1–3 Beeren aufzuweisen, während in dem gänzlich unbehandelten Stück unter der gleichen Anzahl Trauben 132 nahezu vernichtet waren. Aus den Zahlen erhellt zugleich wieder deutlich, daß 1%ige Kupferkalkbrühe zur Unterdrückung der Peronospora vollkommen ausreicht und die Verwendung von stärkeren Brühen als unwirtschaftlich bezeichnet werden muß. Nicht von der Konzentration, sondern der Menge der verspritzten Brühe hängt in erster Linie der Erfolg ab!

2. Nosperal (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst) wurde in zwei Parzellen ausprobiert, die vornehmlich mit dem für Peronospora empfänglichen Gutedel bestanden waren. Verspritzt wurde es, um einen genauen Anhalt über seine

Digitized by Google

Wirksamkeit gegenüber 1%iger Kupferkalkbrühe zu erhalten, ebenfalls nur 1%ig und auf 100 l 3/4 kg Speckkalk zugesetzt. Die Bekämpfung wurde am 8. Mai, 7. Juni, 6. und 31. Juli durchgeführt und entsprechend dem dichten Stand und der hohen Pfahlerziehung 30–40 l Brühe und darüber pro Ar angewandt.

Verbrennungen wurden abgesehen von belanglosen Ätzungen nicht wahrgenommen, was der Kupferkalkbrühe gegenüber einen großen Vorzug bedeutete und besonderer Erwähnung verdient. Da auch in der Nosperalkalkbrühe stets ein Überschuß an Kalk vorhanden war, Verbrennungen aber sich nicht einstellten, glauben wir auch hier unsere Ansicht bestätigt zu sehen, daß die in der Kupferkalkbrühe eingetretenen Schäden durch eine der komplexen Verbindungen und nicht durch den Kalk bedingt wurden.

Abgesehen von geringem Befall an Zuwachs blieb das Blattwerk in den Nosperalparzellen von Peronospora frei, sodaß diese fast ebenso gesund wie die mit Kupferkalkbrühe bespritzten standen. Der Behang war jedoch etwas stärker erkrankt. Eine Vergleichszählung am 17. August ergab bei 1%iger Kupferkalkbrühe 5, bei 1%iger Nosperalkalkbrühe 24 unter 150 Trauben befallen. Der Ausfall an Beeren war bei beiden Mitteln nahezu gleich und überstieg bei Nosperal nur selten die des Kupfervitriols. Trotz der etwas geringeren Wirkung 1%iger Nosperalkalkbrühe im Vergleich zu 1%iger Kupferkalkbrühe verdient das Mittel wegen der leichteren Herstellung der Brühe und seiner physikalischen Eigenschaften des weiteren volle Beachtung und ist vor allem zur Behandlung von Rebschulen zu empfehlen, deren Pflanzenmaterial ja wesentlich empfindlicher als Ertragsreben ist.

3. Nosperit (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst) in Spritzbrüheform wurde auf seine Brauchbarkeit in 4 Parzellen untersucht und 4mal verspritzt. Am 8. Mai wurde es in 1%iger, am 7. Juni, 7. und 25. Juli in 1,5%iger Konzentration verwendet. Die Herstellung der Brühe erfolgte der Vorschrift gemäß unter Einstreuen des Mittels in Wasser und längerem Durchrühren mittels eines Besens, wobei es sich leicht und vollständig löste. Sichtbarkeit und Haftfähigkeit der Spritzbrühe befriedigten. Anfänglich wurden 25 l, mit zunehmender Entwicklung der Reben bis 45 l pro Ar verbraucht. – Verbrennungen in dem Sinne, wie sie von Kupferkalkbrühe hervorgerufen wurden, traten nicht ein. Ein schädlicher Einfluß machte sich jedoch insofern bemerkbar, als ein Teil der Blätter jedesmal wenige Tage nach dem Spritzen vom Rande her sich etwas einzurollen begann und dann spröde und rissig wurde. – Der Peronosporaschutz der Blätter war hinreichend. Nur ungespritzter Zuwachs zeigte gelegentlich Befall. Lederbeerenkrankheit erschien etwas stärker als in den Kupferkalkbrühekontrollparzellen. Im Durchschnitt waren 22 unter 150 Trauben von dem Pilz leicht ergriffen, wobei der Ausfall pro Traube 1–3 Beeren, nur selten mehr betrug. Wenn auch die erzielten Ergebnisse im Vergleich mit denen 1%iger Kupferkalkbrühe ungünstiger liegen, so ist das Mittel wegen der leichten Herstellung der Spritzbrühe ohne Kalkzusatz beachtenswert. Vielleicht gelingt es durch Erhöhung des Kupfergehaltes, es 1%iger Kupferkalkbrühe gleichwertig zu machen. Dabei muß sein Preis so bemessen sein, daß seine Anwendung in der Schädlingsbekämpfung des Weinbaues noch wirtschaftlich ist.

4. Weiler ter Meer, Mittel A (J. G. Farbenindustrie A.-G., Urdingen, Niederrhein). Das schwarze, im Wasser leicht lösliche Pulver wurde in 1 und 2%iger Verdünnung angewandt, 4mal (8. Mai, 7. Juni, 7. und 27. Juli) verspritzt und entsprechend der Stockentwicklung bis zu 40 l Brühe pro Ar benötigt. Bei Einstreuen in Wasser löste sich das Präparat sehr

Winzer! Zu dem Rebschädlingskurs können weitere Teilnehmer nicht mehr zugelassen werden, weil die Höchstzahl (120 Personen) **wenige Tage nach der Ausschreibung erreicht war. Dagegen kann jeder Winzer kostenlos an der im Rahmen des Kurses stattfindenden Filmvorführung über Rebschädlingsbekämpfung** (Mittwoch, 26. Januar, 8½ Uhr vormittags im Zentral-Theater, Schiffstraße 9) **teilnehmen.**

Wer veredeln will, erhält vom Weinbauinstitut Adressen zum Bezug von Holz der reblausimmunen Sorte Oberlin 595, die sich zu Veredlungszwecken gut eignet.

Zum zweiten Ablaß des Weines ist es jetzt Zeit. Säurearme Weine gehörig einschwefeln, damit sie nicht zu viel Säure verlieren. Fässer spundvoll füllen und spundvoll halten!

rasch und ohne Rückstände zu hinterlassen. Die eingetrockneten Spritzflecken waren deutlich sichtbar und hafteten gut. – Jeweils nach dem Spritzen machte sich sowohl in der Parzelle, die 1%ig behandelt war wie in der, in welcher die Brühe 2%ig zur Anwendung kam, ein Blattvergilben bemerkbar, das in den angrenzenden Kupfer- und Nosperalkalkbrühestücken nicht beobachtet wurde. Gleichzeitig rollte sich ein Teil des Laubes vom Rande her ein und wurde glasig und spröde.

Der Blattschutz des Mittels A gegen den Peronosporapilz war sehr gut. Nur gelegentlich fand sich gegen Ende Juli der Zuwachs leicht erkrankt. Bei 2%iger Verdünnung blieb auch der Ertrag ziemlich gesund, während 1%ige Konzentration zur Verhütung stärkeren Auftretens der Lederbeerenkrankheit nicht ausreichte. Eine Übersicht über die Befallstärke der Trauben ergibt nachfolgende Zahlenzusammenstellung:

Kupferkalkbrühe	1%ig:	unter 150 Trauben 5 mit 1–3 Beeren erkrankt.
Mittel A	2%ig:	unter 150 Trauben 25 mit 1–4 Beeren erkrankt.
Mittel A	1%ig:	unter 150 Trauben 59 mit 1–4–5 Beeren erkrankt.

Digitized by Google

Bei 2%iger Anwendung ist das Ergebnis in Anbetracht des epidemischen Auftretens der Peronospora noch als befriedigend zu bezeichnen, 1%ige Brühe aber hat unzureichend gewirkt. Vor Einführung des Mittels in die Praxis bedarf es noch der Verbesserung seiner chemischen und physikalischen Eigenschaften und weiterer Versuche.

5. Weiler ter Meer, Mittel AB (J. G. Farbenindustrie A.-G., Uerdingen, Niederrhein). Das Mittel AB ist ein schwarzes äußerst feines Kupferpräparat, das sich in Wasser leicht löst, keines Kalkzusatzes bedarf und 1 und 2%ig nach Anweisung der Fabrik angewendet wurde. Die Bespritzungen gegen den Peronosporapilz fanden am 8. Mai, 7. Juni, 7. und 27. Juli statt. Dabei wurde so intensiv und gründlich wie möglich gearbeitet und bis 40 l Brühe im Juli auf das Ar Reben gebracht. —

Direkte Verbrennungen traten nicht in Erscheinung. Jedoch wurden — in besonders auffälliger Weise nach der zweiten Behandlung — Blätter in größerer Zahl gelb und gleichzeitig ein weiterer Teil spröde und brüchig. — In beiden Verdünnungsgraden gelang es, die Belaubung des Stockes vor Peronosporainfektionen zu schützen. Lederbeerenkrankheit konnte aber nicht ferngehalten werden. Der unzureichende Wirkungsgrad des Mittels spricht aus anschließender Tabelle:

1. Kupferkalkbrühe 1%ig: unter 150 Trauben 5 mit 1—3 Beeren Ausfall.
2. Mittel AB 2%ig: unter 150 Trauben 56 mit 1—4 Beeren Ausfall.
3. Mittel AB 1%ig: unter 150 Trauben 53 mit 1—4 Beeren Ausfall.

1%iger Kupferkalkbrühe gegenüber steht das Mittel in Wirksamkeit also ganz wesentlich nach und kann infolgedessen trotz ausreichenden Blattschutzes in vorliegender Form zur Peronosporabekämpfung nicht empfohlen werden.

6. Mittel Sch. 728 (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst). Die Versuche mit Sch. 728, einem Kupferpräparat von schwarzer Farbe, wurden so durchgeführt, daß am 8. Mai die Brühe 1%ig, in der Folge am 8. Juni, 7. und 25. Juli 1,5%ig verspritzt wurde. Das Mittel, ein dem Nosperit ähnlicher Körper, wird ohne Kalkzusatz verwandt, löst sich leicht in Wasser und ist nach dem Antrocknen gut sichtbar. — Während nach dem ersten Spritzen Schäden irgend welcher Art sich nicht bemerkbar machten, zeigten die Blätter nach dem zweiten, Ende Juni, Ätzungen, rollten sich vom Rande her leicht nach unten ein und wurden glasig-spröde. — Gegen die Blattfallkrankheit hat sich Sch. 728 in Spritzbrüheform bewährt. Bis Ende Juli war der Pilz nur gelegentlich am Zuwachs zu finden. Auch der Behang blieb ziemlich von Infektionen verschont. Von 150 Trauben wiesen am 17. August nur 18 geringen Befall auf, der sich im Höchstfall auf 3 Beeren pro Traube belief. Über die Brauchbarkeit des Mittels im Weinbau können jedoch erst weitere Versuche entscheiden. (Forts. folgt)

Kleine Mitteilungen

Deutscher Rebschwefel.

Wir hatten erst vor kurzem Anlaß, darauf hinzuweisen, daß das deutsche Kupfervitriol in keiner Weise hinter jenem aus dem Ausland zurücksteht und daß es darum dem deutschen Winzer nicht ziemt, Auslandsware zu kaufen und die Inlandsware als minderwertig zu verdächtigen. Wir werden jetzt von besonderer Seite darauf hingewiesen, daß gewisse Kreise auch dem in Deutschland verarbeiteten Schwefel ein Mißtrauen entgegenbringen, obwohl er dieselbe Reinheit und Feinheit besitzt wie ausländischer Schwefel. Auch diese Tatsache kann nur in einer Unkenntnis der Sachlage durch die einkaufenden Stellen seine Begründung finden. Bezeichnenderweise stammt diese Ablehnung der deutschen Ware aus derselben Gegend, die auch vom deutschen Kupfervitriol nichts wissen wollte. Es ist Sache der Winzer, den Leiter der Verkaufsstelle auf sein undeutsches Gebaren aufmerksam zu machen.

Der deutsche Winzer kauft deutsche Ware!

K. M.

Nachweis von Obstwein in Traubenwein.

Zum Nachweis eines Obstweinzusatzes zu Traubenwein hat Th. Röttgen (Deutsche Weinzeitung 1926 S. 632) zunächst versuchsweise ein Verfahren angegeben, das sich auf das verschiedene Verhalten der für Obst- und Traubenweine charakteristischen Gerbstoffe gegenüber Kupfersalzen gründet. Versetzt man nämlich reinen Traubenwein mit einer ammoniakalischen Lösung von Kupferazetat, so nimmt der Wein die rein blaue Farbe des Reagenses an. Bei Apfel- oder Birnenwein schlägt dagegen die blaue Färbung in Grün bzw. Blaugrün um. Mischungen von Traubenwein mit Obstwein zeigen je nach der Menge des zugesetzten Obstweines Farbtöne, die von Blau in Grün übergehen. Um störende Nebenreaktionen zu vermeiden, werden die Weine vor Zusatz der Kupferazetatlösung mit einigen Tropfen konzentrierter Natronlauge neutralisiert.

Die Empfindlichkeit der Reaktion ist für praktische Zwecke ausreichend, denn ein Zusatz von 20% Obstwein kann in jedem Falle nachgewiesen werden. Aber auch Verschnitte mit 15% und sogar mit 10% Obstwein sind oft noch deutlich an der grünlichen Verfärbung zu erkennen. In Zweifelsfällen leisten Vergleichsversuche mit reinem Traubenwein und mit Verschnitten bekannter Zusammensetzung gute Dienste.

Da ein so einfaches chemisches Verfahren zum Nachweis von Obstwein, wie das von Röttgen angegebene, bisher nicht bekannt war, ist es wünschenswert, daß die in der Hauptsache an weißen württembergischen Weinen ausprobierte Methode an möglichst vielen Weinen verschiedener Herkunft und verschiedener Traubensorten auf ihre Brauchbarkeit und Zuverlässigkeit untersucht wird. Im Badischen Weinbauinstitut findet zur Zeit eine Nachprüfung des Verfahrens an zahlreichen Weinen verschiedener Herkunft statt. Vogt.

Die Reblaus 1926 in Württemberg.

Nach den Feststellungen der Reblauskommissionen in Württemberg wurden bei den im Jahre 1926 durchgeführten Untersuchungsarbeiten die Weinberge der Oberämter Leonberg, Backnang, Vaihingen, Maulbronn und Neuenbürg, die kolonnenmäßig durchstreift wurden, als reblausfrei befunden. Nicht ganz unerheblich ist die Zahl der in alten Seuchengemeinden im August und September festgestellten Reblausherde. Die Ermittelungen des Jahres 1926 ergeben insgesamt 4238 verseucht befundene Rebstöcke auf einer Gesamtfläche von 151 a.

Weinbauliche Irrtümer.

Unter der Überschrift „Das größte Weinbaugebiet der Welt im Frost" bringt die Freiburger Zeitung eine sensationelle Nachricht aus London mit folgendem Wortlaut:

„Telegramme aus Argentinien besagen, daß „im größten Weinbaugebiet der Welt", in der Provinz Mendoza, die in zehn Jahren sich mehr Rebstöcke zulegte, als z. B. Italien besitzt, ein ungewöhnlicher Frost schwere Verheerungen angerichtet hat. 60000 Rebstöcke sind vollkommen vernichtet. Es wird befürchtet, daß eine noch größere Zahl auf einige Jahre ausgeschaltet ist."

Hierzu ist zu bemerken, daß ganz Argentinien etwa 150000 ha Reben besitzt, wovon etwas über 100000 ha auf die Provinz Mendoza entfallen. Italien hat dagegen eine Rebfläche von fast 4200000 ha. Die 60000 vernichteten Rebstöcke würden in Deutschland einer Rebfläche von etwa 6 ha entsprechen. Der Frühjahrsfrost 1926 hat in Deutschland viel größere Rebflächen ihrer Austriebe beraubt. K. M.

Digitized by Google

Anbau und Ernte von Wein in Österreich.

Ebenso wie im Vorjahre wurden in Österreich im Jahre 1926 wieder 38000 ha mit Wein bebaut. Gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924 ist die Anbaufläche um 3,9 % zurückgegangen. Diese stellte sich auf etwa 39600 ha. Der Ertrag ist gegenüber dem Vorjahr um mehr als die Hälfte, genau 52,7 %, zurückgegangen. 1926 wurden nur 406900 hl geerntet gegen 860100 hl im Vorjahr. Gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924 blieb der heurige Ertrag um 40,9 % zurück. 1920 bis 1924 wurden durchschnittlich 688400 hl geerntet. Ba.

Weinernte in Australien.

In der Saison 1925/26 wurden in Australien insgesamt 11800000 Gallonen Wein geerntet. Der Ertrag an Wein hat in den letzten Jahren, wie aus nachstehender Zusammenstellung hervorgeht, von Jahr zu Jahr zugenommen:

Saison	1925/26	11800000	Gallonen
„	1924/25	10502381	„
„	1923/24	10756538	„
„	1922/23	8653579	„
„	1921/22	6370310	„
„	1920/21	7893345	„
„	1919/20	5085939	„
„	1914/15	1507196	„

Ba.

Absatzmaßnahmen Italiens für seine Weine.

Am 8. und 9. November kam in Rom der Nationale Export-Ausschuß zusammen, der sich mit der Lage der Weinausfuhr befaßte. Als wirksame Maßnahmen zur Hebung des Absatzes wurden ins Auge gefaßt:

1. möglichst weitgehende systematische Beteiligung an den Mustermessen des Auslandes;
2. Lieferung auf Kredit mit Deckung durch Kreditversicherung;
3. Errichtung von zahlreichen Verkaufsstellen (Bars und Bodegen) im Ausland, ähnlich wie solche in Italien bestehen und in denen die italienischen Weine in vollwertiger Qualität und zu mäßigen Preisen an den Konsum verabfolgt werden.

Auch soll die Propaganda gegen die Prohibition ernster ins Auge gefaßt werden; zu diesem Zweck ist bereits ein Kongreß, der nächstes Jahr in Rom stattfinden soll, von der Internationalen Liga geplant. W.

Vergleichende Versuche gegen die Kräuselkrankheit.

Dr. Hengl an der Bundesanstalt für Pflanzenschutz in Wien hat in den Jahren 1925/26 Winterbekämpfungsversuche mit verschiedenen Polysulfiden gegen die Kräuselkrankheit des Weinstockes angestellt („Die Landwirtschaft", Nr. 16, 19/1926). Geprüft wurden Schwefelkalkbrühe, Solbar, Akarosan und Heparit. Um festzustellen, welcher Zeitpunkt zum Spritzen der geeignetste wäre, wurde die Bekämpfung an verschiedenen Terminen durchgeführt. Hierbei zeigte sich bei noch im Herbst 24 vorgenommenen Bespritzungen Schwefelkalkbrühe von 20° Beaumé-Dichte im Verhältnis 1:4 mit Wasser verdünnt einer 3%igen Solbarbrühe überlegen. Die zu Anfang und Ende März 1925 behandelten Reben ließen einen Unterschied in der Wirksamkeit der beiden Mittel nicht erkennen, was auch bei den weiteren Bespritzungen im April und Mai der Fall war. Je später diese aber durchgeführt wurden, um so stärker trat die Akarinose in Erscheinung. Die Versuche ließen klar erkennen, daß ein voller Erfolg nur erzielt wird, wenn die Bekämpfung der Milbe vor dem Knospenschwellen erledigt wird. Die Mittel Akarosan und Heparit befriedigten 1925 in 3%iger Konzentration angewandt nicht vollständig, was auf den geringeren Polysulfidgehalt der Brühen gegenüber Solbar zurückgeführt werden mußte. Die Fortsetzung der Versuche im Winter 1925/26 ergab im wesentlichen die nämlichen Resultate. Im Herbst (November) verspritzt wirkte Schwefelkalkbrühe besser als Solbar 3%ig. Die Bespritzungen im Spätwinter müssen vor dem Anschwellen der Knospen (Ende März bis Anfang April) vorgenommen werden, da die Behandlung mit zunehmendem Austrieb an Wert verliert. Die inzwischen verbesserten Präparate Akarosan und Heparit erwiesen sich in der Wirkung im Vergleich zu Solbar und Schwefelkalkbrühe als gleichwertig. Geßner.

Getrockneter Most.

Nach einer Mitteilung in der „Umschau" soll es den Ungarn Bakony und Lazar gelungen sein, Most nach einem nicht näher genannten Verfahren zu einem Pulver einzutrocknen, das sich leicht in Wasser wieder auflöst und dann wieder alle Eigenschaften eines frischen Mostes annimmt, wie Aroma, Geschmack, Vitamin und Zuckergehalt. Das Pulver soll unbeschränkte Zeit aufbewahrt werden können und sich, in Wasser gelöst, leicht zu Wein vergären lassen. K. M.

Die Weinernte in Frankreich 1926.

Prompt, wie man es gewohnt ist, erscheint mit Jahresende die amtliche Weinernteermittelung aus Frankreich. Es produzierte:

	1926	1925
Frankreich . . .	40564101 hl	62411166 hl
Elsaß-Lothringen	223854 „	355917 „
Algier	8379142 „	12366115 „
Zusammen	49167097 hl	75133198 hl

Darnach ist der Ertrag im vergangenen Jahr um 26000000 hl geringer ausgefallen als im Jahre 1925, um 28000000 geringer als 1924 und um 18000000 hl geringer als 1923 Dieser gewaltige Ernteausfall, zusammen mit der geringen Weinernte in den übrigen südeuropäischen Ländern, hat ein Anziehen der Weinpreise bedingt, das sich ja bekanntlich auch in den Preisen für deutsche Weine geltend machte. Die französische Rebfläche ist von 1443545 ha im Jahre 1925 auf 1353298 ha im Jahre 1926 zurückgegangen, also um 90000 ha. K. M.

Die Weinernte in Elsaß-Lothringen.

Als Nachbarland der badischen und pfälzischen Weinbaugebiete ist das Ernteergebnis der elsaß-lothringischen Winzer für uns immer besonderer Beachtung wert. Nach der französischen Weinerntestatistik waren die Erträge in Elsaß-Lothringen wie folgt:

	1926	1925
Dep. Moselle	3633 hl	25763 hl
Dep. Haut-Rhin	150819 „	179820 „
Dep. Bas-Rhin	69402 „	150334 „
Zusammen	223854 hl	355917 hl

Die 1926er Ernte kommt einer Mißernte gleich. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Die Tagung der D. L. G. findet vom 31. Januar bis 5. Februar in Berlin statt. Es sind wieder verschiedene wichtige Sitzungen über Rebenveredelung, Rebenzüchtung usw. vorgesehen.

Ein neuer staatlicher Amerikanermuttergarten in Größe von 1,8 ha wird z. Zt. auf Rebgelände in dem bekannten Weinort Ebringen südlich von Freiburg durch das Badische Weinbauinstitut angelegt, nachdem die langwierigen Kaufverhandlungen zum Abschluß gelangt und die Reben von den Stücken entfernt worden sind. Für die Bürger von Ebringen wird dadurch eine willkommene Arbeitsgelegenheit geboten. Z. Zt. wird das Gelände mittels Rigolpfluges, gezogen von einem Raupenschlepper, rigolt, was zahlreiche Schaulustige anlockt.

Die **Reblausverseuchung in Altenbamberg** in der Pfalz hat sich, nach dem Ergebnis der amtlichen Reblausbekämpfung, über die ganze Gemeinde ausgedehnt, sodaß den dortigen Winzern großer Schaden erwächst.

Frankreich.

Der **deutsch-französische Handelsvertrag** wird von den französischen Winzern scharf bekämpft. Sie fordern, daß das provisorische Handelsabkommen nicht verlängert werde, oder daß ein endgültiges Handelsabkommen nicht geschlossen werde, ohne daß der französische Weinbau eine ebenso günstige Behandlung in der Zollfrage erfahre, wie sie anderen Ländern zugebilligt sei.

Der **Weinkonsum in Frankreich** wird mit 50000000 hl im Jahr angegeben. Die Weinernte 1926 (mit 40,7 Mill. hl) wird darum kaum zur Befriedigung des Inlandsbedarfs genügen.

Digitized by Google

Italien.

Eine genossenschaftliche Weinflaschenfabrik soll von der Federazione nazionale dell' Industria del Vino ins Leben gerufen werden, um die Preise für Flaschen, besonders für Fiaschi und Demijohns entsprechend drücken und dadurch italienischen Wein besser ausführen zu können.

Jugoslavien.

Eine **Weinausstellung** findet vom 15.—17. Januar 1927 in Pettau-Ptuj verbunden mit Weinmarkt statt. Die Ausstellung umfaßt den Kreis Marburg (das alte Untersteiermark, welches von Steiermark abgetrennt wurde). Die verschiedenen Gebiete in demselben waren im alten Österreich zum großen Teil altbekannte Qualitätslagen, die die besten Weine lieferten.

Rumänien.

Gegen die Direkträger (Hybriden) wendet sich die rumänische Regierung. Weingutsbesitzer, welche Hybriden in den Verkehr bringen, einführen oder anpflanzen, werden auf Grund des Reblausgesetzes bestraft. Man hofft dadurch dem Umsichgreifen des Hybridenanbaus Einhalt tun zu können.

Norwegen.

Die Weineinfuhr in Norwegen soll, nachdem das Prohibitionsgesetz dort gefallen ist, auf jährlich 3,5 Millionen Hektoliter festgesetzt werden.

Vereinsnachrichten

Fränkischer Weinbauverein.

Der Fränkische Weinbauverein hielt am 11. Dezember im kleinen Regierungssitzungssaal in Würzburg seine letzte heurige Ausschußsitzung ab, zu der sich Vertreter aus fast allen größeren Weinbauorten Frankens eingefunden hatten. Der erste Vorsitzende, Regierungspräsident Dr. von Henle, hieß in seinen Begrüßungsworten insbesondere die geladenen Gäste, Herrn Dr. Meyer, Syndikus des Deutschen Weinbauverbandes und Herrn Univ. Prof. Dr. Burgeff, Vorstand des Botanischen Instituts, willkommen.

Auf Grund ausführlicher Berichte des Geschäftsführers wurde die Beschickung des Koblenzer Weindorfes im Jahre 1927 mit Frankenwein beschlossen. Auch die Errichtung einer fränkischen Weinkosthalle beim Deutschen Bundesschießen 1927 in München wurde als geeignetes Werbemittel für Frankenweine allgemein gutgeheißen.

Die Erfolge der im letzten Halbjahre durchgeführten Werbetätigkeit zur Hebung des Absatzes für deutschen Wein wurden allseits anerkannt. Für die Zukunft ist an eine noch größere Entfaltung dieser Tätigkeit sowohl im Inlande wie auch im Auslande gedacht.

Die neuerdings lebhafte Tätigkeit der Enthaltsamkeitsbewegung, die unverholen auf ein Alkoholverbot hinarbeitet und durch Aufnahme des Gemeindebestimmungsrechts in das Schankstättengesetz die Trockenlegung Deutschlands bis 1930 herbeiführen will, gibt zu geeigneten Vorsichtsmaßnahmen berechtigten Anlaß.

Im Hinblick auf die Auswirkung der Maifröste 1926 wird den Winzern die Inanspruchnahme der Frostversicherung bei der Staatlichen Versicherungskammer in München dringend nahe gelegt.

Auf Grund günstiger Erfahrungen in den Vorjahren wurde der Einkauf sämtlicher für 1927 nötigen Rebschädlingsbekämpfungsmittel durch den Weinbauverein beschlossen.

Nach einer Mitteilung der unterfränkischen Kreisregierung ist die Hinausgabe der restigen Winzerkredite für die Weinbaubetriebe, die bisher noch nicht berücksichtigt wurden, auf Ende dieses Jahres in Aussicht genommen.

Der Bericht über die Weinmosternte 1926 entrollte ein trauriges Bild der Wirtschaftslage des fränkischen Winzerstandes. Danach hatte das fränkische Weinbaugebiet seit 1922 zum Teil unter ungünstigen Einflüssen wirtschaftspolitischer Art, zum Teil unter der Auswirkung ungünstiger klimatischer Verhältnisse zu leiden, die den Fortbestand der Rebkultur in ernste Gefahr brachten. Es bleibt zu hoffen, daß gute Ernten in den nächsten Jahren und auskömmliche Preise dem weiteren Rückgange des Weinbaues Einhalt gebieten.

Die Änderungsanträge des Deutschen Weinbauverbandes zum Weingesetze wurden bekanntgegeben und fanden die Billigung der Versammlung. Von größter Bedeutung ist der Antrag, den Verschnitt von weißem Auslandswein mit weißem Inlandswein zu verbieten.

In der Frage der Gemeindegetränkesteuer wird dringend verlangt, an der im Finanzausgleichsgesetz am 27. April 1926 endgültig festgelegten Aufhebung der Steuer nicht rütteln zu lassen.

Die Ausführungen über die Durchführung der Reblausbekämpfung ergaben, daß die Reblauskrankheit in den letzten Jahren weiter um sich gegriffen hat. Insgesamt wurden am Süd- und Westabhange des Steigerwaldes sowie im Maintale bei Kitzingen 51 Reblausherde aufgefunden. Neben der unmittelbaren Bekämpfung wird zur Erhaltung des Weinbaues im Seuchengebiete das Hauptaugenmerk auf die möglichst rasche Herstellung widerstandsfähiger Pfropfreben gelegt. Zu diesem Zwecke hat der Staat eigene Stellen in Kitzingen und in Iphofen eingerichtet.

Die vorzugsweise Abgabe von Pfahlholz durch die Forstämter wird bei der Regierungsforstkammer beantragt.

Die Masseneinfuhr italienischer, verdorbener Trauben zu Kelterzwecken gibt Anlaß zu Vorstellungen beim Reichsfinanzministerium.

Besonderen Beifall fanden die lehrreichen Ausführungen über Motorpflügen im Weinberge. Bl.

Rheingauer Weinbauverein.

Der unter Leitung des rührigen Grafen Matuschka-Greiffenclau stehende Rheingauer Weinbauverein veranstaltete am 20. und 21. Dezember in Geisenheim einen Vortragskurs über Weinbaufragen, an dem über 100 Personen teilnahmen. Weinbauoberlehrer Biermann referierte über den Werdegang des Weißweines, Dr. Schuster-Eltville über Wirtschaftsberatung im Weinbau. (Sein Vortrag wird in dieser Zeitschrift zum Abdruck gelangen.

Fragen und Antworten

Herrn **R. B. in E.** Eine Stallmistdüngung ist für die Reben unerläßlich, sie sollte mindestens alle 3—4 Jahre gegeben werden. In den Jahren, in denen Stallmist nicht gegeben wird, müssen die drei Nährstoffe: Stickstoff, Kali und Phosphorsäure der Rebe zugeführt werden und zwar: der Stickstoff als Kalkstickstoff oder Schwefelsaures Ammoniak, das Kali als 40%iges Kalisalz, die Phosphorsäure als Thomasmehl, Rhenania- oder Superphosphat

Über die Menge der anzuwendenden Düngemittel lassen sich keine allgemein gültigen Angaben machen. Man rechnet ungefähr auf den Hektar: Kalkstickstoff oder Schwefelsaures Ammoniak 4—6 Doppelzentner, Kalisalz 40%ig 2—4 Doppelzentner, Rhenaniaphosphat, Thomasmehl oder Superphosphat 2,5—4 Doppelzentner. Die Zeit des Ausstreuens ist für Kalkstickstoff, Rhenaniaphosphat und Thomasmehl: Herbst oder Ausgang des Winters, für Kalisalz oder Superphosphat: Ausgang des Winters. Schwefelsaures Ammoniak: 2 Gaben, gleich nach dem Austrieb und nach der Blüte. Es wird breitwürfig ausgestreut, ohne aber Salz auf die Blätter zu streuen. Zweckmäßig wird vor einem Hacken gestreut, damit das Düngesalz sogleich in den Boden kommt. K.

Herrn **A. L. in R.** Zur Verhütung der Pilzüberzüge an Kellerwänden und Fässern kann man sich des von der Firma Rosenzweig und Baumann in Kassel hergestellten Mikrosols bedienen.

Man entfernt an den Wänden zuvor mit einem groben Besen alle Pilzüberzüge. Dann löst man in einem Holzkübel 1 kg Mikrosol in 50 l kaltem Wasser und streicht hiermit die feuchten und schimmeligen Wände in Zwischenräumen von 1 Tag zwei- bis dreimal an. Will man, daß die mit Mikrosol behandelten Wände und Decken des üblichen Kalkanstriches nicht entbehren sollen, so kann man nach Ausführung des letzten Mikrosolanstriches mit Weißkalk übertünchen.

Verschimmelte Holzteile, also auch Fässer, werden zunächst mit heißem Wasser gründlich gesäubert. Nachdem sie abgetrocknet sind werden sie zwei- bis dreimal mit Zwischenräumen von 1 Tag mit einer 2—4%igen Mikrosollösung gestrichen. Die Reinigung der Fässer mit heißem Wasser muß sehr sorgfältig geschehen. Je besser dies durchgeführt wird, um so länger bleibt das Holz nach der Behandlung schimmelfrei. Mikrosol darf mit Genußmitteln nicht in Berührung gebracht werden. Auch ist Mikrosol nicht etwa an offene Wunden zu bringen. Kbr.

Digitized by Google

Bücherbesprechungen

E. Merk. Winzerkalender 1927. Abreißkalender. Abgabe kostenlos durch die Vertriebsstellen Merckscher Präparate oder direkt durch die Fabrik E. Merck in Darmstadt.

Die Fabrik E. Merck in Darmstadt, die Herstellerin bekannter Mittel zur Schädlingsbekämpfung, wie des Dr. Sturm'schen Mittel — der Trockenstäubemittel Cusisa 1926 und Cusarsen sowie zahlreicher für die Kellerbehandlung der Weine notwendiger Präparate, hat einen Abreißkalender für das Jahr 1927 herausgebracht, der durch zahlreiche auf den Weinbau, auf die Schädlingsbekämpfung und auf die Kellerwirtschaft bezügliche Notizen für jeden Winzer von Wert ist. Wer darum den Kalender noch nicht erhalten hat, tut gut daran, ihn umgehend zu bestellen, denn er ist für jeden Winzer sehr lehrreich. K. M.

Reichsausschuß für Wein-Propaganda. Als Abschluß seiner Tätigkeit gibt der Reichsausschuß für Weinpropaganda Berlin N. 24, Friedrichstraße 136, zahlreiches Material heraus, das für Propagandazwecke von Wert ist. Es handelt sich um Plakate mit dem bekannten Weinglas und der Unterschrift „Trinkt deutschen Wein" um Postkarten mit demselben Bild und Karten mit zahlreichen anderen Bildern und der Unterschrift „Trinkt deutschen Wein", um Werbehefte „Vom deutschen Wein", um Briefverschlußmarken mit Abbildungen deutscher Weinberglagen (wobei Baden natürlich wieder unberücksichtigt blieb) und um das Weinlied: „Wollt ihr, daß ewig die Sonne euch scheine". Alle diese Werbemittel für die Bevorzugung des deutschen Weines sind sehr hübsch ausgeführt und werden ihren Zweck nicht verfehlen, wenn jeder, der mit Wein zu tun hat, sich dieser Werbemittel in reichem Maße bedient. Bestellungen sind an die obige Adresse zu richten, die auch über die nieder gehaltenen Preise unterrichtet. K. M.

Wolff, Karl Felix, Vom Wein im Etschland. 105 Seiten mit zahlreichen Abbildungen. Bolzano 1926. Verlag G. Ferrari G. m. b. H. Preis gebunden 12 Lire oder 2 RM.

Das Bändchen bringt uns eine Sammlung netter Weinsagen aus dem Etschland. Weitere Kapitel behandeln die Weinchronik, den Weinbau und die Weinsorten des Etschlandes Ein Schlußabschnitt von Kellereiinspektor Becke behandelt die Kunst des Weinkostens. So bietet der Inhalt des Büchleins einen angenehmen Lesestoff für alle, die Südtirol durchwandert und die dortigen Weine kennen und schätzen gelernt haben. Es wäre wünschenswert, wenn auch die deutschen Weinsagen einmal ähnlich wie in dem hier angezeigten Bändchen eine zusammenfassende Bearbeitung finden würden. K. M.

Personalia

Im Alter von 54 Jahren verschied am 29. November Rentamtmann und Domänenpächter E. Aldinger in Heutingsheim, der im württembergischen Weinbauverein eine angesehene Stellung einnahm.

Weingutsbesitzer Dr. von Bassermann-Jordan, Präsident des pfälzischen Weinbauvereins und der Pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften wurde von der bayrischen Regierung der Titel eines Geheimrates verliehen, den Weingutsbesitzern Friedrich August Fröhlich in Edenkoben, Heinrich Becker in Grünstadt und Fr. Moll in St. Martin der Titel Ökonomierat.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Hohe Bewertungsprädikate

der Seitz'schen Kellereimaschinen gelegentlich der Westdeutschen Gastwirtsmesse Köln vom 16. bis 24. Oktober 1926.

Bei dieser großzügigen Ausstellung wurde die Prämiierung der Ausstellungsgegenstände in Form von Bewertungszeugnissen vorgenommen und in die Formel einer „Befürwortung zur Anschaffung" gekleidet. Je nach der Wertschätzung der einzelnen auszuzeichnenden Maschinen und Apparate sprach das Preisgericht die Empfehlung in drei Schätzungsstufen aus.

Der Kellereimaschinenfabrik Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach, wurde die höchste Befürwortung zuerkannt für Riesenfilter „Herkules", für Flaschenreinigungs-Anlage „Golf-Polfram" und für Entkeimungsfilter „Seitz E. K.", und zwar in allen drei Fällen in der höchsten Stufe:

„Anschaffung wird dringend empfohlen",

worüber der Firma künstlerisch ausgeführte Diplome übermittelt wurden.

Künstliche Düngung.

Zu den Betriebsmaßnahmen, die in kurzer Zeit einen hohen wirtschaftlichen Erfolg versprechen, gehört vor allem eine den angebauten Pflanzen und dem Kulturzustand des Bodens möglichst zweckmäßig angepaßte künstliche Düngung. Die Wirtschaftlichkeit dieser Betriebsmaßnahme zeigt in besonders klarer Weise Rittergutsbesitzer Dr. Bierei durch seinen Aufsatz: „Rationelle Wirtschaftsweise", Mitteilung der D.L.G., Stück 6, Jahrgang 1926. Nach seinen Ausführungen gilt für den Durchschnitt der deutschen Betriebe folgende Rechnung:

I. Kapitalaufwand und Arbeit ohne Kunstdünger je Morgen	RM.	60.–
Hierdurch erzielte Erntemasse je Morgen	„	55.–
Verlust je Morgen	RM.	5.–
II. Kapitalaufwand und Arbeit mit mittelstarker Kunstdüngung je Morgen	RM.	75.–
Hierdurch erzielte Erntemasse je Morgen	„	85.–
Überschuß je Morgen	RM.	10.–
III. Kapitalaufwand und Arbeit mit starker Kunstdüngung je Morgen	RM.	85.–
Hierdurch erzielte Erntemasse je Morgen	„	100.–
Überschuß je Morgen	RM.	15.–

Diese Zahlen zeigen, in welch einfacher Weise die Landwirtschaft eine Verbesserung ihrer wirtschaftlichen Lage herbeizuführen vermag. Sie wird daher nichts unterlassen dürfen, um von den gegebenen Möglichkeiten rasch und möglichst weitgehend Gebrauch zu machen.

Den dieser Nummer beigefügten Prospekt über **Preza-Kapseln** empfehlen wir deshalb besonders der Beachtung unserer Leser, weil die Preza-Kapseln außerordentlich billig sind.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer. Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER

Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler

Hauptbahnhofswirtschaften

Weingutsbesitzer

Freiburg im Breisgau

19

Digitized by Google

Schädlingsbekämpfungsmittel!

Kupfervitriol / Weinbergschwefel / Nosprasen
im Wein- und Obstbau
Arsenbestäubungsmittel „Höchst"
Solbar – gegen Kräuselkrankheit der Reben
sowie sonstige Pflanzenschutz- und Ungeziefervertilgungsmittel
empfehlen 15

RENNER & Co. * Stuttgart
Postfach 267 **Waldeckstraße 7** Fernruf 20210
Telegramm-Adresse: Renner Compagnie

Für das städt. **Rebgut Isteln** (5 ha Reben) wird erfahrener

Rebwart

der gleichzeitig Verwaltungstätigkeit übernehmen kann, **gesucht.** Bewerbungen nur wirklich tüchtiger Interessenten unter Beifügung des Lebenslaufes und Zeugnisabschriften an den **Oberbürgermeister in Karlsruhe.** Bewerbungsfrist 20. Januar 1927. 16

Zur
FRÜHJAHRSDÜNGUNG:

Schwefelsaures Ammoniak
Salzsaures Ammoniak
Kaliammonsalpeter BASF
Leunasalpeter BASF
(Ammonsulfatsalpeter)
Kalksalpeter BASF
Natronsalpeter BASF
Harnstoff BASF
Kalkstickstoff
Der neue Volldünger:
NITROPHOSKA IG
(Stickstoff, Phosphorsäure und Kali)

Man wende sich an die bekannten Bezugsquellen

STICKSTOFF-SYNDIKAT

Guts-Verwalter und Aufseher.

Wir suchen für einige sehr empfehlenswerte ehemalige Schüler unserer Anstalt, die schon erfolgreich auf Gütern tätig waren, Stellung als Verwalter. Ebenso für solche, die Ende Dezember v. Js. den zweijährigen Kurs beendigten, Aufseherstellen. Es handelt sich um Landwirtssöhne und tüchtige Praktiker.

Lehr- und Versuchs-Anstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 3. Februar 1927 | Nr. 3

Inhalt: Meinke, Herbstergebnisse von einigen wichtigen europäischen Traubensorten an der Rebenveredlungsanstalt des Bad. Weinbauinstituts in den Jahren 1923 bis 1926 S. 17; Meißner, Warnung vor der Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell" der Firma A. Jungnickel in Hamburg S. 19; Geßner, Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926 (Forts.) S. 20; Wiedemann, Soll man Pfropfreben oder wurzelechte Reben bei Neuanlagen verwenden? S. 22; Kleine Mitteilungen S. 22; Rundschau S. 24; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 24; Vereinsnachrichten S. 24; Bücherbesprechungen S. 25; Personalia S. 25; Bekanntmachungen S. 25; Geschäftliche Mitteilungen S. 26.

Herbstergebnisse
von einigen wichtigen europäischen Traubensorten an der Rebenveredlungsanstalt des Bad. Weinbauinstituts in den Jahren 1923 bis 1926.

Von Weinbauinspektor E. Meinke, Durlach.

(Mitteilung Nr. 140 des Badischen Weinbauinstituts.)

Da die Herbstergebnisse nicht unwesentlich von den Lagen- und Bodenverhältnissen und sonstigen Faktoren beeinflußt werden, so erscheint es notwendig, einleitend einige Worte hierüber vorauszuschicken.

Die Rebenveredlungsanstalt des Bad. Weinbauinstituts liegt an dem Südwesthang des Turmbergs in Durlach. Das Weinberggelände steigt ziemlich steil von 140 m am Fuße des Berges bis zu 220 m Höhe an.

Der Boden ist aus dem Verwitterungsprodukt des auf Buntsandstein auflagernden Hauptmuschelkalks entstanden und hat zum Teil schon bei 70 cm Tiefe felsige Unterlage. Stellenweise besteht der Boden auch aus Löß, der teilweise künstlich aufgefüllt wurde. Mit Ausnahme einiger mageren Lößstellen ist der Boden fruchtbar.

Das starke Gefälle des Weinberggeländes machte bei der Anlage den Einbau von Terrassenmauern notwendig. Trotzdem aber ist der Neigungswinkel der Terrassen noch erheblich und beträgt 22½ Grad. Die Steilheit der Terrassen und die ungünstigen Zufahrtsmöglichkeiten gestatten nicht die Anwendung von Pflügen, so daß die Bodenbearbeitung ausschließlich von Hand vorgenommen werden muß.

Während der obere Teil, durch einen öffentlichen Weg vom unteren Teil der Anlagen getrennt, in der Hauptsache mit Amerikaner-Unterlagsreben bepflanzt ist, dienen die Terrassen unterhalb des Weges der Kultur von Europäerreben, die teilweise gepfropft sind. Von Riesling und Silvanern sind jedoch nur wenige Pfropfreben in den Anlagen vorhanden, dagegen ist ein großer Prozentsatz der Burgunder, Portugieser, Räuschling und Gutedel auf Amerikanerunterlage veredelt. Außer den genannten Sorten sind noch zahlreiche andere Rebsorten in kleineren Parzellen zu Studienzwecken im Gelände der Anstalt angepflanzt.

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß die Anstalt neben den Unterlags- und Europäerrebanlagen noch ein aus dem Jahre 1917 stammendes Amerikaner-Direktträgerquartier, das aber z. Z. in der Umwandlung zu einem Amerikaner-Muttergarten begriffen ist, und eine 1 ha große Rebschule zur Heranzucht von Pfropfreben bewirtschaftet.

Die Erziehungsart der Europäerrebsorten, die uns hier interessieren, ist die in großen Teilen unseres Landes übliche Bogenerziehung mit einem Pfahl. Bei einer Zeilenentfernung von 1,20 m stehen die Stöcke in der Zeile auf 1 m Abstand. An jedem Ziel steht ein Rebstock mit zwei Schenkeln. Jeder Schenkel erhält einen Ganzbogen und nach Bedarf einen Verjüngungszapfen. Die durchschnittliche Entfernung der Bogenmitte vom Boden ist etwa 50 cm.

Diese eben erläuterte Erziehungsart kommt jedoch nicht bei den schwachtriebigeren wurzelechten Riesling und Silvanern zur Anwendung. Zeilen- und Stockabstand sind allerdings auch bei diesen Reben dieselben. Statt der Ganzbogen erhalten aber die nicht gepfropften Riesling und Silvaner nur halbe Bögen. Diese Halbbögen werden auf einen in 35 cm Abstand vom Boden verlaufenden Draht gestreckt (nicht gebogen) gebunden. Jedem Rebstock ist auch hier ein Pfahl beigegeben, der aber nur zum Aufheften der Ersatzruten dient.

Die Laubbehandlung wird bei beiden Erziehungsarten in gleicher Weise durchgeführt. Geheftet werden dabei nur die Ersatzruten, während die Tragruten vor der Blüte zwei Blätter über der obersten Traube eingekürzt werden. An den Fruchtruten werden die Geize vollständig ausgebrochen, dagegen an dem Ersatzholz auf ein Blatt entspitzt. Die aus dem alten Holz entstehenden Triebe werden alljährlich möglichst frühzeitig beseitigt.

Die Bodenbearbeitung besteht in einem tiefen Umgraben nach dem Laubfall im Vorwinter, in einer nochmaligen tiefen Bodenlockerung nach Beendigung der Frühjahrsarbeiten (Schneiden, Sticken, Biegen) und mehrmaligem flachen Hacken während der Sommermonate.

Zur Düngung wird in der Hauptsache Stallmist verwendet, der in Mengen von etwa 13 Ztr. pro Ar für einen Zeitraum von 3 Jahren gegeben wird.

Das Hauptgewicht liegt auf der Schädlingsbekämpfung, die in intensivster Weise durchgeführt wird. Gegen die Blattfallkrankheit kommt nur 1%ige Kupferkalkbrühe zur Anwendung, gegen den Äscherich Ventilato-Schwefel und gegen den Heu- und Sauerwurm Uraniagrün in Mengen von 150–200 g auf 100 l Spritzbrühe, bzw. Sturm'sches Heu- und Sauerwurmmittel. Die gern unter Stielfäule leidenden

Digitized by Google

Riesling erhalten beim letzten Spritzen zu 100 l Spritzbrühe 300 g Schmierseife. Mehr wie viermal wurde in den letzten Jahren niemals gespritzt. Die der Schmierseife nachgesagte reifeverzögernde Wirkung ist nach den hiesigen Erfahrungen nicht so erheblich (vergl. die Mostuntersuchungsergebnisse bei Riesling in Tabelle 2), als daß deshalb auf den günstigen Einfluß dieser Behandlung verzichtet werden sollte. Seit der Anwendung der Schmierseife an der Anstalt (1924) gab es keine Stielfäule mehr bei Riesling. Trotz Regen, Sturm und später Lese blieben die Stiele bis zur Lese gesund.

Infolge der sorgfältigen Schädlingsbekämpfung behielten die Reben in allen Jahren bis zum Herbst ihr Laub und das Traubenmaterial war in allen vier Jahren von Lederbeeren, oidiumkranken oder vom Sauerwurm befallenen Beeren frei. Bisher gelang es stets dieser Schädlinge Herr zu werden und den durch die Blüte gekommenen Behang für die Weinbereitung zu erhalten. Eine Ausnahmestellung nahm in dieser Hinsicht nur das Jahr 1923 insofern ein, als beim Riesling die Stielfäule stärker auftrat, wodurch ein größerer Ausfall bedingt wurde. — Auch von Witterungsschäden blieben die Anlagen in den Berichtsjahren verschont, soweit Hagel- oder Frostschäden in Frage kommen. Dagegen litten die Reben, wie anderwärts, durch ungünstige Jahreswitterung besonders in den Jahren 1923 und 1926, in denen die Blüte schlecht verlief. Von selteneren Schädlingen sind hier noch Amseln, die sich alljährlich in großen Scharen in den Durlacher Anlagen ein Stelldichein geben und die Weinberge schwer schädigen und Wespen, die ebenfalls beträchtlichen Schaden verursachen, erwähnenswert. Auch menschliche Schädlinge machten sich fast in jedem Jahre bemerkbar.

Obwohl das Traubenmaterial, wie erwähnt, in allen Jahren krankheitsfrei erhalten werden konnte, so sorgte doch immer die Jahreswitterung dafür, daß beste Qualitäten nicht zu erzielen waren. Daran änderte auch nichts der Umstand, daß an der Anstalt stets der äußerste Zeitpunkt für die Traubenlese abgewartet wurde.

Nachstehende Tabelle 1 unterrichtet über die Lesetermine der einzelnen Sorten in den Jahren 1923/1926. Die Jahre sind für die Beobachtung deshalb doppelt lehrreich, weil sie zwei Fehljahre (1923 und 1926), zwei starke Peronosporajahre (1924 und 1926) und ein Heu- und Sauerwurmjahr (1925) umfassen.

Tabelle 1.

Sorte	Tag der Lese				Differenz im Lesetermin
	1923	1924	1925	1926	
Riesling	10. XI.	5./6. XI.	12./13. XI.	18. XI.	13 Tage
Silvaner	24./27. X.	27./28. X.	10./11. XI.	28. X.	16 Tage
Räuschling	31. X.	13. X.	13. X.	18. X.	18 Tage
Elbling	31. X.	14. X.	13./14. X.	27./28. X.	17 Tage
Gutedel	31. X.	22. X.	14. X.	29. X.	17 Tage
Burgunder	31. X.	16./17. X.	18./19. X.	27. X.	15 Tage
Portugieser	5./11. X.	30. IX./4. X.	5./12. X.	15./16. X.	16 Tage

Wie aus der Tabelle 1 ersichtlich ist, bewegen sich die Lesetermine der einzelnen Sorten naturgemäß in Schwankungen, die in der Hauptsache in der Herbstwitterung ihre Ursache hatten. Daneben war mitunter auch stärkeres Auftreten von Fäulnis bei den blaufrüchtigen Sorten und den Massenträgern Elbling und Räuschling, sowie Schäden durch Amseln und Wespen für die frühere oder spätere Festsetzung der Lese bestimmend. Die Heimsuchung der Anlagen durch Diebe machte in allen Jahren eine Vorlese der der Diebstahlsgefahr besonders ausgesetzten Parzellen notwendig. Es ist aber aus der Tabelle 1 zu ersehen, daß trotz dieser nachteiligen Einflüsse so ziemlich der jeweils letzt mögliche Zeitpunkt zur Lese abgewartet wurde. Vielleicht würde das Bild noch anschaulicher, wenn Lesetermine einiger Gemeinden und Rebenbesitzer, die sich durch „Frühlesen" einen zweifelhaften Ruhm erworben haben, der Tabelle beigegeben wäre.

Trotz der Spätlesen und der mitunter recht ungünstigen Herbstwitterung kann gesagt werden, daß nennenswerte Ernteverluste in keinem Jahr entstanden sind. Dagegen gelang es immer die Mostgewichte und Säuregrade im günstigen Sinne zu beeinflussen.

Eine Zusammenstellung der Mostgewichte und Säuregrade finden wir in Tabelle 2.

Tabelle 2.*

Sorte	1923		1924		1925		1926		Schwankungen innerhalb der 4 Jahre	
	Grad Oechsle	°/₀₀ Säure	Grad Oechsle	°/₀₀ Säure	Grad Oechsle	°/₀₀ Säure	Grad Oechsle	°/₀₀ Säure	Grad Oechsle	°/₀₀ Säure
Riesling	83	8,4	81	9,3	80	7,9	89	8,2	9	1,4
Silvaner	75	9,1	82	8,5	73	7,0	76	7,9	9	2,1
Räuschling	77	8,3	65	10,3	62	11,1	73	9,9	11**	1,2**
Elbling			61	12,7	57	13,5	69	11,6	12**	1,9**
Gutedel	72	6,9	77	8,8	72	10,3	78	7,1	6	3,4
Burgund.	78	8,6	77	10,4	74	11,2	87	8,1	13	3,1
Portugies.	75	7,2	61	9,1	67	8,9	79	6,0	18	3,1

Entsprechend den einzelnen Jahrgängen weist diese Tabelle größere Unterschiede in Mostgewicht und Säure auf. Es ist interessant zu beobachten, daß bei der in jedem Jahr zuletzt geherbsteten Qualitätssorte Riesling das Mostgewicht in keinem Jahre geringer als 80° Oechsle war. Auch die Säure der genannten Sorte hält sich in jedem Jahre in normalen Grenzen. Die nächst wichtigeren Edelsorten Burgunder, Silvaner und Gutedel hatten ebenfalls immer recht gute Mostgewichte. Dagegen unterlagen die Mostgewichte der ausgesprochenen Massenträger Räuschling, Elbling und Portugieser weit erheblicheren Schwankungen. Eigenartig ist die Beobachtung, daß der Gutedel in den 4 Jahren die geringste Abweichung im Mostgewicht, gleichzeitig aber die größte Differenz im Säuregehalt zeigt. Beim Gutedel können wir noch die weitere auffällige Beobachtung machen, daß er in einem Jahrgang (1923), in dem er mit das geringste Mostgewicht hatte, auch gleichzeitig die geringste Säure, die während der 4 Jahrgänge bei ihm zu verzeichnen ist, bildete. Analog verhalten sich Riesling und Silvaner im Jahre 1925.

Wenn nun auch nicht zu verkennen ist, daß häufig höheres Mostgewicht mit niederem Säuregehalt zusammen-

* Untersuchungsergebnisse der Staatl. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg.

** Jahrgang 1923 ist nicht berücksichtigt.

Digitized by Google

trifft, so ist andererseits doch hohes Mostgewicht nicht gleichbedeutend mit geringem Säuregehalt, eine Tatsache, die ja allerdings schon häufig beobachtet worden ist.

Neben Mostgewicht und Säure, die nebenbei natürlich nicht allein bestimmend für die Qualität des späteren Weines sind, wenn sie auch unstreitig einen brauchbaren Wertmesser für diese bilden, dürften die geernteten Traubenmengen besonderer Aufmerksamkeit begegnen. Spielt doch die Quantität bei vielen unserer Rebbauern bis heute noch leider oft die ausschlaggebende Rolle bei der Sortenwahl!

Die Mengenergebnisse sind in der Tabelle 3 niedergelegt. Da die Trauben der Rebenveredlungsanstalt nicht an dieser selbst weiter verarbeitet werden, sondern bereits im Herbst zum Verkauf gelangen, so sind in der Tabelle die geernteten Kilogramm Trauben angegeben. Die Umrechnung in Liter Most läßt sich annähernd durch Multiplikation der Kilogramm mit 0,75 leicht errechnen. Da dieses Verfahren aber nicht ganz genau ist, wurde hier von der Umrechnung Abstand genommen.)

Warnung vor der Anwendung des Schönungsmittels „Fackelhell" der Firma A. Jungnickel in Hamburg.

Von Prof. Dr. Meißner, Kloster Lichtenstern (Württbg.).

Das genannte Schönungsmittel „Fackelhell" ist ein alter Bekannter, der nur im Laufe der letzten 25 Jahre öfters seinen Namen geändert hat. Bei der ersten chemischen Untersuchung des Mittels durch mich im Jahre 1902 hieß es „Heins Schnellklärung"; diesem nachgemacht war das „Schnellklärmittel Blitz" von Münter. Im Jahre 1905 tauchte es wieder auf unter dem Namen „Fackelhell", später hieß es „Hamburger Schnellklärung" und ganz neuerdings wird es im Inseratenteil verschiedener deutscher Fachzeitschriften wieder als „Fackelhell" von der Firma A. Jungnickel in Hamburg zur Schönung von Essig, Likör, Fruchtweinen usw. angeboten.

Längere Zeit hindurch hatte man von diesem Geheimmittel nichts mehr gelesen, bis ich im Jahre 1926 durch

Tabelle 3.

Sorte	Alter der Anlage	Größe der Fläche Ar	Ernteergebnis in kg								Gesamtertrag von 1923 bis 1926	Jahresdurchschnitt auf 1 Ar umgerechnet	Unterschied zwischen höchstem und geringstem Ertragsanteil
			1923		1924		1925		1926				
			Gesamtertrag	auf 1 Ar umgerechnet	Gesamtertrag	auf 1 Ar umgerechnet	Gesamtertrag	auf 1 Ar umgerechnet	Gesamtertrag	auf 1 Ar umgerechnet			
Riesling	21	21	481	22,9	1290,5	61,4	2026	96,4	882,5	42	4680	55,7	73,5
Silvaner	20	12	939	78,2	1142,5	95,2	1613	134,4	1056	88	4750,5	98,9	56,2
Räuschling	9	5,9	110	12,3	735	124,5	868	147,1	501	84,9	3079	86,4	134,8
Elbling	17	3			327	109	388,5	129,5	149,5	49,8			117,2
Gutedel	15	2	112	56	93	46,5	234	117	170,5	85,2	609,5	76,2	70,5
Burgunder	9	15,5	211	13,2	1020,5	65,8	1373	88,5	502	32,3	3106,5	49,7	74,9
Portugieser	9	21	807	38,4	2626	125	2967	141,2	1992,5	94,8	8392,5	99,9	102,8

Die Tabelle 3 bedarf eigentlich kaum der Erläuterung. Es soll aber doch darauf hingewiesen werden, daß der Silvaner die Sorten Elbling und Räuschling unter den hiesigen Verhältnissen nicht nur in der Qualität, was ja bekannt ist, sondern auch in der Quantität nicht unerheblich übertrifft. Auch der Gutedel, der, was betont werden muß, im Durlacher Turmberg keine ihm zusagenden Verhältnisse vorfindet, steht dem Elbling und Räuschling im Durchschnitt der Jahre hinsichtlich der Mengenerträge nicht weit nach.

In der letzten Spalte der Tabelle 3 sind dann noch die Unterschiede im Ertrag zwischen dem geringsten und besten Jahre, umgerechnet auf 1 Ar, für die einzelnen Sorten festgelegt. Als Sieger geht hier ebenfalls der Silvaner hervor, der in den Beobachtungsjahren der sicherste Träger war, und der selbst nicht im Jahre 1923 versagte.

Es ist selbstverständlich nicht angängig die in Durlach erzielten Ergebnisse zu verallgemeinern. Unter anders gelagerten Verhältnissen können sich die einzelnen Sorten sehr wohl anders verhalten. Die an der Anstalt gemachten Erfahrungen gerade mit Elbling und Silvaner sollten aber doch zu denken geben und vor allem den kleineren Winzer veranlassen, dem Silvaner mehr als bisher Beachtung zu schenken.

Inserate in einigen Fachzeitschriften auf dasselbe wieder aufmerksam wurde. Ich ließ mir damals unter Deckadresse zwei Liter des Mittels von Hamburg kommen, um in den Besitz der Handelsware zu gelangen und untersuchte die zwei getrennt gehaltenen Flüssigkeiten und fand, daß, wie ich schon im Jahre 1902 festgestellt hatte, die eine der Flüssigkeiten Schwefelsaures Zink, die andere Ferrocyankalium (gelbes Blutlaugensalz) als wirksame Bestandteile enthält. Daraufhin warnte ich zunächst unsere Praktiker öffentlich vor der Anwendung des Mittels, schrieb aber zugleich auch am 6. Juli 1926 an die oben genannte Firma Jungnickel in Hamburg, daß die Anwendung des Mittels „Fackelhell" zur Schönung von Fruchtweinen nach den Ausführungsbestimmungen zu § 10 des Weingesetzes verboten ist und daß die Firma in den Inseraten die „Fruchtweine" weglassen solle. Hierauf lief von der Firma am 13. Juli 1926 folgendes Schreiben bei mir ein: „Herrn Professor Dr. Meißner, Kloster Lichtenstern, Post Willsbach/Wttbg. Ich danke Ihnen bestens für Ihre werte Karte vom 6. cr. und habe die sofortige Änderung meiner Inserate bezüglich Klärmittel „Fackelhell" in der von Ihnen genannten Weise veranlaßt. Hochachtungsvoll August Jung-

Digitized by Google

nickel." In der Tat enthielten die nun folgenden Inserate, welche in verschiedene Fachzeitschriften aufgenommen wurden, das Wort „Fruchtweine" nicht mehr, die Angelegenheit schien also endlich in Ordnung gekommen zu sein.

Um so erstaunter war ich, als ich im Dezember 1926 und im Januar 1927 im Inseratenteil verschiedener deutscher Fachzeitschriften ein neues, gleichlautendes Klischee der Firma A. Jungnickel-Hamburg erblickte, in welchem das Schönungsmittel „Fackelhell" wiederum zum Schönen von „Fruchtweinen" angeboten wurde. Um beurteilen zu können, ob das Mittel etwa jetzt seine Zusammensetzung geändert habe, ließ ich mir wieder eine Probe desselben unter Deckadresse kommen und untersuchte diese chemisch am 13. Januar 1927. Die Untersuchung ergab, daß Flasche 1 eine wässerige Lösung von schwefelsaurem Zink, Flasche 2 eine solche von Ferrocyankalium enthält, daß also das Wirksame des Schönungsmittels das alte geblieben ist. Vermischt man nämlich die Flüssigkeiten beider Flaschen, so entsteht neben schwefelsaurem Kalium Ferrocyanzink, das sich flockenförmig ausscheidet und dadurch eine schönende Wirkung besitzt. Nun sind aber in den Ausführungsbestimmungen zu § 10 des Weingesetzes unter denjenigen Stoffen, welche bei der Herstellung weinähnlicher und weinhaltiger Getränke von Schaumwein oder von Kognak nicht verwendet werden dürfen, demnach auch nicht bei der Herstellung von Frucht- oder Obstweinen, gerade die Zinksalze namentlich aufgeführt. Das weiß die Firma A. Jungnickel in Hamburg, denn ich habe es ihr am 6. Juli 1926 mitgeteilt. Aber trotzdem und alledem bietet sie in ganz unverantwortlicher Weise ihr Schönungsmittel „Fackelhell" den Praktikern wieder und wieder zur Schönung von Fruchtweinen, auf der der Sendung beiliegenden Gebrauchsanweisung zur Schönung von Obstweinen an und macht sich deshalb eines Vergehens gegen § 26 des Weingesetzes und zwar vorsätzlich schuldig. Es heißt dort: Mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu dreitausend Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft: 3. wer Stoffe, deren Verwendung bei der Herstellung, Behandlung oder Verarbeitung von Wein, Schaumwein, weinhaltigen oder weinähnlichen Getränken unzulässig ist, zu diesen Zwecken ankündigt, feilhält, verkauft oder an sich bringt, desgleichen, wer einen diesen Zwecken dienenden Verkauf solcher Stoffe vermittelt." Strafbar ist demnach nicht nur die Firma Jungnickel in Hamburg, sondern auch alle die verantwortlichen Schriftleiter solcher Fachzeitschriften, welche das Inserat veröffentlichen, strafbar natürlich auch derjenige, welcher die verbotenen Stoffe zu Fruchtweinen zusetzt. Dabei ist noch zu bedenken, daß die Praktiker die Mittel nicht genau abwägen, so daß also die Gefahr vorhanden ist, daß entweder Ferrocyankalium oder schwefelsaures Zink im Überschuß in Fruchtwein (Obstwein) verbleibt. Tatsächlich hat man früher in England in Weinen Spuren von Zinksalzen oder von Ferrocyanid gefunden, die von der Verwendung des Jungnickelschen Schönungsmittels herrühren dürften. Endlich geht nach den von Windisch angestellten Versuchen Zink, wenn es in den Wein d. h. in eine saure Flüssigkeit gelangt, stets in Lösung, verbleibt also im Wein und das Ferrocyankalium geht in Berliner Blau über, solange genügend Eisen in dem Wein vorhanden ist. Die Verwendung von chemisch reinem Ferrocyankalium ist zwar durch Verordnung vom 8. November 1923 versuchsweise gestattet, es darf aber kein zugesetztes Ferrocyankalium im Wein in Lösung bleiben! Wegen der Gefahr, daß Zinksalze nicht nur in Frucht- oder Obstweinen in Lösung bleiben, sondern auch in Essigen und Likören, dürfte der Zusatz des Schönungsmittels „Fackelhell" der Firma Jungnickel in Hamburg wohl auch zu Essigen und Likören nach dem Nahrungsmittelgesetze verboten sein. Die württ. Weinkontrolle ist auf das Anbieten und Feilhalten des Mittels „Fackelhell" aufmerksam geworden und wird die nötigen weiteren Schritte in dieser Angelegenheit tun. Unsere Praktiker seien aber vor der Anwendung dieses Schönungsmittels „Fackelhell", das einen Wert von etwa 60 Pfg. besitzt, unter Nachnahme aber 4.60 RM. kostet, zur Schönung von Frucht- oder Obstweinen wiederholt und dringend **gewarnt!**

✣

Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926.

Von Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 139 des Badischen Weinbauinstituts.)

b. Peronosporastäubemittel.

1. Cusisa, ein Mittel der chemischen Fabrik E. Merck-Darmstadt, ist ein grünlich-blaues Pulver von außerordentlicher Feinheit und Gleichmäßigkeit. Es läßt sich leicht verarbeiten, ist sparsam im Verbrauch und auf den Reben gut sichtbar. Das Mittel wurde 6mal (8. und 18. Mai, 5. und 26. Juni, 14. und 25. Juli) unter Berücksichtigung der Bekämpfungstermine verstäubt und pro a 600—700 g Material verbraucht. Besondere Sorgfalt wurde auf die Bestäubung von Gescheinen und Trauben gelegt. Verbrennungen wurden nie beobachtet. — Trotz aller Maßnahmen gelang es nicht, die Cusisaparzelle auch nur annähernd so gesund zu erhalten, wie die mit 1%iger Kupferkalkbrühe gespritzte Vergleichsparzelle. Als im Monat Juli die Peronosporakrankheit mehr und mehr um sich griff, wurden Zuwachs, Gescheine und Trauben, obwohl letztere Einzelbehandlung erfahren hatten, unterschiedslos von dem Peronosporapilz erfaßt. Es zeigte sich, daß die Haftfähigkeit des Mittels bei Regen, wie sie im Juni und Juli niedergingen, nicht ausreichte, um einen vollkommenen Schutz gegen Peronosporainfektion zu gewährleisten. Die Wirkung des Stäubemittels im Vergleich mit 1%iger Kupferkalkbrühe erhellt am deutlichsten aus der Zahl der erkrankten Gescheine und Trauben. Während in dem Cusisastück deren 69 von 150 befallen waren und zum Teil erheblich, belief sich die Zahl der erkrankten Trauben in der Kupferkalkbrüheparzelle nur auf 5. Dem Mittel kommt eine gewisse Wirksamkeit zu. In Jahren mit weniger Niederschlägen mag Cusisa brauchbare Dienste leisten. Als vollwertiger Ersatz für Kupferkalkbrühe kommt es aber niemals in Frage.

2. Das Horstsche Verstäubungsmittel (Horst & Co. Frankfurt a. M) wurde in zwei Parzellen geprüft, von denen die eine zum ersten Mal mit Kupferkalkbrühe ge-

Digitized by Google

spritzt, die andere durchgängig gestäubt wurde. Das hellgrüne Pulver wurde insgesamt 6mal (8. und 18. Mai, 5. und 26. Juni, 14. und 25. Juli) auf die Reben gebracht und dabei durchschnittlich pro a 5–600 g benötigt. Gearbeitet wurde stets gründlich und exakt. Verstäubbarkeit und Haftfähigkeit des Mittels waren zufriedenstellend. — Verbrennungen wurden nur an einigen Stöcken nach der am 5. Juni erfolgten Bestäubung festgestellt. Sie waren leichter Art und auf die Weiterentwicklung der Reben ohne Einfluß. — Obwohl jedes Mal die Arbeit mit der nötigen Sorgfalt durchgeführt und auf Materialersparnis keine Rücksicht genommen wurde, konnte die Peronospora nicht fern gehalten werden. Anfang Juli erschien der Pilz zunächst an einigen älteren Blättern und an Zuwachs. In weiterem Verlaufe des Monats griff er dann mehr und mehr um sich und ging auch auf Gescheine und Trauben über, die zum Teil erheblich in Mitleidenschaft gezogen wurden. Bei hinreichender Wirksamkeit des Präparates hätte es zum Ausfall einzelner Beeren, nicht aber zur Erkrankung ganzer Gescheins- und Traubenteile kommen dürfen! Eine Gegenüberstellung der Horststücke mit der gänzlich unbehandelten und einer 4mal mit Kupferkalkbrühe gespritzten Kontrollparzelle ergibt hinsichtlich der Stärke des Traubenbefalles folgendes zahlenmäßiges Bild:

Unbehandelt:	unter 150 Trauben 132 fast gänzlich vernichtet.
Horstsche Mittel:	unter 150 Trauben im Mittel 93 schwach bis sehr stark befallen.
1%ige Kupferkalkbrühe:	unter 150 Trauben 5 mit 1–3 Beeren Ausfall.

Hieraus spricht eine gewisse Wirksamkeit des Horstschen Mittels. Im Vergleich zu den mit Kupferkalkbrühe erzielten Ergebnissen ist dieselbe jedoch gering. —

3. Mit Nosperit (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst) wurden 305 Stöcke 6mal (7. und 18. Mai, 5. und 26. Juni, 14. und 26. Juli) bestäubt und bei der Gründlichkeit, mit der die Bestäubungen ausgeführt wurden, 600–700 g pro Ar gebraucht. Das Mittel enthält körnige Beimengungen, befriedigt aber sonst in seinen physikalischen Eigenschaften. — Schädigungen, die man als Verbrennungen hätte ansprechen müssen, wurden nicht beobachtet. Blätter an Stöcken aber, die sehr stark bestäubt waren, rollten sich nach Regenfällen, durch die das aufgetragene Pulver aufgelöst und nach einer Seite zusammengeschwemmt wurde, nach der Blattunterseite zu ein, wurden leicht brüchig und rissen beim geringsten Anlaß ein. Als Stäubemittel war der Schutz des Nosperit gegen die Blattfallkrankheit nicht hinreichend. Trotz sorgfältigster und intensivster Behandlung gewann der Pilz mehr und mehr an Ausbreitung, sodaß der Unterschied mit gespritzten Parzellen immer augenfälliger wurde. Die Lederbeerenkrankheit zeigte sich in erheblichem Umfange. Von 150 Trauben waren 64 befallen, davon 50% schwach mit 1–3, weitere 3/10 stärker mit 3–6 Beeren, der Rest sehr stark mit ganzen Gescheins- oder Traubenteilen als Ausfall. Das Mittel kann höchstens, wenn infolge ungünstiger Witterungsverhältnisse bei eintretendem guten Wetter die landwirtschaftlichen Arbeiten drängen, vorübergehend in Staubform verwendet werden. Als vollwertiger Ersatz für brauchbare Spritzmittel kommt es als Stäubemittel niemals in Frage.

Das Präparat Sch. 728 (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst) wurde an 134 Gutedel- und Elblingstöcken ausprobiert, am 10. u. 18. Mai, 5. u. 26. Juni, 14. u. 25. Juli verstäubt und bis zu 750 g Material dabei verwandt. Das grau-schwarze Pulver ist gut sichtbar, seine Haftfähigkeit befriedigte. Schädigungen wurden außer an überstark bestäubten Stöcken nicht wahrgenommen. Sie äußerten sich nach starken Regen, wenn das in größeren Mengen anhaftende Pulver aufgelöst und an die Blattränder zusammengeschwemmt war, in leichtem Einkrümmen derselben nach der Unterseite hin und in einem Glasig-Sprödwerden der Blattspreite. Die Wirksamkeit des Sch. 728 als Stäubemittel war ungenügend. Obwohl stets ausgiebig gearbeitet wurde, fiel der Zuwachs der Blattfallkrankheit von dem Augenblick der epidemischen Verbreitung ab zum Opfer. Ebensowenig konnte ein sicherer Schutz von Gescheinen und Trauben erreicht werden.

II. Mittel gegen Peronospora-Oidium.

1. Mittel 1126 B (Chemische Fabrik Lud. Meyer, Mainz). Das Mittel 1126 B wurde nur an 43 Stöcken,

Winzer! Die Zuckerungsfrist für 1926er Weine ist bis 28. Februar 1927 verlängert worden. Dagegen ist die Zuckerungsmöglichkeit älterer Jahrgänge mit dem 31. Dezember 1926 abgelaufen.

Wer Weine schönen will, muß sich zuerst die Art und Menge des Schönungsmittels in genauen Vorversuchen ermitteln, sonst schadet die Schönung dem Weine. Wer diese Ermittelung nicht selbst durchführen kann, wende sich an eine sachkundige Stelle.

Die Jungweine müssen jetzt zum 2. Mal abgelassen werden. Bei säurearmen Weinen 10 g K. P. je hl zusetzen. Fässer spundvoll füllen.

Pflanzt nur solche Rebsorten an, die hochwertige Weine liefern. Der Anbau von größeren Mengen Hybriden ist jetzt zwecklos, weil ein Verbot in Aussicht steht, Hybridenwein in Zukunft nicht mehr in Verkehr bringen zu dürfen.

Das Holz von Oberlin 595 und Oberlin 604 kann als reblausimmune Unterlage für Veredelungen verwendet werden.

Gelände für Rebschulen muß bald möglichst 40–50 cm tief rigolt werden. Mit dem Rebschnitt noch zuwarten, bis Frostgefahr vorüber ist.

Digitized by Google

meist Gutedel, ausprobiert, da es sich lediglich um Vorversuche handelte. Es wurde zu den gegebenen Spritzterminen und, wenn es für notwendig erachtet wurde, auch noch zwischendurch – insgesamt 6mal – verstäubt. Das weißlichgelbe Präparat war von hinreichender Feinheit und haftete auf Blättern und Trieben gut. Die 3 ersten Bestäubungen hatten stärkere Blattverbrennungen zur Folge, was zum Teil auf die ungünstigen Vegetationsverhältnisse und die dadurch bedingte mangelhafte Entwicklung der Reben zurückzuführen sein, zum andern in der zu intensiven Behandlung seine Ursache haben mag. Wenigstens waren die Schäden auf die letzten Bestäubungen mit weniger Materialaufwand hin wesentlich geringfügiger. Die pilztötenden Eigenschaften gegen Oidium konnten nicht beurteilt werden. Zur Unterdrückung des Peronosporapilzes reichten sie bei der Stärke, mit der die Krankheit im Verlaufe des Juli in Erscheinung trat, nicht aus. Aus dem zahlenmäßigen Befallsverhältnis bei Zugrundlegung von 150 Trauben zwischen unbehandelt, bestäubt und mit 1%iger Kupferkalkbrühe gespritzt: 132:78:5 ergibt sich eine Wirksamkeit von etwa 40 %. (Forts. folgt)

❖

Soll man Pfropfreben oder wurzelechte Reben bei Neuanlagen verwenden?

Von Gg. Gustav Wiedemann in Bischoffingen (Kaiserstuhl.)

Die Antwort ist nicht leicht und muß verschieden ausfallen. Wohl gibt es Winzer, die nun auf einmal rücksichtslos im schnellsten Tempo alles auf Amerikanerfuß stellen wollen, die sogar einem gesetzlichen Zwang hierzu das Wort reden; aber ein altes Sprichwort sagt: „Gut Ding will gut Weil haben" und es wird auch in dieser Frage berechtigt sein.

Kaum zehn Jahre sind verflossen, seit bei uns die ersten Versuchsanlagen mit Pfropfreben unter staatlicher Kontrolle gemacht worden sind. Sie existieren zum Teil noch, zum Teil sind sie durch Vergruben im Sinne der Ertragssteigerung umgeändert worden. Die schlechten Erfahrungen, die dem Einsender bekannt sind, mahnen schon zur Vorsicht und wir Rebbauern wären dankbar, wenn von der Stelle aus, die diese Versuche geleitet hat, einmal das Resultat klar öffentlich bekannt gegeben würde. Es wird sich ja zeigen, daß man durch diese Versuche gelernt hat, daß man heute in der ganzen Sache sicherer ist. Dem vorsichtigen Winzer werden aber doch Bedenken bleiben, ob in dieser Frage nicht noch viel Lehrgeld bezahlt werden muß. Wer die Schwierigkeiten kennt, welche durch unsere so verschiedenen Bodenverhältnisse und Sorten bedingt sind, dem wird dies zur Gewißheit. Die Tatsache, daß man in Pfropfreben heute noch mit dem Absterben von 10% der Stöcke im Jahre rechnen muß, beweist dieses.

Beurteilt man aber, was in unermüdlicher, rastloser Arbeit auf diesem schwierigsten Gebiete des Rebbaues in dieser verhältnismäßig kurzen Zeit, seit wir uns in Baden mit dieser Frage überhaupt beschäftigen, erreicht worden ist, so kann man die Erfolge nur anerkennen. Man darf auch bestimmt damit rechnen, daß das, was noch mangelhaft ist, ausgeschaltet werden kann. Der Anbau mit Pfropfreben muß Versuchsanbau dort fortgesetzt werden, wo die Reblaus noch nicht ist; als einzige Hilfe aber nur im Reblausgebiete.

Es ist Sache des einzelnen, zu beurteilen, ob er im Reblausgebiete oder in der Gefahrzone ist und daher das Risiko nicht mehr übernehmen darf, eine Neuanlage mit unsern wurzelechten Reben zu erstellen, die möglicherweise schon nach wenigen Jahren in einem Reblausherde steht und herausgehauen werden muß, ob er nur Pfropfreben anlegen darf, oder ob diese Gefahr noch nicht in dem Maße besteht und er bei dem gewohnten Weinbau mit wurzelechten Reben bleiben darf.

Der Rebbauer, der kilometerweit von Reblausherden entfernt wirtschaftet, darf wohl noch ruhig sein und bedächtig mit Versuchen arbeiten. Die genauen gründlichen Untersuchungen der Rebberge in Kolonnen brachten wohl für den Anfang verhältnismäßig viel Reblausherde ans Tageslicht; weil eben vorher nicht genau untersucht worden ist. Die schlimmen Resultate müssen nun naturgemäß zurückgehen. Eines muß man bedenken: Der Weinbau auf Amerikanerfuß wird teuerer als mit wurzelechten Reben in der Anlage, im regelmäßigen Baue und in der Unterhaltung.

Zum Schlusse noch eine alte Lehre, die bei uns daheim ist: „Ein Rebbauer, der vorwärtskommen will, muß viel junge Reben machen." Das wird sich bewahrheiten, ob mit wurzelechten oder mit Pfropfreben.

Nachschrift. Die von dem Verfasser vorstehender Zeilen gewünschte Zusammenstellung der Ergebnisse der Anbauversuche mit Pfropfreben in Baden ist bereits in Nr. 17 dieser Zeitschrift vom Jahre 1925 veröffentlicht worden. Die erwähnten ungünstigen Resultate mit Pfropfreben betreffen nur einzelne Versuchsanlagen. Bei Versuchen muß immer mit der Möglichkeit von Fehlschlägen gerechnet werden, die dann aber im Verein mit den erzielten günstigen Ergebnissen das wahre Wesen der Erfahrung ausmachen. Nach unseren Erfahrungen gedeihen die gepfropften Reben bei richtigem Vorgehen zumindest so gut wie die ungepfropften Reben und ist auch ein jährliches prozentuales Absterben in gepfropften Anlagen ausgeschlossen. Was die Gefahrzone anbelangt, so ist diese im Badischen Oberlande schon ziemlich ausgedehnt, da die zahlreich gefundenen, oft schon recht alten Reblausherde eine bereits vorhandene weit ausgedehnte Verschleppung der Reblaus mit ziemlicher Sicherheit vermuten lassen.

Die Schriftleitung.

Kleine Mitteilungen

39. Kursus des Badischen Weinbauinstituts.

Vom 25–27. Januar fand im Weinbauinstitut in Freiburg ein von 116 Winzern in der Hauptsache vom Kaiserstuhl, aus dem Breisgau und aus der Markgrafschaft besuchter Kurs über Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung statt. Leider mußten wegen der ungenügenden Hörsaalverhältnisse weitere etwa 50 Winzer abgewiesen werden. Neben der Schilderung der wichtigsten Krankheiten und Schädlinge, wie Peronospora, Mehltau und Heu- und Sauerwurm, wurde besonders der Reblaus und der durch sie bedingten Umstellung des Weinbaus auf Pfropfreben sowie der Maßnahmen, die der Staat zur Umstellung des Weinbaus getroffen hat, erhöhte Bedeutung zugemessen. Besonders begrüßt wurde auch die Vorführung moderner Apparate zur Schädlingsbekämpfung, sowie die von der Chem. Fabrik E. Merck-Darmstadt und der Farbenindustrie A. G. Höchst bei diesem Anlaß gezeigten Schädlingsfilme, die teilweise allerdings noch der Verbesserung bedürfen, um als vollwertige Lehrmittel angesehen zu werden. Eine Besichtigung des Weinbauinstituts und des Weinbaumuseums, sowie eine Kostprobe von Hybridenweinen beendete den Kurs.

Digitized by Google

Die Zuckerung der Weine des Jahrgangs 1926.

Der vom Reichstag am 22. Januar angenommene Gesetzentwurf über die Zuckerung der Weine des Jahrgangs 1926 hat folgenden Wortlaut:

Der Reichstag hat das folgende Gesetz beschlossen, das mit Zustimmung des Reichsrats verkündet wird:

§ 1. Für die Weine des Jahrgangs 1926 wird die im § 3 Abs. 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 (Reichsgesetzblatt S. 393) vorgesehene Zuckerungsfrist bis zum 28. Februar 1927 erstreckt.

§ 2. Dieses Gesetz tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1927 in Kraft.

Der Gesetzentwurf trägt die Unterschriften von Mitgliedern des Zentrums, der Deutschen Volkspartei und der Deutschen Demokratischen Partei.

Neubildung der Weinbaugebiete.

Das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat auf Grund des Gesetzes zur Bekämpfung der Reblaus eine Neubildung der deutschen Weinbaubezirke vorgenommen. Die Gesamtzahl beläuft sich auf 113, von denen 39 auf Preußen, 15 auf Bayern, 45 auf Hessen, 6 auf Baden und 5 auf Württemberg entfallen. Die restlichen drei Bezirke entfallen auf Sachsen, Thüringen und Anhalt.

Tagung des Beirats für Weinbau und Weinhandel.

Das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft hatte im Einvernehmen mit dem Reichsministerium des Innern den Weinbeirat auf den 14. Januar nach Wiesbaden zu einer Sitzung einberufen. An der Besprechung nahmen Vertreter der Reichsregierung, Preußens, Bayerns, Hessens und Hamburgs, sowie mehrere Reichstagsabgeordnete teil.

Das Versteigerungsverbot für Wein soll im Hinblick auf die Verhältnisse des besetzten Gebietes bis auf weiteres aufrechterhalten bleiben.

Verschiedene Anträge des Deutschen Weinbauverbandes, die auf eine Änderung des Weingesetzes abzielten, fanden Annahme, so der Vorschlag, die Zuckerungsfrist bis zum 31. Januar des folgenden Jahres auszudehnen.

Der Vorschlag über genaue Bezeichnung der Weine, über das Verbot der Gemische der Weiß- und Rotweine und die Anträge betreffend den Verkehr mit Hybridenweinen, über die Notwendigkeit der reichlichen Ausdehnung der Zuckerung fand Übereinstimmung; doch konnte über die Art keine Einigung erzielt werden. Desgleichen nicht in der Verschnittfrage, zu der die Vertreter des Weinbaus einerseits und des Weinhandels andererseits einen verschiedenen Standpunkt einnahmen.

Ein Antrag, demzufolge die Gemeindegetränkesteuer auf Wein nicht über den 1. April hinaus bestehen bleiben darf, wurde ebenfalls angenommen.

Weinernte 1926 in Württemberg.

Nach den Angaben des Statistischen Landesamtes in Stuttgart betrug die Rebfläche Württembergs im Jahre 1926 10708 ha gegen 10604 ha im Jahre 1925. Es wurden auf dieser Fläche nur 42869 hl oder 4 hl pro ha geherbstet. Das Jahr 1926 gehört demnach mit den Jahren 1891, 1906, 1010, 1913 und 1914, die noch geringere Erträge brachten, zu den schlechtesten in einem Teilraum von 100 Jahren. Am schlechtesten schnitt 1926 der Taubergrund (0,32 hl pro ha) ab, am besten das Bodenseegebiet (mit 11,04 hl pro ha), das aber auf württembergischen Bodeu nur 25 ha Reben besitzt. 73 % des Mostes wurde von der Kelter weg verkauft zu einem Durchschnittspreis (infolge der geringen Weinernte) von 130,36 RM. pro hl. Den höchsten Durchschnittspreis erlöste die herzogliche Rentkammer mit 217,70 RM. pro hl.

Die Hybridenreben in Württemberg.

Nach einer Bekanntmachung im Vereinsblatt des Württembergischen Weinbauvereins ist in Württemberg der Verkauf von Hybridenreben strafbar, weil in Württemberg eine Freigabe bestimmter Hybridenreben nicht erfolgt ist. In vielen kleinen und größeren Rebschulen des Landes sind nun aber im vergangenen Jahr Hybriden als Wurzelreben herangezogen worden und sollen jetzt verkauft werden. Da das Verbot der Anpflanzung von Hybridenreben neuerdings in Württemberg verschärft durchgeführt wird, hätten diese Rebschulbesitzer ihre Reben jetzt allerdings umsonst angepflanzt. Um aber den Württembergern entgegenzukommen, schreibt das Württembergische Ernährungsministerium, es sei nicht ausgeschlossen, daß die Ausfuhr dieser Hybridenreben nach außerwürttembergischen Weinbaubezirken, in denen ihr Anbau zugelassen ist, erteilt werde. Damit ist offenbar Baden gemeint. Wir quittieren dankend diese Fürsorge, die unser Nachbarministerium für die badischen Winzer hat. Da aber, wie auch in Württemberg bekannt ist, angestrebt wird, den Wein von Hybridenreben nur noch als Haustrunk zuzulassen, hat der weitere Anbau solcher Rebsorten auch in Baden keinen Zweck mehr. Man darf deshalb annehmen, daß die Württemberger bei diesem großmütigen Angebot sich von dem Grundsatz leiten ließen: „Heiliger Florian, behüt mein Haus, zünd andere an!“ K. M.

Grind der Reben.

Nach Dr. Lieske, der den Grind (Mauke) der Rebe untersucht hat, soll ein Bakterium (Bacterium Aumefaciens), welches auch an anderen Kulturpflanzen Krebswucherungen hervorruft und durch Wunden (Frostrisse) in das Rebholz hineingelangt, die Ursache der krebsartigen Wucherungen am Rebholz sein. Deshalb empfiehlt es sich beim Rebschnitt grindige Stöcke zuletzt zu schneiden, damit mit der Rebscheere nicht das Bakterium vom kranken Holz auf gesundes übertragen wird. Bei Versuchen, die ich vor Jahren an krebskranken Reben durchgeführt habe, zeigte das Bestreichen der abgekratzten Krebsgeschwülste mit 20%iger Eisenvitriollösung zwar keinen durchschlagenden, aber doch einen deutlichen günstigen Erfolg.

K. Müller.

Anbauversuche mit Hybriden in der Schweiz.

In der schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau bespricht der Weinbauspezialist H. Schellenberg in der Weinbauversuchsanstalt in Wädensweil die Ergebnisse von Anbauversuchen mit neueren Hybriden. Sein Urteil über die vom Institut Oberlin von dessen Verwalter Kühlmann herausgegebenen Hybriden ist durchaus ablehnend. Aber auch die Seibelschen Hybriden ernten kein Lob.

Seibel 5279 leidet sehr stark unter Peronospora an Beeren, weshalb ohne Bespritzung größere Ernten nicht zu erzielen sind.

Seibel 4986 ist schwachwüchsig und wird ebenfalls, wenn auch weniger, bedeutend an den Trauben durch Peronospora geschädigt.

Seibel 5409 ist ebenfalls schwachwüchsig, ergab 210 g Trauben je Quadratmeter von 61° Öchsle und 13 ‰ Säure. Auch ihr Anbauwert ist noch nicht geklärt. Der Artikel schließt mit folgenden Worten: „Auf Grund der bisherigen Erfahrungen kann nur empfohlen werden, vom Anbau von Hybriden abzusehen und den Anpreisungen neuer, unter unsern Verhältnissen nicht erprobter Sorten kein Gehör zu schenken.“ K. M.

Rückgang der Weinbaufläche in Frankreich.

In den Jahren 1925/26 hat die Rebfläche in Frankreich um 90257 ha abgenommen, also um mehr als die ganze Rebfläche Deutschlands beträgt. Diese Abnahme bezieht sich aber nur auf die Weinbaugegenden der Mitte und des Nordens von Frankreich, während die Bezirke im Süden Frankreichs sogar eine Flächenvermehrung aufzuweisen haben. Im Departement Moselle (Lothringen) beträgt die Abnahme 60 %, im Departement Bas-Rhin (Unterelsaß) 43 %. Der Grund für diesen plötzlichen Rückgang darf in der Überproduktion und dadurch bedingter Absatzstockung in den letzten Jahren gesucht werden. Da aber im Jahr 1926 der Ertrag gering ausfiel und infolgedessen die Preise anzogen, wird wohl auch ein weiterer Rückgang der Rebfläche nicht mehr stattfinden.

Erfahrungen mit gepfropften Reben im Elsaß.

Eine Studienkommission des Elsässischen Weinbauvereins berichtet in „Les Vins d'Alsace“ u. a, daß Gutedel auf Oberlin 595 in steinigen, trockenen Kalkböden der Reblaus zum Opfer falle. Dagegen glaubt Börner Oberlin 595 sei ganz immun gegen die Reblaus. Wenn die elsässische Mitteilung zutreffend ist, wäre aller Grund vorhanden, mit Oberlin 595 als Unterlage vorsichtig zu sein. Man muß aber auch vorsichtig sein bezüglich der Angaben der Versuchsanstelle. Solche Fragen gehören durch in jeder Hinsicht exakte Versuche geklärt. Ein Verein ist nicht in der Lage, derartige Probleme exakt zu lösen. K. M.

Digitized by Google

Weinbau in Marokko.

In Marokko wurden im Jahre 1926 4700 ha mit Wein bebaut. Die Anbaufläche ist ständig im Zunehmen begriffen. Während in den Jahren 1920 bis 1924 im Durchschnitt 1300 ha mit Wein bebaut wurden belief sich die Anbaufläche 1925 bereits auf 3200 ha. Die Zuhnahme beläuft sich 1926 gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924 auf 270.5 %, gegenüber 1925 auf 48.4 %. Trotz der wesentlichen Vergrößerung blieb der Ertrag des Jahres 1926 hinter dem Vorjahr zurück. 1926 wurden 120000 dz, 1925 dagegen 139000 dz, also 7,6 % weniger. In den Jahren 1920 bis 1924 belief sich die Ernte auf 54000 dz, die Ernte 1926 war also 122.2 % größer als der Durchschnitt.

Rundschau

Deutschland.

Der Branntweinverbrauch 1924/1925 in Deutschland betrug in reinen Weingeist umgerechnet: ausländischer Trinkbranntwein 14678 hl, inländischer Trinkbranntwein 597522 hl zusammen also 612200 hl. Für Heilmittel, Riech- und Schönheitsmittel, Essenzen etc. wurden 1151831 hl verbraucht.

Die Zeitschrift **„Weinbau und Weinhandel"**, die im 44. Erscheinungsjahr steht, stellt ihr Erscheinen ein halbes Jahr lang ein. Vom 1. Juli ab soll sie in besserer Ausstattung neu erscheinen.

Die **Nacheichgebühren** wurden in Hessen, wenn eine Stempelung nicht nötig fällt, auf die Hälfte der Neueichgebühren herabgesetzt.

Ungarn.

Der **Weinertrag 1926** wird auf 1100000 – 1200000 hl geschätzt, beträgt also nur 1/4 des Jahres 1925.

Tschechoslowakei.

Ein Institut zur Erforschung des Verhaltens des Alkohols im menschlichen Organismus wird auf Anregung der Professoren Stoklasa und Duchácek der Tschechoslowakischen Akademie für Bodenkultur angegliedert. Es wird von den Malzfabriken, Brauereien und Spiritusfabriken der Tschechoslowakei unterstützt.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Es darf anerkannt werden, daß unsere Weinbauschulen und Lehranstalten bezw. Fachleute sich alle Mühe geben, durch Vorträge und Lehrgänge sowohl praktisch wie auch in der Theorie unseren Winzern in den neuesten Stand der Weinwissenschaft einzuweihen. Wie das in Österreich bereits der Fall ist, so geht bei uns das Bestreben dahin, daß jeder Winzer nach Möglichkeit seinen eigenen Rebschnittmuttergarten erhält und Veredlungen selbst vornimmt. Man wird auf diese Weise viel schneller zum Ziele kommen und die Reblausgefahr schneller bannen. Die Winzer des mittleren Rheingaus haben gelegentlich der Anwesenheit des preußischen Innenministers Grzesinski in Wiesbaden durch eine Abordnung einem Regierungsvertreter eine Denkschrift zur Weitergabe an den Minister überreichen lassen. Diese Denkschrift befaßt sich mit der Reblausgefahr und verlangt, daß die Radikalvernichtung möglichst vermieden werde, dagegen die Schutzbehandlung in weitgehendstem Maße zur Anwendung kommt. Die Regierung möge die Mittel, die seither das Vernichtungsverfahren beanspruchten, zum Aufbau der Weinberge verwenden, insbesondere für Schaffung von Amerikaner-Unterlagen. Es wird empfohlen, in Hallgarten einen Amerikaner-Schnittgarten und eine Rebenveredelungsschule zu schaffen Im Rheingau wurden übrigens im Vorjahre 11,90 Morgen Riesling-Weinberge, 14,70 Morgen Sylvaner-Weinberge, 17,80 Morgen Mosel-Riesling-Weinberge und 0,25 Morgen Aßmannshäuser Spätrot-Weinberge selektioniert.

Die seitherige Witterung gestattete es, die Weinbergsarbeiten nach bester Möglichkeit durchzuführen. So konnte das Weinbergsgelände in Ordnung gebracht, Graben und Düngung vorgenommen werden. Das Rebholz ist gut ausgereift, soweit nicht Frostschäden und Schäden durch Rebkrankheiten zu verzeichnen sind. Mit dem Schnitt der Reben hat man bereits begonnen. Weinbergsneuanlagen dürften auch manche erstehen, denn Rodungen werden allenthalben vorgenommen.

Im Weingeschäft herrscht immer Nachfrage, die auch zu Abschlüssen führt. Die Preise halten sich fest. Bezahlt wurden zuletzt im Rheingau, wo das Geschäft nur unbedeutend war, im mittleren Gebiete 800 – 1000 – 1250 RM. für das Halbstück 1925er. In Rheinhessen, wo fortgesetzt Abschlüsse zustande kommen, stellten sich die 1200 Liter 1926er 950 – 1200 – 1700 RM. je nach der Güte, 1925er auf 1150 – 1400 – 1800 RM. An der Nahe wurden letzthin 1100 – 1300 RM. für das Stück 1926er angelegt, die gleichen und ähnliche Bewertungen bestehen dort auch für 1925er. In der Rheinpfalz herrschte vor allem Nachfrage nach neuem Wein und Rotwein. 1926er Weißwein kostete die 1000 Liter an der Mittelhaardt 1400 – 1800 – 2200 – 2600 RM., an der Oberhaardt bis 1000 RM. 1926er Rotweine wurden zu 705 – 730 RM. abgegeben. Am Mittelrhein wurden in der Bacharacher Gegend Abschlüsse in 1925er zu 1100 – 1300 RM. je 1000 Liter vollzogen. An der Mittelmosel ist das Geschäft neuerdings wieder etwas lebhafter geworden. Das Fuder von 960 Liter 1925er und 1926er wurde mit 1300 – 1800 RM., 1924er mit 1200 – 1600 RM. bewertet. In den süddeutschen Weinbaugebieten und zwar in Baden wurden für die Ohm von 150 Liter 1926er 90 – 180 RM., 1925er 70 – 150 RM. und in Franken für die 100 Liter 1926er 110—160—200 RM. und für 1925er 90 – 120 RM. angelegt. Weinversteigerungen fanden nach Weihnachten nur einige statt, die den gewohnten zufriedenstellenden Verlauf nahmen. S.

Österreich. Das Rebholz ist gut ausgereift; infolge der fortgesetzt milden Witterung erfahren die Winterarbeiten in den Hebbergen keine Unterbrechung. Im Weinhandel herrscht nach wie vor Flaue, Angebot gering. Für 9 – 10 %ige Weine werden 110 – 120 S. pro hl verlangt, der Handel ist aber nur für 100 S. geneigt einzukaufen.

Ungarn. Der Weinkonsum und der Weinhandel liegen darnieder, die Weinpreise zeigen sinkende Tendenz. Gekauft wird nur in kleinen Posten. Die Preise schwanken je nach Alkoholgrad zwischen 56 und 96 Filler pro hl. (80 Filler = 10000 ung. Kronen = 0,80 Pengö.)

Luxemburg. Der Hauptteil der 1926er Ernte wurde nach Belgien abgesetzt. Im Handel herrscht Nachfrage, es werden 1500 Frcs. und mehr für 1000 l bezahlt.

Jugoslavien. Infolge der quantitativ ungünstigen 1926er Ernte sind nur noch geringe Weinmengen in erster Hand. Handel wenig lebhaft, obschon die Produzenten zur Abgabe geneigt sind; bessere Weine schwanken zwischen 600 – 800 Dinar pro hl.

Tschechoslowakei. Die Qualität der neuen Weine ist hervorragend, Vorrat aber nur noch gering. Preise fest, pro hl tschech. K. 500 und darüber.

Italien. Der Markt ist an den verschiedenen Weinplätzen zumeist flau. Die Preise behaupten ihre Position, z. T. sind sie auch zurückgegangen. 10 – 11grädige Weine kosten 190 Lire, 12 – 13grädige 260 Lire. Im übrigen beträgt die Preisspanne 170 – 270 Lire pro hl.

Spanien. Weinknappheit, Produzenten zurückhaltend, Preise fortgesetzt steigend. Es werden 3—3,75 Pesetas pro Hektolitergrad notiert.

Frankreich. Die Weinvorräte nehmen rasch ab, die Preise sind fest und neigen sogar zum Steigen. 9 – 12grädige Weine notieren 180 – 200 Frcs., 14 – 15grädige 270—280 Frcs. pro hl und höher.

Griechenland. Handel außerordentlich belebt, Preise hoch und fest.

Argentinien. Große Frostschäden an den Reben, Weinpreise steigen.

Vereinsnachrichten

Weinbauverein der Rheinpfalz.

Der Weinbauverein für die Rheinpfalz hat in einer gelegentlich seiner kürzlich abgehaltenen Generalversammlung gefaßten Entschließung seine Wünsche und Forderungen niedergelegt. Es sind ihrer

Digitized by Google

eine ganze Reihe, die teilweise ganz wichtige Punkte betreffen. So auch die Reblausfrage, die, man darf wohl sagen alle Gemüter im deutschen Weinbau beschäftigt. Ein wirksamer Schutz gegen die auch der Pfalz drohenden Reblausinvasion erblickt man in der Schaffung amerikanischer Schnittmuttergärten, Rebveredlungsanstalten und Rebschulen in erforderlichem Umfange. Wir besitzen wohl schon eine Reihe dieser Einrichtungen, aber doch noch nicht in dem Maße, um den Bedarf an veredeltem Rebholz zu befriedigen. Diese Forderung ist also wohl berechtigt. Sie wird übrigens auch von den Winzern anderer Gebiete erhoben. Weiter wünscht man Ausbildung der jungen Winzer in diesen ganz neuartigen Weinbauverhältnissen und umfangreiche Belehrung der Winzer; Einheitlichkeit in der Durchführung dieser so wichtigen Vorbereitungen nach festen klaren Gesichtspunkten und schließlich umfangreiche Förderung der Rebenzüchtung.

Landwirtschaftskammer von Hessen.

Am 25. Januar sprach in Mainz der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Herr Dr. Müller-Karlsruhe, über die gegenwärtigen Handelsvertragsverhandlungen in ihren Beziehungen zum Weinbau In eingehender Weise befaßte sich der Redner zunächst mit den bisherigen Handelsvertragsverhandlungen und schilderte die Schwierigkeiten und Kämpfe um Erlangung von für den Weinbau tragbaren Zollsätzen. Bei den letzten Handelsvertragsabschlüssen mit Spanien und Italien habe man günstige Zollsätze, wie sie der Weinbau unbedingt znr Erhaltung seiner Existenz notwendig hat, herausgeholt. Diese dürften keineswegs bei künftigen Abschlüssen, auch nicht bei dem bevorstehenden Abschluß mit Frankreich, unterschritten werden. Die Entwertung des französischen Frankens mache sich für den deutschen Weinbau ungünstig bemerkbar, da trotz hoher Zollsätze die französischen Weine zu billig hereinkämen. Bezüglich des Weingesetzes bemerkte der Redner, daß hier unbedingt der Paragraph Aufnahme finden müsse, wonach der Verschnitt von ausländischem Weißwein mit deutschem Weißwein verboten ist. Über „Die Amerikanerfrage" sprach Professor Kroemer-Geisenheim. Die Umstellung des deutschen Weinbaues auf die Grnndlage der amerikanischen Unterlagsrebe sei eine Notwendigkeit, die je nachdem wie die Reblausverseuchung in den Weinbaugebieten Platz gegriffen hat, früher oder später vorgenommen werden muß. In den stark verseuchten Gemarkungen, in denen das kombinierte Verfahren der Reblausbekämpfung nichts mehr zu bessern vermag und nur unproduktive Ausgaben verursacht, sei eine planmäßige Rekonstruktion schnellstens durchzuführen. In den schwächer verseuchten Gemarkungen empfehle sich die Anwendung des kombinierten Verfahrens der Reblausbekämpfung, gleichzeitig müßte aber auch hier mit größter Beschleunigung an die Anlage von Pfropfweinbergen herangegangen werden. In den nichtverseuchten Bezirken, wo also die Reblaus noch nicht aufgetreten ist, müßten die gesetzlichen Vorschriften der Reblausbekämpfung mit aller Strenge gehandhabt werden, ferner aber auch gleichzeitig Anbauversuche mit Propfreben eingeleitet werden. S.

Kaiserstühler Winzervereinigung.

Die dem Badischen Winzerverband angeschlossene Kaiserstühler Winzervereinigung veranstaltet am Samstag, den 5. Februar im Gasthaus „zum Rebstock" in Bischoffingen a/Kaiserstuhl eine Weinprämiierung der 1926er Gewächse des ganzen Kaiserstuhlgebietes. Zur Verteilung gelangen Ehrenpreise; Weinkrüge als I. und II. Preise und Diplome. Angenommen werden nur selbstgezogene Weine von Mitgliedern.

Am Sonntag, den 6. Februar findet nachmittags 1/2 3 Uhr im gleichen Saale die Preisverteilung statt. Der Eintritt beträgt 2 RM., ist für Mitglieder auf 50 Pfg. ermäßigt und für Aussteller frei.

Diese Veranstaltungen haben sich sehr gut bewährt und schnellen Eingang gefunden. Dem Handel gestatten sie eine Übersicht über die gepflegtesten Weine, den Winzer aber spornen sie an, seine Gewächse sorgfältig auszubauen und zu lesen und dadurch die Grundlage für Qualitätssteigerung und bessere Preise zu schaffen. Die zahlreichen Anmeldungen beweisen das lebhafte Interesse, das die Rebbauern auch dieses Jahr wieder für die Prämiierung und Kostprobe zeigen. Der Andrang zur Kostprobe wird jedenfalls wieder ein sehr starker sein und so empfiehlt es sich, pünktlich um 1/2 3 Uhr da zu sein.

Bücherbesprechungen

Schätzlein, Ch. Lehrhefte über Weinbehandlung. III. Heft. Krankheiten und Fehler der Weine. Faßbehandlung. 56 Seiten. Verlag Ludwig Witter 1926. Preis geheftet 1.20 RM.

In dem dritten und Schlußheft gibt der Verfasser eine knappe und klare Anleitung über die Erkennung der häufigsten Krankheiten und Fehler der Weine sowie über ihre Beseitigung und eine Behandlung der gesunden und der kranken Fässer. Was schon bei Besprechung der beiden ersten Hefte gesagt wurde, gilt auch für das vorliegende Heft, das, ebenso wie die vorhergehenden, allen Weininteressenten angelegentlich empfohlen sei. K. M.

„Neuheiten auf dem Gebiete des Pflanzenschutzes", Die von der Bundesanstalt für Pflanzenschutz seit dem Jahre 1908 herausgegebene Zeitschrift „Neuheiten auf dem Gebiete des Pflanzenschutzes" verfolgt den Zweck, den am Pflanzenschutz interessierten ein möglichst klares und lückenloses Bild über die in der reichen pflanzenschutzlichen Literatur des In- und Auslandes verstreuten Arbeiten zu verschaffen. Bezugspreis pro Jahrgang 1927 Schilling 4.— inkl. Zusendung. Ältere Jahrgänge, soweit vorrätig zu ermäßigten Preisen. Günstige Insertionsgelegenheit! Anfragen und Bestellungen zu richten an die Bundesanstalt für Pflanzenschutz, Wien, II., Trunnerstraße 1.

Personalia

Am 18. Januar verschied in Wädenswil nach kurzem Krankenlager Prof. Dr. H. Müller-Thurgau im 77. Lebensjahr. Mit Müller-Thurgau ist einer der ganz großen Weinbaufachmänner von uns gegangen, der auf allen Gebieten des Weinbaus, der Schädlingsbekämpfung und der Kellerwirtschaft grundlegende Arbeit geleistet hat.

Karl Friedrich Glatt in Müllheim wurde zum Badischen Weinkontrolleur ernannt und ihm die Landeskommissariatsbezirke Karlsruhe und Mannheim als Dienstbezirke zugeteilt, während Weinkontrolleur Karl Mayer in Oberkirch als Dienstbezirke die Kommissariatsbezirke Konstanz und Freiburg erhielt.

Bekanntmachungen

Beschickung der Weinausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Die Badische Landwirtschaftskammer veranstaltet zur Vertretung des badischen Weinbaues und Gewinnung neuer Absatzgebiete eine Beschickung der Weinausstellung auf der 33. Wanderausstellung der D.L.G. in Dortmund.

Es können nur Aussteller mit selbstgezogenen Weinen oder Genossenschaften mit selbstgezogenen Weinen ihrer Mitglieder zugelassen werden. Von jeder angemeldeten Sorte sind mindestens 50 Flaschen einzusenden. Sämtliche zur Ausstellung zugelassenen Weine werden von der D.L.G. fest angekauft. Die Preise der Weine sind deshalb von den Ausstellern mit Glas und Verpackung zu berechnen. Leergut wird nicht zurückgesandt. Die D.L.G. behält sich vor, bei Weinen in hoher Preislage weniger als 50 Flaschen anzufordern.

Die Weine werden in der Traubenkosthalle verkauft; außerdem werden fachmännische Kostproben auf der Ausstellung veranstaltet, zu der jeder Aussteller 6 Flaschen unentgeltlich zu liefern hat.

Wir laden die badischen Rebbesitzer, die in der Lage sind, charakteristische naturreine Weine auszustellen, ein, sich an der Ausstellung in Dortmund zu beteiligen und für die Vorprobe bis spätestens 20. Februar ds. Js. an die Badische Landwirtschaftskammer, Weinbauabteilung, Karlsruhe, Stefanienstraße 43 von jeder Weinsorte 2 Flaschen (zu 3/4 Liter) einzusenden. Dabei sind besondere Anmeldebogen auszufüllen, die von der vorgenannten Stelle auf Anfrage zugesandt werden. Die Anmeldung der ausgewählten Weine bei der D.L.G. erfolgt durch die Landwirtschaftskammer. Die Einsender erhalten alsbald Mitteilung über die Zulassung ihrer Weine und nähere Aufforderung für den Versand an die Ausstellung.

Badische Landwirtschaftskammer.

Schluß des redaktionellen Teils.

Digitized by Google

Geschäftliche Mitteilungen.

Die Firma Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach, wurde auf der „Gesolei" Große Ausstellung Düsseldorf 1925, mit der höchsten Auszeichnung, der „Goldenen Medaille", prämiiert.

Diese hervorragende Anerkennung reiht sich würdig den zahlreichen Auszeichnungen an, die den Seitz-Werken auf den in diesem Jahre beschickten Ausstellungen in Offenburg i. B., Bingen, Neustadt an der Haardt, Ingelheim, Bad Soden, Tiflis (Rußland), Köln usw. verliehen wurden. Neben den weltbekannten Seitz'schen Kellereimaschinen, z. B. dem Riesenfilter „Herkules" mit seitlicher Türöffnung, der Elektromotorpumpe „Volta", der Flaschenreinigungsanlage „Golf Polfram" usw., erregte in diesem Jahre besonders der von maßgebenden Fachautoritäten als bahnbrechende Neuerung anerkannte Entkeimungsfilter „Seitz E. K." großes Aufsehen. Sein hoher Wert für die Beschaffung keimfreien Trinkwassers, steriler Apfel- und Traubensäfte und von Nebenwirkungen freien Serums wurde bei Verleihung der oben erwähnten hohen Auszeichnungen gebührend bewertet.

Hackfrüchte sind Kalifresser und kein Landwirt sollte daher versäumen, seinen Kartoffeln und Rüben neben dem Stallmist ausreichende Mengen „Kali" zur Verfügung zu stellen. Die Kartoffeln benötigen pro Morgen etwa 1½–2 Zentner 40% Kalisalz, während man den Rüben auf mittleren Böden 5 Zentner Kainit und auf schweren Bodenarten ebenfalls 1½–2 Zentner Kalisalz verabreicht. Kali und Phosphorsäure müssen immer in reichem Maße vorhanden sein, weil sonst der teure Stickstoff nicht voll ausgenutzt werden kann. Eine einseitige Düngung ist besonders in diesem Falle falsche Sparsamkeit.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau 19

Schnittreben
aller gangbaren, bewährten Sorten, insbesonders
Kober 5 BB
liefern verläßlich sortenrein
die
Rebanlagen
Kober, Kohlfürst u. Ges.
Wiener-Neustadt
Neuklostergasse 1
Preisblatt auf Wunsch kostenlos!
27

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.
Freiburg i. Br.
Bertholdstr. 55 * Telefon 6226 29
unterhalten ein ständiges Lager in:
Weinklär- und Schönungsmitteln wie: **Kaliumpyrosulfit, Ferrocyankali** (Möslingerverfahren), **Wein-Geruchs- und Entfärbungskohle, Hausenblase, kohlensaurer Kalk, Gelatine, Tannin** usw. **Aufbrennrohre,** elektr. **Heizschlangen**

Aufseher.
Das **Badische Weinbauinstitut in Freiburg** sucht möglichst auf 1. März einen **im Weinbau erfahrenen Aufseher.** Es kommen nur Bewerber mit gründlicher Winter- oder Weinbauschulvorbildung und gärtnerischen Kenntnissen in Betracht. Anstellung nach Gruppe IV des Angestelltentarifs. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften wollen umgehend an den Direktor des Bad. Weinbauinstituts in Freiburg eingereicht werden. 31

Digitized by Google

D. R. P.

Der bewährte kaltflüssige Flaschenlack.

Alle Farben lieferbar. — Einfache praktische Apparatur. Luftdichter Abschluß und keine Schimmelbildung.

Kosmos-Export G. m. b. H.

Hamburg 8, Hafenbau 7 5

Rebpfähle, Baumpfähle,

rund und gesägt,

Hopfenstangen, geruchlos imprägniert (kyanisiert) mit Quecksilbersublimat wie die Telegraphenstangen der Reichspost.

Imprägnierte **Holzmasten** für Stark- u. Schwachstromleitungen, Schwebebahnen usw. Imprägnierte **Holzschwellen** für alle Geleisearten. **Schnittwaren** aller Art. 18

Gebr. Himmelsbach Aktiengesellschaft

Holzgroßhandlung, Säge- u. Imprägnierwerke, **Freiburg in Baden.**

Zur

FRÜHJAHRSDÜNGUNG:

Schwefelsaures Ammoniak

Salzsaures Ammoniak

Kaliammonsalpeter BASF

Leunasalpeter BASF
(Ammonsulfatsalpeter)

Kalksalpeter BASF

Natronsalpeter BASF

Harnstoff BASF

Kalkstickstoff

Der neue Volldünger:

NITROPHOSKA IG
(Stickstoff, Phosphorsäure und Kali)

Man wende sich an die bekannten Bezugsquellen

STICKSTOFF-SYNDIKAT

Strebsamer junger Mann

mit guter Ausbildung in **Wein-** und **Obstbau** und **Kellerwirtschaft,** langjähriger Praxis,

30 **sucht**

für sofort oder später

Stellung als Aufseher, Rebwart od. 2. Verwalter.

Angebote unter **Nr. 30** an den Verlag dieses Blattes.

Kupfers'ützen

Kupferfüllkannen

Kupfertrichterzotten

Messingtrichterzotten

Fritz Merkel & Co.

Kellereibedarf 9

Neustadt 3 (Pfalz)

Rebschädlinge und ihre neuzeitl. Bekämpfung

von Direktor Dr. Karl Müller

Preis gebunden 6.— RM., geheftet 5.— RM.

*

Zu beziehen durch die Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.)

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta")

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. Br., Stammhaus Mannheim

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Cusarsen
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Cusisa 1926
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe)
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturmsheu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Tannin
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Vomasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Vomasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Weinkohle
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 17. Februar 1927 | Nr. 4

Inhalt: Geßner, Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926 (Schluß) S. 27; K. Müller, VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts S. 31; K. Müller, Die Weinernte 1926 in Baden S. 35; Röder, Der Riesling×Silvaner S. 36; K. Müller, Weinbau auf der Tagung der D. L. G. in Berlin S. 37; Kleine Mitteilungen S. 39; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 40; Vereinsnachrichten S. 41; Fragen und Antworten S. 41; Bücherbesprechungen S. 42; Personalia S. 42; Bekanntmachungen S. 42; Geschäftliche Mitteilungen S. 42.

Prüfung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1926.

Von Dr. A. Geßner.
(Mitteilung Nr. 139 des Badischen Weinbauinstituts.)

(Schluß.)

III. Mittel gegen Peronospora und Botrytis.

Cusaka (Chemische Fabrik E. Merck, Darmstadt) wurde einer von der Fabrik gegebenen Weisung entsprechend (am 10. August) in einer Parzelle angewandt, die bis dahin mit Cusarsen behandelt worden war. Die an ein Stäubemittel gestellten Anforderungen bezüglich seiner physikalischen Eigenschaften wurden von dem Präparat erfüllt. Schädigungen irgendwelcher Art wurden nicht wahrgenommen. Da in den angrenzenden gegen Botrytis unbehandelt gebliebenen Kontrollstücken Zeichen der Krankheit sich nicht bemerkbar gemacht hatten, wurde eine Beurteilung der Wirksamkeit des Mittels gegen Stielfäule nicht möglich.

IV. Mittel gegen Heu- und Sauerwurm.

Allgemeines.

Obwohl der Heu- und Sauerwurm im vergangenen Jahre in unseren Freiburger Rebanlagen noch in einer Stärke auftrat, die eine Beurteilung der Mittel zuließ, war er 1926 nur so spärlich vorhanden, daß eine Begutachtung unmöglich wurde. Mitte Juni 1925* wurden im gleichen Versuchsgelände in 200 Gescheinen unbehandelter Parzellen noch 100–140, am Jesuitenschloß an 300 Gescheinen noch 300–360 Heuwürmer festgestellt, die am Schlierberg zu 2/3 und am Jesuitenschloß zu 9/10 dem einbindigen Wickler angehörten. Schon die Sauerwurmgeneration 1925 zeigte in beiden erwähnten Lagen einen bedeutenden Rückgang. Zwischen dem 15. und 19. August am Schlierberg in 4 Kontrollparzellen durchgeführte Zählungen ergaben in 200 Trauben 82, 57, 21 und 19, am Jesuitenschloß in einem Stück nur noch 39 Würmer, die sich zahlenmäßig in ungefähr gleichem Verhältnis auf die beiden Wicklerarten wie die Heuwurmgeneration verteilten. 1926 waren Heu- und Sauerwurm nahezu in den Versuchsanlagen verschwunden. Bei den Wurmzählungen nicht mit Giftmitteln gestäubter oder gespritzter Stücke ergab sich folgendes Bild:

* Die Zahlen für 1925 sind den Versuchsergebnissen des Regierungsbotanikers Dr. Kotte entnommen.

Datum	Ort	Zahl der Gescheine oder Trauben	Zahl der gefundenen Würmer
22. Juni	Schlierberg	300	5
22. „	„	300	14
22. „	„	300	6
9. August	„	250	6
9. „	„	250	6
9. „	„	250	7
9. „	„	250	7
17. Juni	Jesuitenschloß	200	0
17. „	„	200	0
16. August	„	300	4

Diese Zahlen lassen ohne weiteres die Unmöglichkeit der Beurteilung eines der 1926 zur Untersuchung gestandenen Heu- und Sauerwurmmittel erkennen. Der Ursache über die rasche Abnahme des Wurmes von der einen Vegetationsperiode zur anderen: ob Witterungsverhältnisse die Schuld trugen oder natürliche Feinde in Frage kamen, konnte leider nicht nachgegangen werden.

Die Ausführungen über die einzelnen Wurmmittel werden daher lediglich physikalische Eigenschaften und die chemisch-physiologische Wirkung auf die Rebe betreffen.

a. Wurmspritzmittel.

1. Uraniagrün (Pflanzenschutz G. m. b. H., Schweinfurt) wurde zweimal gegen den Heuwurm und einmal gegen den Sauerwurm in zwei Parzellen des Versuchsgeländes angewandt und mit 1%iger Nosperalkalkbrühe zusammen verspritzt, wobei auf 100 l Brühe jeweils 150 g und ein Mehr von 1,5 kg Grubenkalk zugefügt waren. Gleichzeitig wurde das Mittel noch in Ertrag gekommener Neuanlagen gebraucht. Die Brühe wurde so hergestellt, daß Uraniagrün mit dem Kalk zu einem gleichmäßig grünen Brei vermengt und dann mit Wasser bis zur Hälfte der Gesamtbrühemenge verdünnt wurde. Hierzu wurde unter ständigem Umrühren dieselbe Menge Nosperallösung gegeben.

Während in den ziemlich alten Versuchsreben mit Gutedel- und Elblingsatz nur geringe bis mäßig starke Verbrennungen an den jüngsten Blättern durch Uraniagrün hervorgerufen wurden, fielen in den Neuanlagen nach dem ersten und zweiten Spritzen bei Sylvaner und Portugieser die drei obersten Blätter zum Opfer. Etwas weniger ward Gutedel und Burgunder mitgenommen. Auf den derbblätte-

Digitized by Google

rigen Riesling blieben die Bespritzungen ohne nachteiligen Einfluß. Diese großen Unterschiede in der verschiedenen Auswirkung der Spritzbrühe scheinen in erster Linie durch den Blattbau bedingt zu sein. Die obersten Blätter bei Riesling sind feinwollig, bei Burgunder tritt diese Eigenschaft schon zurück, während Portugieser und Sylvaner durch dünne, glatte Blätter ausgezeichnet sind. Die Annahme wird auch noch durch die Beobachtungen am Gutedel gestützt, bei dem das zweite und dritte Blatt stets verbrannt waren, während die weißwollige Spitze so gut wie unberührt blieb. Inwieweit die Kultur der Reben, wie enger oder lichter Stand und der jeweilige Zustand: mastiger oder schwachtriebiger Wuchs, an den Ausmaßen der Verbrennungen mitbeteiligt waren, konnte infolge der allzu ungünstigen Vegetationsverhältnisse nicht ermittelt werden.

Von wesentlicher Bedeutung auf die Größe und den Umfang in Frage stehender Schädigungen war Brüheverbrauch und die Exaktheit, mit der die Bekämpfung durchgeführt wurde. Bei 30—40 l pro Ar, je nach der Entwicklungsstufe der Reben und gründlicher Arbeit, waren die Verbrennungen stets schwerer als dort, wo nur flüchtig gespritzt wurde. Anfänglich hatte es den Anschein, als ob durch die Verbrennungen die Weiterentwicklung der Reben stark gehemmt würde. Jedoch zeigte sich schon nach wenigen Tagen, daß diese Ansicht irrig war. Die Parzellen erholten sich, sowie warmes Wetter eintrat, sehr rasch und standen im Herbst in ihrer sonstigen Entwicklung hinter den übrigen Reben nicht zurück.

2. Zabulon — bleihaltig, (Chemische Fabrik Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.) wurde in Verbindung mit 1%iger Kupferkalkbrühe zweimal gegen den Heuwurm — 200 und 225 g auf 100 l — verspritzt. Das Mittel löste sich leicht und beeinträchtigte die Schwebefähigkeit der Brühe nicht im geringsten. Da sich wenige Tage nach Vornahme der Maßnahmen starke Verbrennungen an jüngeren Blättern bemerkbar machten, wie sie auch von Kupferkalkbrühe allein hervorgerufen wurden, wurde Zabulon noch für sich an 25 Stöcken geprüft. Dabei zeigte sich, daß das Mittel vollkommen neutral grünen Pflanzenteilen gegenüber sich verhielt und ihm ein Anteil an den Schädigungen nicht beizumessen war.

3. Bleiarseniat (W. Güttler A.-G., Hamburg, Schulstraße 2). Das weiße Pulver wurde der Vorschrift gemäß 1%ig angewandt und war Kupferkalkbrühe zugesetzt. Die Brühe selbst wurde nach Art der Kupferkalkuraniagrünbrühe angemacht und besaß nahezu die gleiche Schwebefähigkeit. Nach beiden Heuwurmbespritzungen verbrannten die zarten Blätter stark, was aber, wie aus Versuchen mit Bleiarseniat allein hervorging, lediglich der Wirkung der Kupferkalkbrühe zugeschrieben werden mußte. Bleiarseniat für sich auf Reben gebracht, und zwar mit einer Intensität, daß die Stöcke nach dem Antrocknen der Brühe wie getüncht aussahen, hatte nicht die geringsten nachteiligen Folgen.

4. Sch. 730 (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst), ein Präparat von grauer Farbe, wurde 0,6%ig für sich allein angewandt. Das Mittel löste sich rasch, hinterließ aber etwas Bodensatz. Es fand nur eine einzige (10. Mai) Verspritzung statt, da sich typische Arsenverbrennungen von ganz außergewöhnlichem Umfange einstellten. Nicht nur das zartere, auch das ältere Blattwerk erlag zum großen Teil, sodaß am 18. Mai die Parzelle gleichsam durch Feuer versengt aussah. Gescheine blieben unbehelligt. Auf diese Ergebnisse hin wurden die Versuche im großen abgebrochen und nur im kleinen weitergeführt. Darüber ist an anderer Stelle berichtet.

5. Pyrethrumextrakte. Zur Prüfung standen 4 Extrakte, von denen der eine von der A.-G. vorm. B. Siegfried, Chemische Fabrik, Zofingen in der Schweiz stammte, während die übrigen 3 aus Blütenmaterial eigener Kulturen hergestellt waren. Da der Heuwurm nur sporadisch in den Rebanlagen des badischen Weinbauinstitutes anzutreffen war und daher eine Versuchsdurchführung auf größerer Fläche sich als unmöglich erwies, wurden Versuche im kleinen angestellt, die auch mit 3 Extrakten gelangen. Der Zufall wollte es, daß bei einer gelegentlichen Durchsicht des Hybridensortimentes Oberlin 595 an einem freistehenden Spalier stark vom einbindigen Wickler befallen war, eine Eigentümlichkeit, für die eine sichere Erklärung noch nicht gefunden wurde, aber vielleicht mit der frühen Entwicklung der Hybride in Zusammenhang gebracht werden muß. Diese Merkwürdigkeit, mehr als die Umgebung vom Heuwurm heimgesucht zu sein, ist bei dem Spalier seit seiner Anlage vorhanden.

Die Versuche selbst wurden am 21. Juni vorgenommen und nach 24 Stunden am 22. Juni kontrolliert. Die Gescheine mit Würmern waren bezeichnet und unmittelbar vor der Mittelprüfung nochmals nachgesehen worden. Verwendet wurde dazu eine kleine Handspritze und nur mit gelindem Druck gearbeitet. Einer besseren Übersicht halber ist die Zahl der gespritzten Gescheine, der Verdünnungsgrad der Pyrethrumextraktlösungen und die erzielten Ergebnisse in untenstehender Tabelle zusammengefaßt.

Extrakt?	Verdünnungsgrad Extrakt: Wasser	Zahl der gespritzten Gescheine	Würmer gefunden		
			tot	lebend	nicht mehr in den Gescheinen
Zofingen	1 : 10	43	30	2	11
Jesuitenschloß 1	1 : 16,6	45	40	3	7
Jesuitenschloß 2	1 : 33,3	62	34	7	18

Die Wirksamkeit der Extrakte war demnach recht befriedigend, zumal anzunehmen ist, daß auch die Würmer in den Gescheinen, die bei der Kontrolle leer befunden wurden, zum Teil noch den Tod gefunden haben, als sie der Einwirkung der Pyrethrumseifenlösung entgehen wollten. Diese setzte, wie beobachtet wurde, sofort nach dem Spritzen ein. Würmer in Gespinsten kamen meist nicht mehr dazu, den Schlupfwinkel ganz zu verlassen, und, wenn es noch gelungen war, waren sie größerer Bewegungen oder sich auf die Erde abzuspinnen nicht mehr fähig.

Die Versuche werden im nächsten Jahre fortgesetzt werden, um vor allem ein definitives Urteil über den Wert von Extrakten zu erhalten, die aus Blütenmaterial deutscher Herkunft gewonnen wurden.

b. Wurmstäubemittel.

1. Versuche mit Vinuran (Pflanzenschutz G. m. b. H., Schweinfurt) liefen in zwei Parzellen. Gegen den Heuwurm wurde es einmal, gegen den Sauerwurm zweimal benutzt

Digitized by Google

Von seinen bisherigen guten physikalischen Eigenschaften hat das Mittel nichts verloren. Geringe Arsenverbrennungen an Blättern traten nach dem ersten Stäuben ein; bei der Sauerwurmbekämpfung machten sich Schäden überhaupt nicht bemerkbar.

2. Arsenverstäubungsmittel Höchst. Für die Prüfung des Mittels war ein Stück von 4,2 a Größe mit etwa 550 Stöcken vorgesehen. Verwendet wurde das Präparat am 10. Mai, 25. Juli und 4. August, wobei für die Fläche bis 1200 g Material verbraucht wurden. Verstäubbarkeit und Haftfähigkeit waren gut. Blätter wiesen geringfügige Verbrennungsschäden auf, die nur an einzelnen Stöcken, wahrscheinlich wegen zu intensiver Bestäubung, etwas mehr hervortraten. Gescheine und Trauben blieben vollkommen unbehelligt.

3. Cuprodyl (Saccharin-Fabrik A.-G. vorm. Fahlberg, List & Co., Magdeburg-Südost) konnte, weil es zu spät eintraf, nur gegen den Sauerwurm ausprobiert werden.

6. Sch. 739, 739a 739b (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst). Das grün-gelbliche Präparat, dessen Feinheit und Haftfähigkeit genügten, rief an Blättern typische Arsenverbrennungen hervor, die im Verlaufe von 10 Tagen sich voll auswirkten und als mittelstark anzusprechen waren. Zur Verhütung größerer Schäden wurden Bestäubungen nur noch an wenigen (25) Stöcken vorgenommen und gleichzeitig die Ersatzmittel 739a und 739b mit dem gleichen, bei 739b aber fester gebundenen Arsenkörper angewandt. Indeß hatten alle drei Mittel schwache bis mittelstarke Verbrennungserscheinungen zur Folge und unterschieden sich in ihren chemischen-physiologischen Eigenschaften nicht.

7. Sch. 740, 740a (J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst), Farbe schmutzigweiß, entsprach hinsichtlich seiner Haftfähigkeit den allgemein gestellten Bedingungen, verbrannte aber die Blätter sehr stark, sodaß von der weiteren Anwendung im großen nach der ersten Bestäubung Abstand genommen wurde. Bei Vergleichsversuchen im Juli an je 25 Reben mit Sch. 740a,

Winzer! Mit dem Rebschnitt kann jetzt bei günstigem Wetter in warmen Tagen begonnen werden. Vergeßt nicht beim Rebschnitt die Rebschenkel abzukratzen und so die Schlupfwinkel der Sauerwurmpuppen und diese selbst zu vernichten.

Düngt jetzt die Reben mit Stallmist oder Kalkstickstoff.

Wo Kräuselkrankheit auftritt, die geschnittenen Reben mit 3%iger Solbarlösung bestreichen.

Als beste Rebsorten sollten nur Riesling, Traminer, Ruländer, Silvaner, Gutedel und Burgunder angebaut werden.

Der Versand von Wurzelreben über die Grenze eines Weinbaubezirkes ist ohne besondere Genehmigung verboten.

Frische Rebpfähle werden zur Haltbarmachung bei warmem Wetter 8–14 Tage 50 cm tief in 5%ige Kupfervitriollösung gestellt.

Lüftet den Keller an warmen Tagen. Die verlängerte Zuckerungsfrist für 1926er Weine läuft am 28. März ab.

Die beiden Bestäubungen Ende Juli und Anfang August bestätigten die befriedigenden mechanischen Eigenschaften früherer Jahre. Verbrennungen traten nur vereinzelt an Blättern auf und waren belangloser Natur.

4. Mit Arcal (Chemische Fabrik Elektro G. m. b. H., Wiesbaden), einem grünlich-blauen Pulver von genügender Feinheit und Haftfähigkeit wurde zweimal gegen den Sauerwurm vorgegangen. Verbrennungsschäden wurden nur an einigen wenigen Blättern verursacht und waren als bedeutungslos anzusehen.

5. Sch. 730, 730a. (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst.) Die Bestäubung mit Sch. 730 am 10. Mai zeitigte an den Blättern, die von dem Mittel mit getroffen waren, Verbrennungen von außergewöhnlicher Stärke. Weitere Versuche im kleinen an 25 Stöcken zugleich mit dem Vergleichspräparat 730a, dessen Arsenkörper fester gebunden sein sollte, lieferten keine wesentlich anderen Ergebnisse. Die Schädigungen waren bei 730a zwar etwas geringer, aber nicht von so großem Unterschied, als die Voraussetzungen hätten erwarten lassen.

in dem der Arsenkörper stärker neutralisiert war, machten sich bei beiden Mitteln geringere Blätterschäden als im Mai geltend, was wohl mit der inzwischen erfolgten Kräftigung des Blattwerkes zusammenhing. Weitere Vergleichsbestäubungen erbrachten ähnliche Ergebnisse und ließen einen Schluß, der mehr zu Gunsten des Sch. 740a sprach, nicht zu.

8. 1065B (Chemische Fabrik Lud. Meyer, Mainz) wurde zweimal zur Wurmbekämpfung an 40 Stöcken anwandt. Inbezug auf Feinheit befriedigte das Präparat. Die weiße Farbe verleiht ihm hinreichende Sichtbarkeit an grünen Pflanzenteilen. Verbrennungen wurden nur unbedeutend an Blättern beobachtet, Gescheins- oder Traubenschädigungen zeigten sich nicht.

9. 1066 B (Chemische Fabrik Lud. Meyer-Mainz.) Das weiße bis schmutzigweiße Arsenpräparat kam nur einmalig im Kleinversuch zur Verstäubung, da nicht allein Blätter, sondern auch Gescheine in einer Weise verbrannt wurden, die weit über ein erträgliches Maß hinausging. Gegen seine Verstäubbarkeit und Haftfähigkeit war nichts einzuwenden.

Digitized by Google

V. Mittel gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm.

a. Spritzmittel.

1. Nosprasen (J. G. Farbenindustrie A. G., Höchst) wurde außer in zwei Versuchen ausgiebig noch in den übrigen Ertragsreben des Weinbauinstitutes verspritzt und durchweg 1,5%ig angewandt. Das Material 1926 löste sich fast vollkommen und hinterließ kaum einen Bodensatz. Auf 100 l Brühe wurden 1,2 kg Grubenkalk genommen.

Verbrennungen zeigten sich nach jeder Bespritzung (8. Mai, 7. Juni, 6. und 25. Juli) an Triebspritzen und jungen Blättern, waren bald geringfügig, bald stärker, aber nie derart, daß man von ernstlichen Schäden hätte sprechen können und standen denen, die von Kupferkalk- oder Kupferkalkuraniagrünbrühe verursacht waren, entschieden nach.

Die Wirkung gegen den Peronosporapilz war gut zu nennen, war aber der 1%iger Kupferkalkbrühe nicht ganz ebenbürtig. Im Blattschutz erwiesen sich die Mittel als gleichwertig. Das Auftreten von Lederbeeren konnte jedoch mit 1,5%iger Nosprasenkalkbrühe nicht in dem Maße unterdrückt werden. Unter 150 Trauben waren 22 im Mittel mit 1—3 Beeren befallen gegenüber 5 Trauben in der Kupferkalkbrüheparzelle. Die Überlegenheit 1%iger Kupferkalkbrühe ergab sich auch noch bei einem Versuch, der der Feststellung etwaiger Reifeverzögerung durch Nosprasen diente, infolge der Ungunst der Witterungsverhältnisse aber nicht zu Ende geführt werden konnte. Es empfiehlt sich daher, das Kombinationsmittel 2%ig anzuwenden, wenn mit einer epidemischen Verbreitung des Pilzes zu rechnen ist. —

2. Nosprasit (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst) wurde der Anweisung gemäß in 1,5%iger Konzentration verspritzt. Das schwarzgraue Pulver löste sich leicht unter Hinterlassung geringer Mengen Bodensatzes und ergab schwach alkalisch reagierende Brühen. Anfänglich wurden 25 l, zuletzt 40 l Spritzflüssigkeit pro Ar verbraucht.

Nosprasit bewirkte sehr starke Verbrennungen an jungen und alten Blättern aller in der Parzelle befindlichen Rebsorten. Gutedel, Elbling und Burgunder litten unterschiedslos und sahen jeweils 8—10 Tage nach Durchführung der Maßnahmen aus, als wäre Feuer durch das Stück gegangen. Gescheine wurden nur einzeln betroffen. —
Die Wirksamkeit gegen die Blattfallkrankheit war vollauf befriedigend. Das Blattwerk blieb fast gänzlich pilzfrei. Gelegentlich zeigte Zuwachs Befall. Auch Lederbeeren traten nur wenig in Erscheinung. Mit 10 befallenen Trauben unter 150 kommt Nosprasit der Wirksamkeit der Kupferkalkbrühe von den 1926 geprüften Präparaten am nächsten. Das Mittel wäre ideal zu nennen, wenn die Arsenverbrennungen in mäßigen Grenzen sich hielten oder ganz in Fortfall kämen. In der vorliegenden Form ist es in der Schädlingsbekämpfung unbrauchbar. —

3. Sch. 729 (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst) ist ein dem Nosprasit ähnlicher Körper. Die physikalischen Merkmale decken sich mit denen des Nosprasit. Das Mittel wurde nur einmal angewandt, da nach dem ersten Spritzen sich außergewöhnliche Verbrennungserscheinungen an Blättern jeden Alters und der verschiedenen Rebsorten einstellten und einen weiteren Gebrauch nicht angeraten sein ließen.

4. Hiag 102 (Pflanzenschutz G. m. b. H., Schweinfurt), jetzt Funguran, wurde am 8. Mai, 7. Juni, 14. und 25. Juli jeweils 1½%ig angewandt. Das Präparat wurde in 5 l Wasser gelöst und zu 95 l Kalkmilch, die 1½ kg gelöschten Staubkalk enthielt, zugesetzt. Die Brühe wirkte gut alkalisch und setzte nur langsam ab.

Verbrennungen traten in ganz erheblichem Maße ein. Junge Blätter an Zuwachs und die empfindlichen Geiztriebe fielen stets zum Opfer. Auch Gescheinsteile wurden in Mitleidenschaft gezogen. Die Schädigungen grenzten in ihrem Umfange und ihrer Stärke an die der Kupferkalkbrühe. Bis Anfang Juli standen die mit Hiag 102 gespritzten Reben gesund. Nur vereinzelt wurde Peronospora an Zuwachs festgestellt. Leider wurde durch die verspätete dritte Spritzung am 14. Juli statt am 6. oder 7. Juli eine weitere Beurteilung des Mittels bezüglich seiner fungiziden Eigenschaften nicht möglich. Die Peronosporaschäden in der Versuchsparzelle Ende Juli waren sicherlich nicht eine Folge der Unwirksamkeit des Präparates, sondern der verspäteten Bekämpfung des Pilzes infolge der Regenperiode zwischen dem 7. und 11. Juli.

b. Stäubemittel.

1. Nosprasit (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst). Da es sich um dasselbe Präparat handelt, das bereits unter den Spritzmitteln aufgeführt wurde, sei bezüglich der mechanischen und physiologischen Eigenschaften auf die dort gemachten Ausführungen verwiesen.

Hinzuzufügen wäre noch, daß es auch als Stäubemittel besondere Beachtung verdient, weil es durch normale Regen nicht abgewaschen wurde, vielmehr sich löste und über die behandelten Teile verteilte, sodaß diese dann wie gespritzt aussahen. Der Peronosporaschutz war dennoch etwas geringer. Von 150 Trauben waren in der Nosprasitparzelle 24 gegenüber 5 in den Kupferkalkbrühekontrollparzellen leicht erkrankt. Als Zwischenbehandlungsmittel in Staubform käme Nosprasit ohne weiteres in Frage, wenn es nicht so außergewöhnlich starke Verbrennungen hervorrufen würde.

2. Sch. 729, 729a (J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst). Es ist das gleiche Kombinationsmittel, von dem bereits unter den Spritzmitteln gegen Peronospora und Wurm die Rede war. Die von „Sch. 729 in Staubform" hervorgerufenen Schädigungen waren nicht geringer als die dort geschilderten, sodaß auch hier nach einmaliger Anwendung die Versuche im großen abgebrochen wurden. Vergleichende Bestäubungen an nur 25 Stöcken gleichzeitig mit 729a, die nur der Feststellung von Verbrennungen dienten, brachten kein eindeutiges Ergebnis. 729a mit dem stärker neutralisierten Arsenkörper schädigte das Blattwerk noch ganz beträchtlich.

3. Cusarsen (Chem. Fabrik E. Merck, Darmstadt) wurde in zwei Parzellen geprüft. Die Bekämpfungstermine lagen am 8. und 18. Mai, 5. und 26. Juni, 14. und 25. Juli. Das Mittel war durch besondere Feinheit und Gleichmäßigkeit gekennzeichnet und verarbeitete sich sehr gut. Blätter, die zu stark vom Stäubestrahl getroffen waren und einen zu dicken Belag trugen, zeigten nach Regen unbedeutende Verbrennungen.

Obwohl die Bestäubungen der Reben sehr exakt und mit 600—650 g Material pro Ar durchgeführt wurden, gelang es nicht, die Peronospora fernzuhalten. Bei der

Digitized by Google

Stärke der diesjährigen Niederschläge reichte die Haftfähigkeit nicht aus, um allen grünen Teilen hinreichenden Schutz vor Infektionen zu gewähren. Von 150 Trauben waren in Parzelle a 48 und in b 66, im Mittel also 59 mehr oder minder stark peronosporakrank geworden, eine im Vergleich zu den in den Kupferkalkbrüheparzellen erzielten Resultaten hohe Zahl. Cusarsen kann bei dieser Wirksamkeit gegen Blattfall- und Lederbeerenkrankheit höchstens zur Zwischenbehandlung der Reben empfohlen werden. Als Kupferkalkbrüheersatz kommt es niemals in Frage.

4. 339 B (Chem. Fabrik, Lud. Meyer, Mainz), ein gelblich-grünes Pulver, kam nur in Vorversuchen zur Verwendung. Selbst bei sparsamster Stäubung stellten sich an Blättern und Gescheinen erhebliche Verbrennungen ein. Seine Wirksamkeit gegen den Peronosporapilz erwies sich als zu schwach. Zahlenmäßig dargestellt ergab sich im Vergleich mit einer unbehandelten und mit 1%iger Kupferkalkbrühe gespritzten Parzelle folgendes Bild:

Unbehandelt: unter 150 Trauben 132 fast restlos vernichtet.
Gestäubt: unter 150 Trauben 70 schwach bis stark befallen.
Gespritzt: unter 150 Trauben 5 mit 1 – 3 Beeren pro Traube erkrankt.

5. Askulin (Chem. Fabrik E. Brescius, Neu-Isenburg). Das Präparat kam erst in unsere Hände, als die Versuche mit anderen Mitteln schon längere Zeit liefen. Es konnten lediglich die mechanischen Eigenschaften beurteilt werden, die genügten. Die fungizide und insektizide Wirkung festzustellen war nicht mehr möglich.

Zusammenfassung.

Die Versuche 1926 haben gezeigt, daß Kupferkalkbrühe in 1%iger Konzentration, selbst wenn die Peronospora epidemisch auftritt, durchaus zur Unterdrückung des Pilzes zu allen Bespritzungen ausreicht, und daß sie hinsichtlich ihrer Wirksamkeit vor keinem der neueren Mittel übertroffen wird. Ihr zur Seite können Nosperal und Nospraſen gestellt werden, die den Vorteil leichterer Herstellung der Brühe besitzen. Zugunsten der Verwendung von Nosperal – vor allem für Neuanlagen und Rebschulen – spricht die nicht hoch genug zu schätzende Eigenschaft, die zarteren grünen Rebteile weniger zu verbrennen. Ein kleiner Nachteil haftet ihm an, daß man bei starkem Auftreten der Blattfallkrankheit zu 1 1/2%igen Brühen greifen muß, um dieselbe Wirkung wie mit 1%iger Kupferkalkbrühe zu erreichen.

Was die Peronosporastäubepräparate angeht, so sind diese noch weit davon entfernt, als Idealmittel bezüglich ihrer Brauchbarkeit zu gelten. Cusisa, Cusarsen, Horstsches Mittel und Nosperit können höchstens zur versuchsweisen Anwendung zur Zwischenbehandlung empfohlen werden. Als vollwertiger Ersatz für voraus erwähnte Spritzmittel kommen sie niemals in Frage. Wir warnen daher vor alleiniger Anwendung! Um einen einigermaßen zufriedenstellenden Erfolg zu erzielen, sind pro Ar jedesmal wenigstens 700 g notwendig. Man lasse sich nicht irre führen, wenn von dieser oder jener Seite behauptet wird, ein Materialverbrauch von 500 g pro Ar genüge.

Da Resultate bei unseren diesjährigen Wurmbekämpfungsversuchen sich nicht ergeben haben, sei auf die bisher im Weinbau bewährten Mittel verwiesen. Von der zu häufigen Verwendung von Arsen-Bleipräparaten zur Heuwurmbekämpfung nehme man vorerst noch Abstand, bis die Untersuchungen des Ausschusses für Weinforschung vorliegen und sich gezeigt hat, daß für die menschliche Gesundheit bedenkliche Bleimengen in Most und Wein nicht gelangen.

✣

VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1926.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

I. Chronik des Instituts.

Im Berichtsjahre haben sich die Arbeitsgebiete des Weinbauinstituts stark vergrößert. Leider sind die Wünsche wegen Vergrößerung der Institutsräume auch im Berichtsjahre noch nicht in Erfüllung gegangen; infolgedessen konnte sich das Institut nicht wünschenswert weiter entwickeln.

Die Zunahme der Beanspruchung des Instituts von Seiten der Praxis ist ganz außerordentlich. Die Zahl der Besucher betrug im Jahre 1926 über 3800. Die Zahl der erledigten Briefe stieg von 7523 im Jahre 1925 auf 8823 im Jahre 1926. Dabei sind die vielen in Hunderten von Exemplaren hinausgehenden Rundschreiben nicht besonders gezählt. Telefonische Auskünfte wurden über 1000 erteilt.

Über den Personalstand des Instituts im Berichtsjahre ist folgendes zu berichten:

Am 30. Juli wurde Fräulein Lydia Frey als Laborantin am Weinbauinstitut angestellt.

Weinbaulehrer Loos verließ am 1. Juli die Anstalt. An seine Stelle trat am 15. August Weinbaulehrer Raesch von der Lehranstalt in Geisenheim a. Rh.

Am 5. Okt. trat Landwirtschaftsinspektor Bretzinger aus der Anstalt aus, da er an die Landwirtschaftsschule in Augustenberg als Landwirtschaftsassessor versetzt wurde. Für ihn wurde dem Weinbauinstitut am 4. Oktober Landwirtschaftsinspektor Weckesser zugeteilt.

Der Direktor der Anstalt wurde von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft für die Jahre 1926/28 als Mitglied der Obst- und Weinbauabteilung wieder gewählt.

Am 27. April tagte der Beirat des Weinbauinstituts mit folgender Tagesordnung:

1. Geschäftliche Mitteilungen,
2. Bericht über die Ausführung früherer Wünsche des Beirats,
3. Erstattung des Jahresberichts,
4. Maßnahmen zur Bekämpfung der Reblaus,
5. Organisation des Pflanzenschutzdienstes,
6. Einreihung der Weinbauinspektoren in die Gruppe der Fachlehrer,
7. Verschiedenes,
8. Wünsche und Anträge.

Als neues Mitglied trat in den Beirat ein: Betriebsleiter Raab von Blankenhornsberg.

Digitized by Google

Größere Besichtigungen des Weinbauinstituts fanden statt:

Am 26. Februar durch 59 Schüler der landw. Kreiswinterschule in Freiburg.

Am 27. Februar durch 35 Schüler der landw. Kreiswinterschule in Ettenheim.

Am 12. Juni durch 40 Studierende der Nationalökonomie der Universität Freiburg.

Am 28. Juni durch 55 südwestdeutsche Schulgeographen.

Am 21. Juli durch 50 Fortbildungsschüler von Staufen und 40 Fortbildungsschüler von Bühl und Steinbach.

Am 28. August durch eine österreichische Weinbau-Studiengesellschaft.

Am 5. September durch 40 Winzer von Ötlingen und Haltingen.

Am 3. Oktober durch 15 Winzer von Weil.

Am 26. und 27. Juni fand im Hörsaal des Weinbauinstituts die Weltweinkostprobe statt, zu welcher jahrelang Weine aus allen Ländern der Erde gesammelt worden waren. Im ganzen wurden 145 verschiedene Proben aus den 5 Erdteilen durch Weinbausachverständige aus ganz Deutschland in Anwesenheit zahlreicher Regierungsvertreter und Vertreter von Verbänden und Korporationen verkostet. Die badische Regierung war dabei vertreten durch den Minister des Innern A. Remmele und Oberregierungsrat Cronberger.

Das Weinbauinstitut, die Institutsbibliothek und das chemische Laboratorium wurden von mehreren Personen zu Studienzwecken besucht.

Der Direktor der Anstalt beteiligte sich vom 9. bis 25. September an einer Studienreise nach Österreich und nach Ungarn. K. Müller.

II. Einrichtung des Instituts.

Die Lichtbildersammlung des Instituts wurde im Berichtsjahre ganz erheblich vergrößert, teils durch weinbauliche Aufnahmen, teils durch Aufnahmen von Krankheiten am Weinstock und ganz besonders durch zahlreiche Aufnahmen der Hauptstelle für Pflanzenschutz, die mit der Zusammenstellung einer Serie von Lichtbildern über Krankheiten der wichtigsten Kulturpflanzen begonnen hat. Diese Serie soll den Landesökonomieräten für Vorträge dienen. Auch von der Saccharinfabrik Magdeburg erhielt das Institut 21 Diapositive und von E. Merck-Darmstadt 45 Diapositive. Im ganzen wurde die Sammlung von 457 Diapositiven auf 613 erweitert. Die im vergangenen Jahre angelegte Lichtbilderserie über Weinbau und Kellerwirtschaft zählt jetzt 56 Diapositive.

Auch die Anstaltsbibliothek erhielt erhebliche Neuzuwendungen vor allem durch Anschaffung von ausländischer Literatur. Der Direktor des Instituts übergab der Bibliothek zahlreiche Jahrgänge von Weinbauzeitschriften.

Unter den weiteren Anschaffungen für das Institut seien noch erwähnt: Zahlreiche Bilder, die im Weinbaumuseum eingereiht wurden, 1 Garderobeschrank, 4 Reinlichtlampen, ferner ein Autoklave, 1 Atelier-Kamera für wissenschaftliche Aufnahmen, 2 Planare und 2 Homale, sowie eine Beleuchtungsvorrichtung für Mikrophotographie von Zeiß, 1 großer Kreuztisch für ein Mikroskop, zahlreiche Lupen und Mikroskopiermesser, zahlreiche Wandtafeln, 1 Serienapparat zur gleichzeitigen Ausführung von 6 Alkoholbestimmungen, 1 Trockenschrank, 1 dritter Laboratoriumstisch, zahlreiche Büretten für Kurszwecke. Für den Weinberg wurden beschafft: 1 Kippflug für Rigolzwecke, 1 Batterie-Füllpumpe von Platz mit 3 Batteriespritzen; für den Keller: 1 Flaschenabfüllfilter „Komet 2", 1 Flaschenreinigungsmaschine, 2 Halbstück- und 2 Viertelstückfässer, 10 Fässer von 40–50 Liter Inhalt sowie eine elektrische Heizschlange. Für auswärtige Dienstgeschäfte wurde ein Motorrad angeschafft. K. Müller.

III. Schädlingsbekämpfung.

a) Biologische Versuche.

Die bereits 1925 in Aussicht genommenen Untersuchungen über die Konidien-Keimung des Peronosporapilzes bei Temperaturen unter 10° C konnten in Angriff genommen werden, nachdem es gelungen war, Räume mit nahezu konstanter niederer Temperatur ausfindig zu machen und hinreichend Pilzmaterial im Gegensatz zu 1925 zur Verfügung stand. Es zeigte sich, daß Konidienkeimung bei 7° und 8° C noch in demselben Maße wie bei Temperaturen über 10° C stattfindet, daß aber die Keimdauer 3¼ bis 3½ Stunden beträgt. Auch wurde ein Versuch durchgeführt, der Aufschluß gab, inwieweit Wärmegrade von nur 1,5 bis 2° C über Null die Peronosporakonidien in ihrer Entwicklung schädigten. Durch einen Aufenthalt von 15 Stunden wurde das Versuchsmaterial in seiner Keimfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt.

Im Verlaufe der Untersuchungen über den Wurzelschimmel wurde u. a. die Abhängigkeit des Pilzes Dematophora necatrix von der Temperatur untersucht. Da dem Institut die hierfür nötigen Einrichtungen fehlen, so wurden diese Versuche an der Biologischen Reichsanstalt in Berlin-Dahlem ausgeführt, deren Direktor die Erlaubnis hierzu freundlichst erteilte. Im Weinbauinstitut selbst wurden Untersuchungen ausgeführt über die Einwirkung tiefer Temperaturen auf das Mycel des Pilzes und über die Art des Eindringens der Parasiten in die Pflanzenwurzel. Da diese Untersuchung, an Reben ausgeführt, große technische Schwierigkeiten bietet, so wurden als Versuchspflanzen Erbsen gewählt, die gegen Dematophora anfällig sind und verhältnismäßig leicht in steriler Kultur herangezogen werden können. In einem Betonkasten wurde ein künstlicher Wurzelschimmelherd angelegt, zur Prüfung der Anfälligkeit verschiedener Unterlagsreben.

b) Versuchstätigkeit im Weinberg.

Bei der Versuchstätigkeit im Weinberg wurden 38 Mittel in den Schlierberganlagen ausprobiert, von denen 8 zur Bekämpfung von Peronospora, je eines von Peronospora-Oidium und Peronospora-Botrytis, 19 von Heu- und Sauerwurm und 9 Peronospora und Heu- und Sauerwurm dienten. Insgesamt wurden 50 Spritz- und Bestäubungsversuche durchgeführt.

Der Peronosporapilz entwickelte sich infolge des kalten Wetters im Mai und Juni nur langsam, gewann aber im Laufe des Juli, als die Temperaturen stiegen, bei den zahlreichen und ergiebigen Niederschlägen außerordentlich an Verbreitung, sodaß man zu Ende des Monats von

Digitized by Google

einem epidemischen Auftreten sprechen konnte. Ernstliche Ertragsschäden traten aber nur dort in Erscheinung, wo man bei der Arbeitsanhäufung infolge der andauernden Regen mit der Bekämpfung nicht nachkam.

Die Versuche haben ergeben, daß 1%ige Kupferkalkbrühe selbst in „Peronosporajahren" zur Unterdrückung des Pilzes ausreicht und in ihrer Wirksamkeit von keinem anderen Mittel übertroffen wird. Die durch die Brühe hervorgerufenen teilweise starken Verbrennungsschäden nach dem ersten und zweiten Spritzen waren auf die Weiterentwicklung der Reben ohne sonderlichen Einfluß. Von den Spritzmitteln hat sich wieder Nosperal bewährt, muß aber bei starkem Auftreten der Blattfallkrankheit, wie im Berichtsjahre, 1½%ig angewandt werden. Es hatte den großen Vorzug, sowohl Ertragsreben als Junganlagen so gut wie nicht zu schädigen. Als brauchbar hat sich auch Nospraſen in 1,5%iger Konzentration erwiesen. Die Mittel Nosperit und Nospraſit der Höchster Farbwerke befriedigten nicht voll. Vor allem ließen die phyſikaliſchen Eigenſchaften bei Nospraſit zu wünſchen übrig, das verſtäubt wie verſpritzt ſehr ſtarke Verbrennungen zur Folge hatte. Die Stäubemittel erfüllten die auf ſie geſetzten Hoffnungen in keiner Weiſe. Eine gewiſſe Wirkſamkeit war keinem der Präparate abzuſprechen, jedoch ſtand dieſe weit hinter der der Spritzmittel zurück.

Eine Begutachtung der Heu- und Sauerwurmmittel bezüglich ihrer Wirkſamkeit war nicht möglich, da von 1925 auf 1926 der Wurm in den Anlagen des Inſtitutes am Schlierberg wie am Jeſuitenſchloß ſo zurückging, daß in 250–300 (Trauben) ſelbſt unbehandelter Parzellen kaum mehr als 6 Räupchen gefunden wurden. Es konnten daher nur Erfahrungen über die techniſchen Eigenſchaften der Mittel geſammelt werden.

Mit 3 Pyrethrum-Extrakten, von denen 2 aus Blütenmaterial eigener Kulturen ſtammten, wurden Verſuche im Kleinen an der Oberlinhybride 595 durchgeführt, die allein von allen Reben vom Wurm ſtärker befallen war. Die Ergebniſſe waren nicht befriedigend. Jedoch bedürfen ſie einer Nachprüfung, bei der gleichzeitig nachzuſehen iſt, bis zu welchem Verdünnungsgrad herunter noch für die Praxis brauchbare Reſultate erhalten werden, um über die Wirtſchaftlichkeit des Mittels ein Urteil fällen zu können.

Ausführlich iſt über die Bekämpfungsverſuche 1926 in „Weinbau und Kellerwirtſchaft" berichtet worden.

c) Chemiſche Unterſuchung von Schädlings-bekämpfungsmitteln.

Seit Beſtehen des Inſtituts ſind alljährlich zahlreiche Anfragen wegen Unterſuchung von Bekämpfungsmitteln an das Inſtitut gerichtet worden. Das chemiſche Laboratorium hat daher im Berichtsjahre auch dieſe Unterſuchungen in ſeine Tätigkeit aufgenommen.

Es wurden ausgeführt:

18 Unterſuchungen auf Arſengehalt, davon 12 bei Spritzmitteln, 6 bei Stäubemitteln;

17 Unterſuchungen auf Kupfergehalt, davon 8 bei Spritzmitteln, 9 bei Stäubemitteln;

3 Unterſuchungen auf Feinheit und Reinheit von Schwefelſorten;

11 Unterſuchungen auf Nikotingehalt.

Die Beſtimmung des Arſengehaltes erfolgte nach der Methode von Heiduſchka und Reuß. Bei der Unterſuchung von Nospraſen und Arſenſtäubemitteln erwies es ſich als notwendig, die Deſtillation mit konzentrierter Salzſäure mehrmals zu wiederholen. Die Beſtimmung des Nikotingehaltes wurde nach der Kieſelwolframſäuremethode ausgeführt.

Geßner, Kotte, Vogt.

IV. Weinbautechniſche Verſuche.

a) Laubbehandlungsverſuch.

Obwohl in der Gutedelparzelle, in der in den Jahren 1922 bis 1925 ein Laubbehandlungsverſuch lief (ſ. Jahresbericht 1925), im Berichtsjahre alle Fruchttriebe einheitlich auf 4 Blätter über dem oberſten Geſcheln eingekürzt wurden, wieſen die einzelnen Rebzeilen einen ſehr unterſchiedlichen Behang auf. Ein genaues Abwiegen der Trauben ergab die in den Zahlen der Tabelle angeführten Mengen.

	Über dem oberſten Geſcheine wurden 1922—1925 belaſſen				Unmittelbar über dem Geſcheln eingekürzt
	2 Blätter	4 Blätter	6 Blätter	alles	
1926 geerntete Menge in kg	19,75	19,9	26,9	26	18

In dieſen Zahlen iſt deutlich die nachträgliche Wirkung der 3 Jahre lang einſeitig, z. T. richtig und z. T. falſch ausgeführten Laubbehandlung ausgeprägt. Es ſei deshalb auf die im vorigen Jahresbericht veröffentlichten Schlußfolgerungen des Laubbehandlungsverſuches nochmals hingewieſen.

b) Verſuch über die Haltbarkeit verſchiedenartig imprägnierter Pfoſten für Drahtanlagen.

Aus dem im vorigen Jahre eingeleiteten Verſuch laſſen ſich noch keine Schlüſſe ziehen. Im Berichtsjahre wurde derſelbe Verſuch im Schloßberg durchgeführt, und zwar mit 261 Stück kyaniſierten und mit 255 Stück mit Baſilit imprägnierten Pfoſten. Im Schlierberg ſtehen die Pfoſten im Buntſandſteinboden, im Schloßberg im Gneisboden.

c) Verſuch mit Schwefelkohlenſtoffdüngung.

Die Meſſungen der Trieblängen der Blind-, Wurzel- und Pfropfreben am 20. Auguſt 1926 ergaben folgende Zahlen:

	Blind-,	Wurzel-,	Pfropfreben
ohne CS_2	80,5 cm	55 cm	102,5 cm
mit CS_2	82,0 „	67 „	107'0 „

Schon im Frühjahr konnte man erkennen, daß die Jungreben der mit CS_2 behandelten Parzelle kräftiger und gleichmäßiger austrieben. Diejenigen des nicht mit CS_2 behandelten Bodens kamen erheblich ſpäter zum Austrieb und waren in der Stärke und Länge der Triebe ſehr unterſchiedlich. In dieſem Verſuch zeigt ſich wie in ähnlichen Verſuchen anderer Weinbaugebiete, daß die CS_2-Behandlung des Bodens bei Verwendung von Blindreben beſſer wirkt als bei Wurzelreben. Die Pfropfreben – Blauer Burgunder, auf 1202 – entwickelten ſich am ſtärkſten. Dies findet ſeine Erklärung zunächſt in der immerhin ſtark wachſenden Unterlage 1202 und auch darin, daß bei der Ausſchaltung einer

Digitized by Google

Brache Pfropfreben den wurzelechten Reben gegenüber stets stärker wachsen. Im 2. Jahre nach der Pflanzung trat also eine deutliche Wirkung des CS_2 ein. Das ist ein Beweis dafür, daß die CS_2-Gabe 6 Wochen vor der Pflanzung für den schweren Buntsandsteinboden zu spät war.

d) Pflanzversuch mit Blind- und Wurzelreben.

Die Messungen am 21. August ergaben folgende Durchschnittstrieblängen:

Blindreben: 99 cm
Wurzelreben: 129 cm.

Während im vorigen Jahre keine Fehlstellen zu verzeichnen waren, wurden in diesem Jahre in den 390 Blindreben 22 und in den 390 Wurzelreben 17 Fehlstellen festgestellt. Die Trieblänge weist im Vergleich zum vorigen Jahr (37:110) einen weniger großen Unterschied auf.

Röder.

V. Düngungsversuche.

Drei Düngungsversuche wurden im Berichtsjahre weitergeführt: Ein Mangelversuch an Jungreben (Burgunder), der seit 1924 im Versuchsweinberg Schlierberg läuft und zwei Düngungsversuche in Meersburg, durch die seit 1923 die Wirkung einiger Stickstoff-Kunstdünger auf tragbare Reben geprüft wird.

Der Versuch im Schlierberg zeigte in diesem Jahre ebensowenig wie im vorigen einen Unterschied in den einzelnen Parzellen sowohl was Blattentwicklung und Färbung als was Holzausbildung betrifft.

Die Versuche in Meersburg ergaben bei der Ernte folgende Zahlen:

Gewann Flurin:	Ernteertrag in kg		
	1924	1925	1926
Parzelle I. K. P. Ammonsulfat	68,5	72,5	109,9
„ II. K. P. Harnstoff	44,0	72,5	95,5
„ III. ungedüngt	44,0	70,5	110,0
„ IV. P. Kaliammonsalpeter	45,5	62,5	111,5
„ V. K. P.	44,0	43,5	123,0
Gewann Bengel:			
Parzelle I. K. P. Ammonsulfat	38,75	63,5	67,0
„ II. K. P.	36,5	81,0	84,0
„ III. K. P. Harnstoff	28,0	85,0	86,5
„ IV. ungedüngt	10,75	57,5	81,5
„ V. P. Kaliammonsalpeter	21,25	69,5	67,6

Wie aus den Erntegewichten zu ersehen, ließ sich eine Steigerung der Erträge in den mit Stickstoff gedüngten Parzellen nicht erzielen. Man wird durch den bisherigen Verlauf der Versuche zu der Ansicht gedrängt, daß selbst hohe Stickstoffgaben, die ausschließlich in Form von Kunstdünger verabfolgt werden, ohne Wert für die Steigerung des Ernteertrages sind.

Kotte.

VI. Rebenzüchtung.

An der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß wurden im Berichtsjahre probeweise 2 neue zusammensetzbare Betonfrühbeetkästen eingerichtet, die sich sehr gut bewährt haben.

Das Sortiment der aussichtsreichsten Hybridenreben, die in je 25 Stöcken ausgepflanzt sind, wurde durch Nachzucht von Blindreben und von Augenstecklingen weiter ergänzt, sodaß es jetzt mit Ausnahme von wenigen Sorten ziemlich vollständig dasteht.

Die besten Züchtungen von Kreuzungen europäischer Reben wie Freiburg 14, Frbg. 20 und 21/4—6 wurden durch Einaugstecklinge weitervermehrt und zum Teil in die Rebanlagen am Schlierberg zwecks Vervollständigung der dortigen Anpflanzungen als Topfreben ausgepflanzt. Die schwächeren Topfreben wurden dagegen in den Töpfen belassen und in diesen überwintert.

Von einer Mutation des Ruländers wurden Stecklinge gemacht und Samen einer Traube mit blauen und grünen Beeren ausgesät. Leider gingen die Sämlinge ein.

Selbstungen wurden durchgeführt bei Taylor, Malèque 1697, Seibel 5213, 5431, 4881, 4986, N. 6 – 53 und von Freiburg 121 (Gutedel × 3309).

Gekreuzt wurden:

Bodensee Burgunder × Oberlin 595
„ „ × 5 B B
„ „ × Rip. portalis
Gutedel × Rip. portalis
„ × 5 B B

Die Samen dieser Kreuzungen und der Selbstungen wurden im Herbst eingesammelt und sollen im nächsten Jahre zur Aussaat kommen.

Im zweiten Jahr im Freiland stehende Sämlinge der Unterlagsreben Berlandieri × riparia 127 type, 5 B B, 8 B, 125 A, 125 AA, und 161/49 C wurden auf Blattform, Triebspitze, Holzreife und Gesamteignung als Unterlagsreben geprüft. Blätter und Triebspitzen jedes einzelnen Stockes wurden für spätere Studien der Vererbungsmerkmale getrocknet.

Von den Silvaner- und Ruländerkreuzungen trieb Freiburg 21/4 am spätesten aus, Freiburg 21/5 und Freiburg 21/6 am frühesten. Der aussichtsreichste Stock 21/5 hatte infolge Verrieselns der Blüte nur 20 kleine Trauben mit 95° Öchsle, 12,7 ‰ Säure, dagegen wies Silvaner 73° Öchsle, 13,1 ‰ Säure und Ruländer 83° Öchsle und 10,2 ‰ Säure auf, doch waren die Trauben von diesen beiden Sorten besser entwickelt, weil sie besser durch die Rebblüte gekommen sind. Von den Hybriden mit Amerikanerblut hat Freiburg 69/20 (F 2 von Castel 3917) an 4 Stöcken 21 schöne Trauben im Gewicht von 1670 g geliefert mit 72° Öchsle und 17,6 ‰ Säure, während als Kontrolle Bodenseeburgundertrauben 91° Öchsle und 10,8 ‰ Säure ergaben. Eine andere Züchtung: Freiburg 67/37 (F 2 von Couderc 241/123) hatte keine so großen Trauben wie Freiburg 69/20, sondern solche, die mehr die Form der Burgunder besaßen. Der Saft von 69/20 ist rot und hatte 85° Öchsle und 15,5 ‰ Säure. Über das Hybridensortiment der Anstalt wurden im Berichtsjahre weitere Beobachtungen angestellt, die in nachfolgender Tabelle verzeichnet sind. Aus der Messung der Trieblänge und der Blattgröße soll die Zeit des Austriebes entnommen werden.

Auch im Berichtsjahre wurden wieder vegetative Selektionen durchgeführt. In den Institutsanlagen wurde der Weiße Gutedel, Grüne Silvaner und Blaue Burgunder selektioniert. Da genannte Sorten in der Blüte stark verrieselt waren, wurden nur die fruchtbarsten Stöcke gekenn-

Digitized by Google

zeichnet. Die Beobachtung in den folgenden Jahren wird zeigen, ob die diesjährige gute Fruchtbarkeit, die auf besonderer Widerstandsfähigkeit des Stockes in der Blüte beruht, eine bleibende Eigenschaft ist.

Außerdem wurde der Blaue Burgunder auf Blankenhornsberg a. K. und in Käfersberg (Ortenau) sowie der Graue Ruländer in Bickensohl a. K. und in Käfersberg selektioniert. Durchschnittlich mußte der Mehrzahl aller Stöcke beider Sorten, die im vorigen Jahre als gut bezeichnet wurden, in diesem Jahre infolge schlecht verlaufener Blüte eine schlechte Tragbarkeitsnote gegeben werden. Die im vorigen Jahre als schlecht bezeichneten Stöcke haben auch in diesem Jahre fast ausnahmslos versagt. Ebenso auffällig ist aber auch die Feststellung, daß die Stöcke mit kaum gelappten also fast rundlichen Blättern im vorigen und in diesem Jahre gute Träger waren. Nur vereinzelte Ausnahmen waren festzustellen. Diesen guten Stöcken wird in Zukunft besondere Aufmerksamkeit zu schenken sein.

K. Müller.

Die Weinernte 1926 in Baden.

Durch gütige Übermittelung der statistischen Zahlen durch das Statistische Landesamt bin ich in der Lage, nachfolgend über den Weinertrag Badens im Jahr 1926 zu berichten.

Ein überaus reicher Blütenansatz ließ eine hervorragende Weinernte, wenigstens der Menge nach, erwarten. Aber die Spätfröste vom 9./10. Mai, die kühle Witterung während der Rebblüte, die ein Durchfallen der Rebblüte in weiten Gebieten und bei bestimmten Sorten bedingte, sowie ein stellenweises katastrophales Auftreten der Peronospora Anfang Juli vernichteten die guten Aussichten. Gleichwohl ließen die Winzer den Mut nicht sinken und bekämpften mit Energie die Krankheiten und Schädlinge. Das Weinbauinstitut hatte dazu die nötigen Vorkenntnisse durch 76 Vorträge über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung verbreiten lassen. So ist es trotz der ungünstigen Witterungsverhältnisse geglückt, immer noch den besten Ertrag in Deutschland zu erzielen und Millionenernte dem badischen Volksvermögen zu erhalten, die ohne diese intensive Auf-

O.-Z.	Sorte	Triebl. 21.4. cm	Triebl. 29.7. cm	Blattgr. 21.4. cm	Blattgr. 29.7. cm	Blüteverlauf	Krankheiten: Peronospora	Oidium	roter Brenner	Melanose	Gelbsucht	Ertrag von Stöcken kg	Größe und Farbe der Beeren	Geschmack der Trauben	Mostgewicht (Öchsle)	Säure % Grad	Bemerkung
1	Gaillard 157	2	120	—	10/13	schw. verrieselt	1	3	0	0	0	42	mittel, grün	schwach, süßl., fad	60	14,3	feines Holz
2	B. S. 450	4	80	2	10/15	st. verrieselt	1	2	0	1	0	38	„ grüngelb	säuerlich „	75	16,3	in Rebsch. bei
3	Solon× Goldr.	6	90	2,5	14/15	gut	1	2	0	0	0	39	„ blau	süßlich „	90	9,5	0° Bl. erfr.
4	Oberlin 595	12	80	5,5	14/13	schw. verrieselt	0	1	0	0	0	13	klein, blau	sauer „	104	16,9	i. R. b. 0° n. erfr.
5	„ 604	8	100	5	15/14	„ „	1	1	0	0	0	9	„ „	säuerl., Beigeschm.	97	15,8	ungl. reif
6	„ 716	7	125	4	17/16	gut	1	1	1	0	0	22	mittel-klein, blau	sehr sauer	86	23,9	„ „
7	N. 6/53	4	50	—	14/9	st. verrieselt	0	2	0	1	0	14	„ „ gelbgr.	säuerlich, fad	83	22,3	
8	S. 5231	2	80	—	15/14	schw. verrieselt	1	2	0	0	0	3	„ gelbgrün	süßlich, Beigeschm.	86	9,1	
9	S. 1000	5	90	2,5	14/10	„ „	1	1	1	0	0	12	„ blau	säuerlich, fad	74	12,8	„ „
10	Taylor	4	90	2	18/17	„ „	1	1	0	0	0	97	„ grün	sauer, Beigeschm.	55	16,6	
11	S. 4986	4	60	2	16/14	st. verrieselt	1	1	0	0	0	2	„ gelbgrün	süßlich, angenehm	77	17,4	„ „
12	B. S. 1838	2,5	100	—	18/12	gut	1	1	1	1	3	1,5	klein, grün	säuerl., Beigeschm.	76	15,7	schw. Wuchs
13	S. 5213	7	60	3	13/11	schw. verrieselt	1	1	0	1	0	2	klein-mittel, grün	säuerlich, fad	89	15,2	
14	S. 4633	5	60	3,5	14/11	„ „	1	2	0	0	0	7	mittel, grün	sehr sauer	51	23,1	
15	S. 4638	3 5	60	2	17/13	„ „	1	3	0	0	0	7	„ goldgrün	süßlich, wässerig	78	11,4	brauchbar
16	S. 2653	2	50	2	15/11	gut	1	2	0	0	0	14	groß, gelbgrün	sauer	68	10,9	
17	S. 4955	3	70	2	12/8	schw. verrieselt	1	0	0	0	0	1,5	mittel, gelbgrün	süßlich, angenehm	85	11,9	„
18	M. 1647	4	60	2	16/12	„ „	1	3	1	0	0	15	„ grün	säuerlich	65	14,7	
19	S. 4644	7	40	4	12/10	„ „	3	0	0	0	3	2	„ „	„	77	12,8	
20	S. 4681	4 5	50	2,5	12/9	„ „	1	2	1	0	0	9,5	„ gelbgrün	süßlich	84	9,2	„
21	S. 4964	9	75	4,5	15/11	st. verrieselt	1	2	0	0	0	5,5	„ „	süßlich, angenehm	96	12,7	„
22	S. 4990	1	50	—	17/10	gut	3	1	1	0	0	15	mittelgroß, gelbgrün	schwach süßlich	74	17,2	„
23	S. 5279	5	60	2	12/10	„	1	2	1	0	0	7,5	mittel, goldgrün	rein süß	93	7,8	dto. schön reif
24	C. 162/5	3	50	1	15/11	„	2	2	1	0	0	10,5	„ grün	sauer	73	13,1	
25	S. 5431	3	60	1	10/8	„	2	2	1	0	0	4	„ gelbgrün	säuerlich, fad	68	9,2	
26	S. 5191	1,5	60	—	15/	„	1	3	1	0	0	3,5	„ „	süßlich, fad	79	10,6	brauchbar
27	S. 4995	2	200	—	20/15	„	1	1	1	1	0	3,0	mittel, gelbgrün	säuerlich	77	15,6	
28	S. 5296	7	200	2,5	20/15	„	1	1	1	1	0	3,5	klein, „	säuerlich	82	16,8	robust
29	S. 6092	3,5	250	1	21/15	„	1	3	1	0	0	1,4	groß, grün	sauer	61	18,4	
30	S. 5351	4	150	2	13/11	schw. verrieselt	1	1	0	0	0	1,5	mittel, gelbgrün	süßlich, fad	85	12,3	brauchbar
31	S. 4615	3,5	200	2	17/10	gut	1	2	1	0	0	1	„ goldgrüu	süß, angenehm	92	13,0	
32	S. 5308	2,5	200	1	16/12	„	1	1	1	0	0	0,5	„ grün	sauer, Beigeschm.	78	15,4	
33	S. 5409	4,5	200	2	17/11	„	1	1	1	0	0	7	„ „	säuerlich	83	13,2	
34	S. 4757	3,5	250	1,5	18/12	„	1	2	1	0	0	0,5	klein „	sauer	68	15,5	
35	S. 4987	4	280	2	21/14	„	2	0	0	0	0	4	groß, gelbgrün	säuerlich, fad	82	18,5	
36	S. 4947	3	250	1,5	19/13	„	1	2	0	0	0	3,8	mittel, grün	sauer	64	12,3	brauchbar?
37a	S. 880	1,5	200	1,5	13/10	„	1	0	0	0	0	17	„ gelbgrün	säuerlich, fad	72	13,2	
37b	C. 272/60	5	180	2,5	14/10	„	1	2	0	0	0		„ „	sauer	70	17,3	

Digitized by Google

klärungsarbeit der Winzerbevölkerung wie in andern Ländern den Schädlingen zum Opfer gefallen wären. Baden erntete, wie aus nachfolgender Statistik hervorgeht, 23,9 hl vom ha, dagegen die Nachbarländer, Württemberg nur 4 hl je ha, die Pfalz 20,5 hl je ha, Bayern insgesamt 16,7 hl je ha und Elsaß-Lothringen 10,5 hl je ha.

Im einzelnen stellen sich die Erträge in den 10 Weinbaugegenden Badens wie folgt:

Weinbaugebiet	Rebfläche ha	Mostertrag hl	hl pro ha	Geldwert	Durchschnittspreis für 1 hl Most	Durchschnittl Geldertrag für 1 ha Rebfläche
1. Seegegend	437	8086	18,5	673960	83,3	1542
2. Oberes Rheintal	143	333	2,3	26840	80,6	188
3. Markgräflergegend	2620	90745	34,6	7373470	81,3	2814
4. Kaiserstuhl	2482	88730	35,7	6526700	73,6	2630
5. Breisgau	1478	29668	20,1	2011660	67,8	1361
6. Ortenau- und Bühlergegend	2720	34737	12,8	3007600	86,6	1106
7. Untere Rheingegend	885	22131	25,0	1717960	77,6	1941
8. Kraichgau- und Neckargegend	995	17071	17,2	1191190	69,8	1197
9. Bergstraße	220	2009	9,1	179070	89,1	814
10. Main- und Taubergegend	322	46	0,1	3150	68,5	10
Im Ganzen:	**12.802**	**291.556**	**23,9**	**22.711.800**	**77,4**	**1846**
Zum Vergleich: 1925	12856	285241	22,2	16852010	59,1	1311
1924	12814	258559	20,2	15143300	58,6	1182
1923	12831	173507	13,5	11257178	64,9	877
1922	13033	806596	62,0	—	—	—
1921	13243	288826	21,8	—	—	—

Darnach hat der Kaiserstuhl mit 35,7 hl je ha am besten abgeschnitten, dann folgt gleich die Markgrafschaft, trotz des stellenweise katastrophal starken Auftretens der Peronospora. In dem größten Weinbaugebiet Badens, in der Ortenau hat der schlechte Blütenverlauf, zumal bei dem dort häufig angebauten Spätburgunder nur 12,8 hl vom ha erzielen lassen. Im Taubergrund war, wie in Franken, ein durch den Frost bedingter Mißherbst zu verzeichnen.

Die Qualität des 1926er Weines ist in Baden sehr befriedigend ausgefallen. Spätgelesene Trauben erreichten und überschritten sogar teilweise die Öchslegrade des Jahrgangs 1921. Vielfach zeichneten sich solche Moste aber durch geringen Säuregehalt aus und bedurften deshalb besonderer Pflege, um die Säure zu erhalten. K. Müller.

❖

Der Riesling×Sylvaner.

Prof. Müller-Thurgau züchtete diese Rebsorte neben noch vielen anderen Hybriden in Geisenheim (Rheingau). Nach vielen Jahren der Beobachtung wurde dann in Wädenswil (Schweiz) festgestellt, daß es die beste seiner Züchtungen sei. Heute liegen bereits in der Schweiz sehr beachtenswerte Resultate über die Eigenschaften des Riesling×Sylvaners vor, denn seit 1913–14 hat die Weinbaustation Wädenswil schon über 22000 gepfropfte Wurzelreben an schweizer Rebbauern abgegeben. Selbst über die Schweizer Grenzen hinaus hat der Riesling×Sylvaner schon Verbreitung gefunden, so in Deutschland, Österreich und im Elsaß.

Im allgemeinen findet man beim Riesling×Sylvaner nicht viel Ähnlichkeit mit den Eltern. Das Blatt ist von mittlerer Größe, fast ebenso lang als breit, drei- selten fünflappig, klein und fein bezahnt, die Endspitze lang zugespitzt. Er ist fast wie der Riesling ziemlich starkwüchsig. Das einjährige Holz ist braun und reift gut aus. Die gut ausreifenden Trauben sind fast alle zylindrisch und lang mit fast runden, goldgelben Beeren. Da jeder Fruchttrieb 2–3 Trauben trägt, ist die Fruchtbarkeit gut.

E. Kühlmann berichtet in der „Revue de viticulture" über die Erträge, die die Müller-Thurgau-Rebe 1920–25 in den Anlagen der Landwirtschaftsschule Arenenberg brachte.

Jahr	Sol.×Rip. C. 1616 kg Trauben/ar	Rip.×Rup. 101 14 kg/ar	Rip. gr. gl. kg/ar	Aram.×Rup. 1 Ganzin kg/ar
1920	153.75	112.50	90.–	72.50
1921	103.75	101.50	77.50	72.50
1922	141.25	145.–	118.–	162.50
1923	169.–	146.–	125.–	197.–
1924	88.75	82.50	110.–	75.–
1925	196.25	135.–	177.50	282.75
Jahresdurchschnittsertrag:	142.1	123.8	116.3	143.7

Riesling×Sylvaner auf Aram.×Rup. 1 Ganzin brachte den höchsten Durchschnittsertrag mit 143.7 kg/ar, Riparia grand glabre den geringsten mit 116.3 kg/ar. Dafür wog aber auch der Most aus der Parzelle mit der Unterlage Riparia grand glabre 4–5° Öchsle mehr. Bei den Traubenmosten der übrigen Unterlagen ließen sich keine nennenswerte Mostgewichtsunterschiede feststellen. Kühlmann berichtet, daß Riesling×Sylvaner sich gut veredeln lasse. Seine Peronospora-Empfindlichkeit erfordere aufmerksames und wiederholtes Spritzen. Im Elsaß reife die Sorte bereits Mitte September, weshalb sie besonders wegen ihres hohen Zuckergehaltes neben der geringen Gesamtsäure hohen Wert für die nördlichen Weinbaugebiete besitze. Aus ebendemselben Grunde eigne sich der Wein sehr gut als Verschnittwein für säurereiche Weine. Sehr interessant ist auch eine Zusammenstellung von Mostgewichten verschiedener 26er Moste des Weinbauinstituts Oberlin in Colmar.

Sorte	Tag der Lese 1926	Mostgewicht	‰ Säure	Bemerkungen
Riesl.×Sylv.	24. Sept.	89°	6,35	3jähr. Reben
W. Gutedel	22. Sept.	79°	9,30	25jähr. Spalierreben
Riesling	7. Okt.	83°	11,60	25jäh. Reben
Sylvaner	14. Okt.	88°	8,60	„ „
Roter Traminer	4. Okt.	95°	7,50	„ „

Trotz der frühen Lese besaß der Riesling×Sylvaner als Most eines zum 1. Mal im Ertrag stehenden Rebberges ein verhältnismäßig sehr hohes Mostgewicht und sehr wenig Säure. Kühlmann hebt hervor, daß man im Riesling×Sylvaner eine Sorte besitzt, die vielen im Anbau befindlichen wertlosen Sorten vorzuziehen sei.

Aus Österreich wird berichtet, daß die Fruchtbarkeit des Riesling×Sylvaners die der beiden Eltern übertreffe.

Digitized by Google

Die Sorte sei besonders widerstandsfähig gegen schlechtes Blütewetter. Erstklassige und heiße Lagen eignen sich nicht, weil der Wein in diesem Falle zu wenig Säure neben relativ zu hohem Alkoholgehalt aufweise. Das Bukett des Weines ist angenehm, jedoch vom Rieslingbukett deutlich verschieden. Hinsichtlich der Frage, ob die Trauben zur Herbstzeit leicht faulen, scheinen keine ungünstigen Erfahrungen vorzuliegen. Auch in Österreich erblickt man in der Müller-Thurgau-Rebe einen außerordentlichen Fortschritt in der Frage für Qualitätsweine für spätere Lagen und für nördliche Weinbaugebiete.

Zu diesen günstigen Urteilen gesellt sich in Nr. 24 der Zeitschrift »Les vins d'Alsace« ein weniger günstiges von Stäfa (Schweiz). Von den Trauben einer 5 und 6jährigen Drahtanlage bedurfte er 143 kg zu einem hl Wein, da die Beeren äußerst dickschalig und saftarm waren. Ferner wird über die Peronospora-Empfindlichkeit geklagt, die ausgeprägter sei, als die der alten Sorten. Mit dem Befall des Heu- und Sauerwurms sei es ebenso. Oidium wurde nicht beobachtet. 1925 waren die Trauben ebenso stark faul, wie die des Elblings und Räuschlings, 1926 ebenso gesund wie die anderen Sorten. Das Bukett sei nicht jedermanns Geschmack. Einen wesentlichen Einfluß übe Schnitt, Lage und Bodenart auf die Qualität des Weines aus.

Es scheint also auch hier, wie in allen anderen Fällen, vor einem Massenanbau ratsam zu sein, erst Erfahrungen zu sammeln. Röder.

❖

Weinbau auf der Tagung der D. L. G. in Berlin.

Gelegentlich der Tagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin Ende Januar und Anfang Februar nahmen auch Beratungen über Weinbaufragen eine bevorzugte Stelle ein. Um den Winzern, die zu diesen geschlossenen Beratungen keinen Zutritt haben, doch einen Überblick über die Arbeit zu geben, die hier geleistet wird, sei im folgenden wenigstens kurz über das Wesentlichste berichtet.

Die weinbaulichen Beratungen begannen mit der Tagung des Unterausschusses für Rebenveredelung unter dem Vorsitz von Direktor Prof. Dr. Muth-Geisenheim. Graf Matuschka-Greifenclau erstattete einen Vortrag über „Rekonstruktion einer Weinbau-Gemarkung auf genossenschaftlicher Grundlage". Die Not der Winzerschaft, die Absatzschwierigkeiten, die Einfuhr ausländischer Weine haben die Winzer zu Organisationen zusammengeführt, die ihre ganze Kraft einsetzen, dem Winzer Steuererleichterungen und Kredite zu verschaffen. Damit ist aber die Not nicht erledigt. Es muß vielmehr für eine Verbesserung der Bedingungen, um den Weinbau rentabler zu gestalten, gesorgt werden. Eine Rationalisierung des Weinbaues muß einsetzen. Der Rheingau ist in dieser Hinsicht außerordentlich zurück. Zahlreiche Gemarkungen haben keine Möglichkeit mit Fuhrwerken in den Weinberg zu gelangen. Um diesem Wegemangel abzuhelfen, hat das preußische Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft grundsätzlich beschlossen 1/3 der Kosten für Weganlagen als Staatsbeihilfe zu zahlen. Der Erfolg war erstaunlich, denn bis jetzt sind schon 5 Millionen Mark für Wegherstellung in der Rheinprovinz und in Hessen-Nassau verwendet worden. Die Weganlagen werden sich für den Weinbauer überaus vorteilhaft auswirken.

Weiter wird die Motorisierung im Weinbau eine immer größere Rolle spielen, zunächst allerdings nur beim größerem Besitz und bei Winzern, die sich zu Genossenschaften zusammengeschlossen haben.

Eine Kulturbereinigung kann für den Weinbau ebenfalls viel Segensreiches schaffen. Bisher hielt man es für unmöglich, daß Behörden im Weinbau mit solchen Bestrebungen Erfolg haben. In Oberheimbach, einem Seitental des Rheintales, gegenüber Lorch, wurde zum erstenmal eine Umlegung von reblausverseuchten Weinbergen im großen durchgeführt und das Gelände in Streifen, die von oben nach unten laufen, aufgeteilt. Die Anlage ist so getroffen, daß eine spätere Motorisierung möglich ist. Zu diesem Zwecke wurden die zahlreichen Mauern beseitigt, weil sie z. T. unnötig sind. Als Träger der Umlegung wurde nach dem Beispiel in der Schweiz eine Rebenaufbaugenossenschaft in Oberheimbach ins Leben gerufen, nachdem die Gemeinde den Antrag gestellt hatte, den Rest der Rebberge, die nach den Reblausvernichtungsverfahren noch stehen blieben, ebenfalls zu vernichten. Durch genaue Untersuchung während 8 Tagen wurde ermittelt, daß 1/5 der noch bestehenden Rebfläche ebenfalls verseucht ist. Der Wert der Rebfläche wurde auf 85 Rpf. je qm festgelegt. Es fanden dann Verhandlungen zwischen Winzerschaft und Ministerium statt, die Entschädigung für vernichtete Reben auf einmal auszuzahlen. Die Winzerschaft erklärte sich bereit, diese Summe von über 300000 RM. für die Rekonstruktion festzuhalten. Die völlige Neuanlage ist auf etwa 7 Jahre verteilt. Die Aufbaugenossenschaft verwaltet das Geld und verhandelt mit den Behörden. Bis jetzt wurden bereits statt bisher 6 km 20 km Wege angelegt, und zwar so breit, daß Auto, Traktoren usw. darauf fahren können, mit Steigungen, die Pferde mit Fuhrwerken leicht bewältigen können. Der Oberpräsident der Rheinprovinz war selbst bei den Winzern; das hat solchen Eindruck gemacht, daß in kürzester Zeit alle Schwierigkeiten behoben waren. Für den Staat bedeutet diese Neuanlage mit Pfropfreben eine Ersparnis der jährlichen Begehungen, der Abschätzungsarbeiten usw. Das Beispiel von Oberheimbach hat Schule gemacht. Von weither kommen die Winzer, um sich zu orientieren. Vermutlich werden auch im Nahetal, wo die Reblaus teilweise große Schäden angerichtet hat, ähnliche Organisationen ins Leben gerufen werden.

Als zweiter Redner sprach im gleichen Unterausschuß Prof. Dr. Krömer von Geisenheim über die Holzprüfung bei der Veredelung der Reben. Bei der Prüfung des Holzes ist das wesentlichste die Echtheit, die Reife und der Gesundheitszustand. Die Echtheit kann bei Amerikanerreben nur am ausgetriebenen Holz festgestellt werden. Der Reifezustand des Holzes sowohl des Edelreises wie der Unterlage ist an der Länge und am Durchmesser der Triebe, am Querschnitt, an der Farbe des Holzes, am Knistern beim Brechen, an den Blattnarben usw. festzustellen. Zu markiges Holz sollte von der Veredelung ausgeschlossen werden. Als inneres Merkmal für die Reife dient das Diaphragma;

Digitized by Google

ist es bräunlich oder schwärzlich, dann ist das Holz ungeeignet. Die Reife muß sich auf alle Seiten der Triebe erstrecken. Ein wohlausgebildeter Periderngürtel, Gehalt an Reservestoffen, rein braunes Mark, sind ebenfalls Kennzeichen für reifes Holz.

Das Rebholz muß ferner gesund sein, darf also weder durch Hagel noch durch Frost gelitten haben. Frostschäden erkennt man beim Untersuchen der Knospen. Botrytis und Mauke sind ebenfalls leicht feststellbar.

Als letzter Redner sprach Direktor Dr. Muth-Geisenheim über die Berlandieri×riparia Kreuzungen und ihre Verwendung in den preußischen Weinbaugebieten. Als wichtigste Unterlagsreben nannte er 8 B, 5 A und 5 BB, die aber keine reinen Klonenzüchtungen seien. Da die Verhältnisse des Auslandes nicht vergleichbar seien mit dem Rheingau mit kühlerem Klima und schwerem Lettboden müßten zunächst Versuche im preußischen Weinbaugebiet mit diesen Sorten angestellt werden, denn Universalreben seien auch die Berlandieri-Kreuzungen nicht. An alle diese Vorträge schloß sich jeweils eine eingehende Aussprache an.

Im Sonderausschuß für Rebenzüchtung, der unter dem Vorsitz von Oberregierungsrat Dern-Würzburg tagte, erstattete zunächst Oberregierungsrat Dr. Börner Bericht über die Tätigkeit der Arbeitsgemeinschaft des Sonderausschusses. Dann sprach Weingutsbesitzer Dr. O. Sartorius über Rebenselektion auf Grund mehrjähriger Beobachtungen an Fröhlich-Silvaner. Er stellt den Satz auf, Reben, die in den ersten Jahren nach der Pflanzung schlecht tragen, geben schlechte Erträge ihr ganzes Leben lang. Der Minderertrag geht bis unter 50 % des Weinbergdurchschnittsertrages hinaus. Umgekehrt erweisen sich Stücke mit reichen Erträgen in den ersten Jahren jahraus-jahrein als gute Träger. Durch reiches Zahlenmaterial sucht er diese Beobachtungen zu erhärten.

In einem sehr beifällig aufgenommenen Korreferat zu diesem Thema schilderte Weinbauinspektor Scheu seine Erfahrungen. Dann sprach Diplomlandwirt Hußfeld über Rebenzüchtung und Versuchstechnik. Seine Ausführungen, die sich durchweg im Rahmen eines mit Rebzüchtung und Weinbau erst seit kurzem betrauten Züchters bewegten und darum den hier versammelten Rebzüchtern nur Bekanntes übermitteln konnten, wären besser nicht auf die an sich sehr reiche Tagesordnung gesetzt worden.

Aus den Verhandlungen des Sonderausschusses für Weinbau unter dem Vorsitz von Landesökonomierat Ehatt-Trier interessiert die von der D. L. G. durchgeführte Arbeitsforschung in den Weinbaugebieten, worüber Dr. Peters referierte. Es ist geplant an 10 Stellen in allen Weinbaugebieten beim Groß- und Kleinbetrieb Versuchsfelder anzulegen zur Ausprobung von Arbeitsmethoden, Maschinen etc., zur Produktionsverbilligung. Weinbauoberinspektor Willig sprach über Maschinenprüfungen durch die D. L. G. und Oberregierungsrat Dern über die Müller-Thurgaurebe, der für den Landweinbau eine große Zukunft prophezeit wird. Sie ist zwar frost- und peronosporaempfindlich, doch sollen die Nebenaugen bei Frostschäden reichlich Gescheine tragen. Der Wein ist nur als Naturwein brauchbar. Zur Verbesserung eignet er sich der geringen Säure wegen nicht.

In der Obst- und Weinbauabteilung sprach Landwirtschaftsrat Klingner von Neustadt a. H. über Maßnahmen zur Förderung des Weinabsatzes. Nach einer Schilderung der Umstände, die den Rückgang des Weinabsatzes bedingten, wie Abschnürung der linksrheinischen Gebiete vom Mutterlande, Einfuhr von Auslandswein, Geschmacksbeeinflussung des Publikums durch die Auslandweine, zu wenig scharfe Weinkontrolle, kommt er zu folgenden Schlußfolgerungen: Verbot des Absatzes von Direktträgerweinen, für das Publikum erschwingliche Preise für Traubenwein, Qualitätsverbesserung der Weine, Ausschank von Weinen im Naturzustande in Großstädten, Einrichten von Probierstuben in Großstädten mit offenem und flaschenweisem Weinverkauf, Belehrung des Hotel- und Gastwirtegewerbes über Weinfragen, Volksbildung über Weinbau. Er schloß seine Ausführungen mit dem Hinweis die linksrheinischen Winzer seien in schwerster Zeit deutsch geblieben. Jeder Deutsche soll darum auch dem rheinischen Winzer die Treue erwiedern und sein Erzeugnis ehren und kaufen.

In einem Korreferat behandelte Generalsekretär Dr. Fahrnschon den gleichen Stoff. Er verwies zunächst auf die Tätigkeit des Reichsausschusses für Weinpropaganda, dessen Tätigkeit erfolgreich gewesen sei und betonte dann nachdrücklich, daß bezüglich des Weinabsatzes nichts geschehen dürfe, was die berechtigten Interessen des deutschen Inlandweinhandels schädige. Der Handel habe die Absatzgebiete erschlossen, er sei ein Glied der Volkswirtschaft, das ohne Schaden für den Weinbau nicht ausgeschlossen werden könne. Wer anderer Ansicht sei, habe keine Ahnung von Volkswirtschaft. Der Besteller will nicht nur eine Sorte, sondern eine Auswahl verschiedener Sorten. Diese kann aber nur der Weinhandel bieten. In den beiden letzten Jahren mußten die Winzer allerdings oft Absatz selbst suchen, um über Wasser zu bleiben, aber dieser Zustand muß mit besseren Absatzverhältnissen wieder verschwinden. Als Maßnahmen zur Förderung des Weinabsatzes schlägt er vor: Genügenden Zollschutz (unter die jetzigen Zollsätze darf nicht heruntergegangen werden), Befreiung des Weinabsatzes von jeder Belastung (Gemeindegetränkesteuer), Maßnahmen gegen alle Einschränkungen des Weingenusses (Abstinenz, Trockenlegung), Lieferung von guten, sauberen Weinen, Abhaltung von Kursen und Vorträgen über mustergültigen Weinbau und neuzeitliche Kellerwirtschaft, wirksame Weinkontrolle, Gründung von Winzergenossenschaften, die ihr Produkt unabhängig von der Herbstkonjunktur verkaufen können, Aufklärung weiter Volksschichten über den schweren Kampf, den der Winzer alljährlich zu bestehen hat. Weiter fordert der Redner, daß die Presse in reichstem Umfange in den Dienst der Sache gestellt wird. Auch Weinproben, Weinkosthallen, reiche Auswahl auf den Weinkarten, dienen dem Weinkonsum, doch darf nicht einseitig nur Wert auf Spitzenweine gelegt werden, denn das Publikum will Konsum- und Mittelweine. Den Verkehrsvereinen erschließt sich ein weites Arbeitsfeld durch Hinlenken des Fremdenverkehrs in die Weinbaugebiete. Auch die Gastwirte sind in besonderem Maße berufen den Weinabsatz zu fördern, wenn sie angemessene Preise verlangen und von der vielfachen Sitte ablassen, nur Flaschenweine zu führen. Empfehlenswert ist auf der Weinkarte eine

Digitized by Google

kurze Charakteristik des Weines zu geben. Ausländische Weine sollten stets hinter den einheimischen angeführt werden. Eine übermäßig luxuriöse Ausstattung verteuert den Wein und ist darum nicht zweckmäßig, dagegen erscheint als eine besonders gelungene Absatzreklame das Aufstellen kleiner Schildchen auf die Tische mit etwa folgendem Wortlaut: „Helft den deutschen Winzern, trinkt deutschen Wein. Heute offener Ausschank von . . . . 1/4 l . . . Pfennig".

Wenn das auch nur ein kurzer Auszug aus den Berliner Verhandlungen, unter Weglassung der vielfach überaus anregenden Aussprache ist, geht daraus doch hervor, welch ersprießliche Arbeit die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft für den Weinbau leistet und daß der deutsche Winzer allen Grund hat ihr dafür dankbar zu sein.

K. Müller.

Kleine Mitteilungen

Stäubemittel gegen Peronospora.

In der Freiburger Zeitung erschien unter „Rebbau und Weinmarkt" eine Notiz, in der dem Badischen Weinbauinstitut die Abgabe eines richtigen und sachlichen Urteils bei Prüfung von Schädlingsbekämpfungsmitteln abgesprochen wird. Wir sehen uns deshalb gezwungen, dazu Stellung zu nehmen. Das Horstsche Mittel, um dessen Beurteilung vonseiten des Weinbauinstituts es sich handelt, wurde wie die übrigen Stäubemittel sechsmal (8. und 18. Mai, 5. und 26. Juni, 14. und 25. Juli) angewandt. Herr Direktor Schanze behauptet nun, daß in der Zeit vom 26. Juni bis 14. Juli eine weitere Bestäubung hätte eingelegt werden müssen und schreibt den Mißerfolg des Mittels lediglich dem Fehlen dieser einen Bestäubung zu. Demgegenüber haben wir zu bemerken, daß zur Zeit des 3. Spritztermines (5.—7. Juli) das am 26. Juni aufgestäubte Kupferpräparat noch in solchen Mengen auf Gescheinen und jungen Trauben lag, daß eine neuerliche Bestäubung als Materialvergäudung hätte angesehen werden müssen. Bei Ausprobierung von Mitteln steht Brauchbarkeit und Wirtschaftlichkeit in unmittelbarem Zusammenhange. Daß durch die nach dem 7. Juli niedergegangenen Regenmengen bis zu 44 mm pro Tag das Mittel total abgewaschen wurde und keinen hinreichenden Peronosporaschutz bot, bestätigte die schon in früheren Jahren gemachte Erfahrung, daß an dem niederschlagsreichen Westabhang des Schwarzwaldes nur mit Spritzmitteln die Blattfallkrankheit hinreichend mit Sicherheit unterdrückt werden kann und Peronosporastäubemittel höchstens zur gelegentlichen Zwischenbehandlung der Reben in Frage kommen. An dieser Stelle sei erwähnt, daß von den geprüften Peronosporastäubepräparaten das Horstsche Mittel den geringsten Erfolg aufzuweisen hatte.

Weinberge, die in Hügelheim und Heitersheim 7—9 mal gestäubt waren, standen zum Teil gut, zum Teil ebenso schlecht wie die bei uns mit dem Mittel behandelten Reben. Als der Ursache nachgegangen wurde zeigte es sich, daß der wirksame Bestandteil — auf Kupfer umgerechnet — bis 20% schwankte, eine Erscheinung, die jedem Winzer zu denken geben muß. Gleichmäßigkeit in der Zusammensetzung ist erstes Erfordernis, das an ein Bekämpfungsmittel zu stellen ist. Weiter haben wir hinzuzufügen, daß das dem Weinbauinstitut von der Firma Horst überwiesene Material im Gegensatz zu den bei den Winzern erhobenen und in unserem chemischen Laboratorium untersuchten Proben zu unserem größten Erstaunen einen Stärkezusatz, wahrscheinlich zur Erhöhung der Haftfähigkeit, enthielt, also von der im Handel befindlichen Ware in seiner Zusammensetzung erheblich abwich.

Badisches Weinbauinstitut.

Weinbaukongreß 1927 in Bad-Dürkheim.

Im Stadthause in Bad-Dürkheim fand unter dem Vorsitz des Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes, Herrn Ökonomierat Dr. Müller, die erste Besprechung zur Vorbereitung des diesjährigen Weinbaukongresses statt. An der Sitzung nahmen teil die Vertreter des Deutschen Weinbauverbandes, der Stadt Bad-Dürkheim, des Pfälzischen Weinbauvereins, der Weinbaulehranstalt in Neustadt, des Pfalzmuseums in Speyer, des Bezirksamtes Bad-Dürkheim, der Kreisbauernkammer der Pfalz und andere. Als Kongreßtage wurden die Tage vom 3. bis 6. September festgesetzt. Mit dem Kongreß soll wieder eine Ausstellung verbunden werden. Das Programm, das im einzelnen noch nicht feststeht, wird sich im großen und ganzen in ähnlichem Rahmen halten wie bei den letztjährigen Kongressen. Am ersten Tage sollen die Fachausschüsse tagen und abends der Begrüßungsabend der Stadt sich anschließen, am zweiten Tage soll vormittags der Verbandsausschuß des Deutschen Weinbauverbandes seine Sitzung abhalten und am Nachmittag die erste öffentliche Kongreßsitzung folgen, am dritten Tage wird der Vormittag die zweite öffentliche Kongreßsitzung bringen und der Nachmittag die Gäste zu einer großen pfälzischen Weinprobe versammelt sehen. Der vierte Tag ist für Ausflüge und Besichtigungen im pfälzischen Weinbaugebiet vorgesehen. Zur Erledigung der Vorarbeiten wurde ein Hauptausschuß, ein Ausstellungsausschuß, ein Weinprobenausschuß, ein Wohnungsausschuß, ein Finanzausschuß und ein Vergnügungsausschuß gebildet. Nach außen hin wird der Ausstellungsausschuß am meisten in Aktion zu treten haben. Als dessen Vorsitzender wurde Herr Oberstudiendirektor Professor Dr. Zschokke an der Weinbaulehranstalt in Neustadt a. H. bestellt. Alle Anfragen, die die Ausstellung betreffen, sind an ihn zu richten.

Winzerkredite.

Im Haushaltausschuß des Badischen Landtages kamen die dem Winzer gegebenen Kredite zu Sprache. Von der Bürgerlichen Vereinigung war beantragt worden, die Zinsen für die Winzerkredite in denjenigen Weingebieten, in denen ein Fehlherbst stattgefunden hat, zu erlassen. Regierungsseitig wurde mitgeteilt, daß im Jahre 1925 ein Winzerkredit von 5¼ Millionen zu 3% und im Jahre 1926 ein solcher von über 4 Millionen zu nur 1,65% gegeben wurde. Es sei anzunehmen, daß bei weiterhin schlechten Herbsten die Kreditheimzahlung wiederum hinausgeschoben wird. Der Zinsausfall für das Land Baden würde 200—250000 RM. betragen. Das Reich werde wohl auf den Zins nicht verzichten können, so daß das Land den Ausfall tragen müßte. Schließlich einigte man sich auf einen Antrag des Zentrums, die Regierung möge die Reichsregierung ersuchen, einzelnen Winzern im Bedarfsfalle die Zinsen auf Antrag zu erlassen.

Der Landtag nahm dann am 16. Februar einen Antrag auf Erlaß der Zinsen für die Winzerkredite bei Fehlherbsten an.

Deutsch-französischer Weinkrieg.

Der „Moniteur Vinicole", das Hauptfachorgan der französischen Weinindustrie, kündigt einen Schritt der „Weingruppe" der französischen Kammer, die 308 Deputierte aller politischen Schattierungen umfaßt, bei Poincaré und Bokanowski an, um die Einbeziehung der Weine in das neue deutsch-französische Handelsvertragsabkommen zu erlangen. Die Gruppe droht mit der Ablehnung der neuen Regelung en bloc, wenn die französische Unterhändler es nicht fertig bringen, für die französischen Weine bei der Einfuhr nach Deutschland die gleichen Vorteile zu erlangen, wie Italien sie durchgesetzt hat. Es droht sich ein schwerer Weinkrieg zu entwickeln, weil die deutschen Winzer mit der gleichen Energie die Konkurrenz der billigen französischen Weine abwehren.

Acht Millionen für Weinbergwege.

Nach einer Meldung der Köln. Ztg. hat das preußische Landwirtschaftsministerium zur Hebung der Wirtschaftslage in den Weinbaugebieten eine einmalige Beihilfe von 8 Millionen RM. zur Verfügung gestellt, die nnr für die Herstellung von Weinbergwegen verwendet werden sollen.

Der Außenhandel Deutschlands mit Wein.

Im vergangenen Jahre 1926 wurden in Deutschland nach den amtlichen Feststellungen dem Werte nach für 39100000 RM. Weine aller Art einschl. Obst- und Einfuhrwein unter Zollsicherung vom Ausland aufgenommen. Abgegeben wurden im gleichen Zeitraum für 9280000 RM. Auf die Einfuhr von Wein unter Zollsicherung zur Herstellung von Weinbrand, Weinessig, Schaumwein und Wermuthwein entfallen hiervon 7726000 RM. oder 185042 dz. Im Vorjahre wurden nur 151732 dz eingeführt. Hiervon fanden 123051 dz = 4913000 RM. (im Vorjahr 99875 dz) Verwendung zur Herstellung von Weinbrand. Lieferanten waren Frankreich mit 93395 dz, Spanien mit 12155 dz,

Digitized by Google

Italien mit 10096 dz und Elsaß-Lothringen mit 601 dz. Zur Weinessigbereitung dienten 14154 (16968) dz = 230000 RM. (hiervon lieferte Italien 4134 dz.) Zur Schaumweinbereitung wurden 44856 (33021) dz = 2463000 RM. benutzt. Beliefert wurde Deutschland dabei von Frankreich mit 38763 dz und von Elsaß-Lothringen mit 971 dz. Der Rest von 2981 (1868) dz = 120000 RM. wurde zur Wermuthfabrikation gebraucht.

Obstwein wurde 1926 nicht eingeführt. Im Vorjahr trafen 1102 hl ein. Auch die Ausfuhr ging zurück; während 1925 noch 201 hl zum Versand kamen, wurden 1926 nur 128 hl = 18000 RM. verladen.

Weine mit Heilmittelzusätzen (Wermuthwein usw.) wurden von Deutschland 10134 (5291) hl im Werte von 880000 RM. aufgenommen, davon stammten 9920 hl aus Italien. Exportiert wurden 1088 (867) hl = 148000 RM.

Die Schaumweineinfuhr, die sich im Vorjahr auf 622109 Flaschen belief, ist wesentlich kleiner geworden, es kamen nur 106253 Flaschen im Werte von 425000 RM. zur Einfuhr, u. a. waren 104507 Flaschen aus Frankreich und 333 Flaschen aus Elsaß-Lothringen. Die Ausfuhr hielt sich auf der Höhe vom Vorjahr, es wurden 1926 268294 (1925: 270517) Flaschen im Werte von 898000 RM. versandt, darunter 181301 Flaschen nach Großbritanien.

Den Hauptanteil an der Ein- und Ausfuhr hatte der andere Wein in Fässern und Flaschen. Vom ersteren betrug die Einfuhr 419386 hl = 493396 dz = 20772000 RM. (im Vorjahr 1138722 dz), vom letzteren 1756 hl = 2792 dz = 251000 RM. (im Vorjahre 9406 hl). Ausgeführt wurden 14809 hl = 1868000 RM. (im Vorjahre 17703 hl) in Fässern und 17549 hl = 6348000 RM. (im Vorjahre 16103 hl) in Flaschen. Als Lieferanten für Wein in Fässern kamen u. a. in Betracht: Spanien mit 354859 dz, Griechenland mit 40884 dz, Italien mit 38370 dz, Frankreich mit 29060 dz, Ungarn mit 5800 dz, Portugal mit 13725 dz, Algerien mit 2935 dz, Österreich mit 2448 dz, Vereinigte Staaten mit 2021 dz und Elsaß-Lothringen mit 525 dz. Die Flaschenweineinfuhr geschah u. a. mit 659 hl aus Frankreich, 466 hl aus Italien und 5 hl aus Elsaß-Lothringen.

Abnehmer für deutsche Faßweine waren u. a. das Saargebiet mit 3154 hl, Großbritanien mit 2539 hl, die Schweiz mit 2378 hl, die Niederlande mit 2329 hl und die Tschechoslowakei mit 1536 hl. Flaschenweine aus Deutschland wurden geliefert 5001 hl nach Großbritanien, 3632 hl nach den Niederlanden, 1484 hl nach Schweden, 1250 hl nach dem Saargebiet, 894 hl nach der Schweiz, 642 hl nach Brasilien, 293 hl nach Österreich. Ba.

Ein Verfahren zur Erzielung gut gedeckter Rotweine.

Bei der allgemein üblichen Art der Rotweinbereitung durch Vergären auf der Maische bis zu einem Mostgewicht von etwa 5° Öchsle werden beträchtliche Mengen des roten Farbstoffes von den Hülsen und Kämmen zurückgehalten, so daß die Farbe des abgepreßten Rotweines häufig zu wünschen übrig läßt. Überdies können sich zahlreiche Organismen wie Bakterien, Schimmelpilze, wilde Hefen usw. entwickeln, welche die Gärung ungünstig beeinflussen.

Um diese Nachteile zu beseitigen, schlägt H. Armet (Progrès agricole et viticole, T. 86, 1926, p. 328 et 371) folgendes Verfahren der „doppelten Einmaischung" (double macération) zur Rotweinbereitung vor, ausgehend davon, daß der rote Farbstoff in bereits vergorenem Wein bedeutend leichter löslich ist, als in gärendem Traubensaft. Die gemahlenen roten Trauben werden eingemaischt und so stark geschwefelt, daß die Gärung stark gehemmt ist. Bereits nach 3 Tagen zieht man den Most ab und vergärt ihn für sich, indem man so viel bereits vergorenen Wein hinzusetzt, daß der Verschnitt 5% Alkohol enthält. Auf die Maische dagegen wird ein bereits vergorener Most gegeben und solange darauf belassen, bis die neu einsetzende Gärung zum Stillstand gekommen ist. Sowohl die Gärung des von der Maische getrennten Mostes, wie auch die zweite Gärung auf der Maische, verlaufen nicht stürmisch, aber reiner und ungestörter, als nach dem bisherigen Verfahren, da störende Organismen durch den Alkoholgehalt des gärenden Mostes an der Entwicklung verhindert werden. Durch das zweite Einmaischen mit fertigem Wein wird der Farbstoff aus den Hülsen gründlicher herausgelöst, als bei der üblichen Art der Rotweinbereitung. Die durch doppeltes Einmaischen gewonnenen Weine sind also nicht nur geschmacklich reintöniger, sondern auch stärker gedeckt und haben daher in zweifacher Hinsicht an Wert gewonnen. Auch durch starkes Einschwefeln des Mostes und — bei sehr reifen Jahrgängen — durch künstliches Erhöhen des Gesamtsäuregehaltes auf etwa 9‰ wird die Reinheit der Gärung gefördert und das Inlösunggehen des Farbstoffes begünstigt.

Das Verfahren Armets stellt eine Verbindung zweier bereits bekannter aber wenig verbreiteter Verfahren der Rotweinbereitung dar, nämlich des in Algier, Griechenland und Südfrankreich bereits vielfach üblichen und bewährten Verfahrens der Einmaischung vor Eintritt der Gärung und des von Sémichon seit langem befürworteten Verfahrens der „kontinuierlichen Gärung", d. h. der Gärung im Verschnitt mit bereits vergorenem Wein. Dogt.

Hybridenweinbereitung.

Die beiden Hybridensorten Clinton und Noah sind in den Tälern der Drôme, Ardèche, Isère und in Savoyen neben neueren Hybriden sehr verbreitet. Seit 1885 stellen sie dort den Hauptrebsatz dar. In letzter Zeit nimmt ihr Anbau nicht mehr zu. In Nr. 52 Jhrg. 1926 der Zeitschrift „Le progrès agricole" berichtet A. Cadoret über 25jährige Erfahrungen der Weinbereitung aus Trauben dieser beiden Sorten. Den schlechten Ruf der Weine führt Cadoret auf die schlechte Weinbereitung und Behandlung zurück, die den Amerikanergeschmack zu stark hervortreten ließ. Cadoret empfiehlt folgende Behandlung:

Clinton-Rotwein.

In nassen und kalten Jahren Vollreife abwarten und 50% der Trauben entbeeren, mahlen, mit 6—10 g KP/hl schwefeln, täglich zweimal stark lüften, zwei Tage nach der Vergärung ablassen und nach den ersten Frösten noch einmal ablassen.

In heißen Jahren mit alkoholreichen und gedeckten Weinen: Mahlen, mit 6—10 g KP/hl einschwefeln, täglich zweimal stark lüften und zwar durch Abziehen und Aufgießen des 4. Teiles der betreffenden Menge, 48 Stunden nach der stürmischen Gärung ablassen, nach den ersten Frösten noch einmal ablassen.

Wein der Sorte Noah.

Die breiigen Beeren in reifem Zustand herbsten, mahlen, 24 Stunden angären lassen, dann schnell abpressen, mit 8—12 g KP/hl versetzen und nach 24 Stunden entschleimen, während 6—8 Tagen täglich zweimal stark lüften. Nach den ersten Frösten in leicht eingeschwefelte Fässer ablassen. Hochfarbig gewordene Weine mit unentrahmter Milch schönen nach vorherigem Zusatz von 10 g Tannin pro hl.

Derartig behandelte Hybridenweine sollen nach Cadoret überall ihren Platz behaupten.

Bei den am Badischen Weinbauinstitut versuchsweise zum Ausbau gelangenden Hybridenweinen konnte bisher eine Beseitigung des Amerikanergeschmackes nicht erreicht werden. Die Behandlung unterschied sich von der von Cadoret empfohlenen insofern, als daß rote Hybridentrauben weiß gekeltert wurden, und daß man die Maische weißer Hybridentrauben nicht angären ließ. Auch wurde das Lüften während der Gärung, sowie das Ablassen direkt nach der stürmischen Gärung nicht durchgeführt. Ob bei der Vergärung größere Mengen bei Beachtung der Cadoret'schen Angaben bessere Erfolge zu erzielen sind, wird die Zukunft zeigen. Rdr.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Es ist zweifellos, daß hinsichtlich der Weinpropaganda gegenwärtig in Deutschland unter Aufwand entsprechender Mittel vieles geleistet wird. Leider sind die Weinbestände nicht so bedeutend, daß nun auch alle Teile des deutschen Weinbaues den entsprechenden Nutzen davon haben können, aber immerhin, es wird doch endlich etwas getan und zum Absatz des deutschen Weines trägt diese Propagauda ihr gutes Teil bei. So findet gegenwärtig in Berlin eine große Weinausstellung statt, die bereits eröffnet wurde und die sicher unter ihrem zugkräftigen Namen „Deutscher Rhein — deutscher Wein" etwas leisten und erreichen wird und so sind noch weitere Dinge geplant — auch Koblenz wird wieder eine Weinfach-Ausstellung im Laufe dieses Sommers veranstalten — dem deutschen Wein zu einem Platz an der Sonne zu verhelfen. Mögen sie von Erfolg gekrönt sein. Dies ist umso wichtiger, als es wesentliche

Digitized by Google

ausländische Bestrebungen gibt, die darauf hinauszielen den deutschen Markt für den ausländischen Wein, für die Einfuhr aus dem Auslande frei zu machen. So hat man in Italien mit allem Nachdruck Maßnahmen eingeleitet, welche dazu verhelfen sollen, den deutschen Weinverbraucher zu gewinnen und so sucht man von Frankreich aus beim Abschluß oder der Verlängerung des Handelsprovisoriums besondere Vorteile für den französischen Wein, die wiederum erhebliche Nachteile für den deutschen Wein naturgemäß nach sich ziehen müssen, herauszuschlagen. Es heißt also für den Weinbau weiter auf der Wache stehen, um unangenehme Dinge zu verhindern, die von unberechenbaren Folgen sein können. Bezüglich des italienischen Weines wird es sich in erster Linie noch um Pläne handeln, denn schließlich ist der deutsche Weintrinker die italienischen Weine noch nicht gewöhnt. Man kann ihn aber durch eine zielbewußte Reklame usw. vielleicht daran gewöhnen und hier auf der Hut zu sein, ist Sache des deutschen Weinfaches.

Im deutschen Weinbau selbst wird in diesen Wochen sehr viel geschafft und geleistet. Allenthalben werden Versammlungen abgehalten, die sich mit den verschiedenen wirtschaftlichen und technischen Fragen befassen, mit den Steuerangelegenheiten, mit der Selektion, der Rebenveredelung usw. Zu den Tagungen kommen die Lehrgänge und Vortragskurse, in denen auch bezüglich der Kellerwirtschaft, der Düngung der Reben, der Bekämpfung der Schädlinge die verschiedenen theoretischen Unterweisungen erfolgten und erfolgen, in denen also gute Arbeit geleistet wird, die unbedingt ihre Frucht trägt. Es ist schon so, daß der Weinbau als der edelste Zweig der deutschen Landwirtschaft alle Berücksichtigung verdient, daß er aber auch von denen, die ihn betreiben, verlangt, daß sie sich mit den verschiedenen mit ihm zusammenhängenden Dingen, wie auch mit ihm selbst gründlich und genau befassen, wenn sie nicht Schaden erleiden sollen. Man hat in der letzten Zeit auch wieder Neuanlagen begonnen und durchgeführt, man läßt wieder roden oder rodet selbst, man ist also nicht verzweifelt und hofft wiederum auf eine bessere Zukunft des Weinbaues. Es wäre schlimm, wenn diese so oft getäuschten Hoffnungen durch eine ungünstige Wirtschafts- bezw. Zollpolitik wiederum zerstört würden. In den besonders stark durch die Reblaus verseuchten Gemarkungen der unteren Nahe, so in Sarmsheim, hat man das Bestreben aus dem aus fast neun Zehnteln Ödland (Reblausherden) bestehenden brachliegenden Gebiet neues frischtragendes Weinbergland zu machen, also den Weinbau auf neuer Grundlage wieder aufzubauen. So wie dies in Oberheimbach geschehen ist bezw. geschieht, so will man es auch an der unteren Nahe machen. Man wird demnach entsprechende Genossenschaften unter den Winzern bilden, die sich mit diesem Neuaufbau beschäftigen werden.

Die Arbeiten in den Weinbergen werden mit allem Nachdruck fortgesetzt. Das Rebholz ist günstig ausgereift und vom Frost verschont geblieben. Graben und Düngen wird noch immer erledigt und über die Neuanlagen wurde schon oben berichtet. Die Entwicklung des neuen Weines war günstig, er ist sauber und schön und wird gut beurteilt.

In geschäftlicher Hinsicht herrschten in letzter Zeit die Weinversteigerungen in einigen Gebieten vor. Im Rheingau, an der Mosel, in der Pfalz und an der Nahe wurden bedeutende Versteigerungen durchgeführt, die zum Teil große Preise für die hervorragendsten Qualitätsweine, Auslesen ersten Ranges, brachten. Preise von 112 RM. für die Flasche Saarwein und 172 RM. für die Flasche Rheinwein sind immerhin Bewertungen, wie sie doch noch nicht da waren. Es handelte sich hierbei um 1921er. In der Pfalz wurden dagegen für die Flasche 1925er Forster 40 RM. bezahlt und an der Nahe für die Flasche 1921er Schloß Böckelheimer 50 RM. Da die sonst auf diesen Versteigerungen erfolgten Bewertungen mit diesen Höchstpreisen im Einklang stehen, so darf man wohl wieder einmal feststellen, daß der deutsche Qualitätswein seinesgleichen sucht und jederzeit in der Reihe der Weltweine den ersten Rang auch weiterhin behaupten wird.

Das freihändige Weingeschäft war im allgemeinen belebt. Die Nachfrage ist weiter recht bedeutend und demgemäß haben sich die Preise auch gehalten. In Rheinhessen kostete das Stück (1200 Liter) 1926er bis 1600 RM. und mehr, dabei ist ein bedeutender Teil bereits abgesetzt und für 1925er wurden ähnliche Preise bezahlt. Auch an der Nahe brachte das Stück 1926er und 1925er bis 1600 und 1800 RM. sowie mehr. Im Rheingau ging das Halbstück 1925er im mittleren Gebiete zu 1300–1600 RM. und mehr, im unteren Gebiete zu Preisen bis 1000 RM. in anderen Besitz über. In der Rheinpfalz wurden für die 1000 Liter 1926er Weißwein 1200–1500–1800—2000—2200 RM. und darüber, Rotwein bis 1000 RM. und mehr angelegt. Im Mittelrheingebiet brachte das Fuder (1000 Liter) 1926er bis 1700 und 1800 RM. und ebensoviel kostete auch der 1925er. An der Mosel, Saar und Ruwer wurde das Fuder (960 Liter) 1926er zu 900–1200–1500—1800 RM. und mehr verkauft. In Süddeutschland und zwar in Baden stellte sich die Ohm (150 Liter) 1926er auf Preise bis zu 170 RM. und mehr, in Franken das Hektoliter (100 Liter) 1926er bis 180 RM., 1925er 100–130 RM. —m—

Italien. Über die Marktlage hört man, daß das Geschäft sich in ruhigen Bahnen abwickelt. Größere Abschlüsse sind selten, da der Handel den hohen Forderungen der Produktion nicht folgen will. – Was die Qualität des letzten Jahrgangs anbelangt, so werden die Weine hinsichtlich ihres Alkoholgehaltes und Farbe durchweg günstig beurteilt. Die Quantitäten sind überall geringer als in den Vorjahren. Verschnittweine erfreuen sich einer diskreten Nachfrage: Barletta extra Verschnitt 14/15° Lire 500–600; Barletta gewöhnlicher Verschnitt 13° Lire 430—450 per Soma von 175 l ab Produktionskeller. Über oberitalienische Konsumweine wird aus Stradella (Pavia) geschrieben:

Angesichts des geringen Herbstertrags gehen die neuen Weine befriedigend ab. Die Preise sind im allgemeinen fest:

Muskateller	Lire	200–280	per hl ab Produktionskeller
Weißwein trocken	„	200–220	
Auslese süß	„	400–500	
Riesling	„	200–230	

Farbe und Alkoholgehalt normal; auch gute Haltbarkeit zu erwarten.

In **Triest** werden neuerdings griechische Weine in großen Mengen für Österreich, Tschechoslowakei und Belgien umgeschlagen. Preis für 13,5° Weine 20—22 engl. Schilling bei steigender Tendenz, da Frankreich als Hauptkäufer im griechischen Markt auftritt.

Spanien. Das Geschäft ist bei geringem Export auffallend ruhig. In Cette kosten 10–12° Spanier 175—190 franz. Franken per hl, 14,5–15° Spanier 270–280 franz. Franken per hl.

Portugal. In der Douro-Region sollen die Bestände sehr gering sein.

Algerien. Die Preise schwanken zwischen 15^{25}–15^{50} franz. Franken per Grad hl.

Vereinsnachrichten

Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau.

Der Naturweinbauverein für das untere Markgräflerland und den Breisgau veranstaltet am nächsten Samstag, den 19. Februar in der Festhalle in St. Georgen bei Freiburg eine große Weinprämierung der 1926er Gewächse seiner Mitglieder. Zugelassen sind nur naturreine Weine. Die Anmeldungen aus den besten Lagen des unteren Markgräflerlandes sind bereits sehr zahlreich.

Am Sonntag, den 20. Februar nachmittags ½3 Uhr findet in der Festhalle eine öffentliche Kostprobe (zugänglich für jedermann) der am Vortage prämiierten Weine statt. Zugleich gelangen auch die Preise (Preiskrüge, Diplome und gestiftete Ehrenpreise der Gemeinden) zur Verteilung. Mitglieder wollen ihre Mitgliedskarte mitbringen, da für diese der Eintrittspreis wesentlich ermäßigt ist. Alle Weininteressenten sind zu diesen Veranstaltungen herzlichst eingeladen.

Fragen und Antworten

Herrn **J. K.** in **E.** (Schweiz) Frage: Trifft es zu, daß das Degenerieren der Reben, besonders des blauen Burgunders, nur davon herrühre, daß die Reben auf Boden- bezw. Wasserschosse zurückgeschnitten werden? Bei veredelten Reben soll deshalb ein Ausarten nicht mehr möglich sein, wenn zur Veredelung ein gut selektioniertes Holz verwendet worden ist. Es scheint mir das nur teilweise den Tatsachen zu entsprechen.

Antwort: Wenn eine Rebe von einem fruchtbaren Klon abstammt, dann wird sie ebenfalls fruchtbar sein, weil ja durch die vegetative Vermehrung die Eigenschaft des Klons nicht geändert wird. Auch

Digitized by Google

Boden- oder Wasserschosse fruchtbarer Stöcke müssen wieder fruchtbare Reben liefern, wenn sie in geeigneter Weise auf Ertrag angeschnitten werden. Daraus ergibt sich, daß bei veredelten Reben ein Ausarten ebensowenig wie bei unveredelten stattfinden kann, wenn Augen von fruchtbaren Stöcken verwendet werden.

Die zumal bei blauen Burgunder häufig zu beobachtende geringe Fruchtbarkeit einzelner Stöcke beruht auf der ungenügenden Selektion auf Fruchtbarkeit. Wenn man deshalb nicht oder nicht scharf genug selektionierte Burgunderreben vermehrt, wird man immer wieder einen großen Prozentsatz unfruchtbarer Stöcke erhalten. Nur durch jahrelange scharfe Selektion wird man gleichmäßig fruchtbare Burgunderstöcke erhalten können. K. M.

Bücherbesprechungen

Buttler, Frank Hedgar, Wine and the Wine Lands of the World. 271 Seiten mit 55 ganzseitigen Abbildungen. Verlag T. Fisher Unwin London E. C. 4, Bouverie House, 154 Fleet Street. Preis geb. 15 Schilling.

Ein Buch, in welchem der Weinbau der Welt auf neuer Grundlage geschildert wird ist ein Bedürfnis, denn leider sind die Werke von Hamm (Das Weinbuch 1886) und von Mouillefert (Les vignobles et les vins etc. 1891) schon in vieler Hinsicht veraltet. Der Verfasser des vorliegenden Werkes ist offenbar nicht Weinbaufachmann, hat aber mit offenen Augen bei seinen Weltreisen viel vom Weinbau und Wein in den einzelnen Erdteilen gesehen. Im Plauderton schildert er uns Vieles über die Weinbauländer, was man bisher in dieser Zusammenfassung nicht besessen hat und in zahlreichen Abschnitten werden auch die destillierten Getränke der verschiedenen Weltteile behandelt. Als ganz hervorragend dürfen die beigegebenen 55 Photographien bezeichnet werden. Der Gesichtspunkt, von dem aus dieses Buch abgefaßt wurde, ist offenbar ein ganz anderer als bei den Werken von Hamm und Mouillefert. Bei diesen handelt es sich um nüchterne Angaben, reich an Einzelheiten und statistischen Angaben, wie sie der Fachmann so dringend benötigt. Das Buch von Buttler wendet sich dagegen mehr an das große Publikum, dem es auf Einzelheiten nicht ankommt. Es ist mehr unterhaltend als belehrend geschrieben und so wird es wegen seiner Eigenart auf einen großen Leserkreis hoffen dürfen. K. M.

Personalia

Regierungsrat Resch, bisher landwirtschaftlicher Referent bei der Regierung der Pfalz, wurde an das Bayerische Landwirtschaftsministerium in München versetzt. Resch hat sich um die Förderung des pfälzer Weinbaus und vor allem auch der staatlichen Lehranstalt in Neustadt große Verdienste erworben.

Bekanntmachungen

Einstellung von Praktikanten.

Auf dem Versuchs- und Lehrgut Schloß Eberstein bei Gernsbach können mehrere tüchtige Landwirte aus Rebgebieten Aufnahme finden. Anmeldungen sind alsbald an das Versuchs- und Lehrgut Schloß Eberstein, Post Obertsrot, zu richten.

Badische Landwirtschaftskammer.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Was jeder Winzer wissen muß!

Der wichtigste Vertreter der chemischen Pflanzenschutzmittel ist das Nikotin, das im Weinbau allgemein in Form von Tabakextrakt mit 8—10% Nikotin zur Anwendung gelangt. Die Wirksamkeit gegen Heu- und Sauerwurm und andere, verheerend wirkende Schädlinge ist unumstritten und über jeden Zweifel erhaben. Tabakextrakt ruft keine Verbrennungen hervor und ist völlig unschädlich gegen Rebstock, Blatt und Traube und, in vorschriftsmäßiger Verdünnung angewandt auch absolut harmlos gegen Nutztier und Mensch.

Tabakextrakt kann unter der Marke „Albrecht" von jedem Verbraucher bezogen werden, denn das Produkt ist jetzt billiger als je zuvor und wird in unverfälschter, reinster Qualität mit garantiertem Nikotingehalt geliefert. In Anbetracht dieser Situation wäre es für jeden einzelnen geradezu unklug, für die Zukunft auch nur ein einziges anderes Mittel zu verwenden oder gar ausländischen Tabakextrakt zu kaufen.

Ein jeder soll sich jetzt an seine Genossenschaft oder seinen alten Lieferanten wenden und von ihm verlangen, daß ihm die verbürgte Qualität

Tabakextrakt, 8—10% Nikotin,
Marke „Albrecht"

geliefert wird. Auf den der heutigen Ausgabe beigelegten Prospekt sei noch besonders aufmerksam gemacht. Die Firma Albrecht, Chemische Fabrik, Doberan/M. und Hamburg, Kaufmännisches Büro Hamburg, Hamburg 1, Brandsende 24, erteilt jederzeit gern Ratschläge über zweckmäßige Anwendung von Tabakextrakt zur Bekämpfung aller tierischen Schädlinge im Obst-, Wein- und Gartenbau.

Künstliche Düngung.

Die meisten Wiesen könnten ein an Menge und Güte wertvolleres Futter liefern, wenn sie neben einer angebrachten Pflege genügend Nährstoffe zur Verfügung hätten. Kali und Phosphorsäure sind die unbedingt notwendigen Grundnährstoffe, mit denen man die Grasnarbe wesentlich verbessern kann. Man gibt diese Stoffe am besten in Form von Kainit und Thomasmehl und zwar von ersterem etwa 4 Zentner und von letzterem 2 Zentner auf den Morgen. Die Dünger sind möglichst vor Beginn der Vegetation auszustreuen. Um ein eiweißreiches Futter zu bekommen, hilft man außerdem noch mit 1 Zentner schwefelsaurem Ammoniak oder Kalkstickstoff nach.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Albrecht, Chem. Fabrik, Hamburg, über Tabak-Extrakt bei, welchen wir unseren verehrl. Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Huth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau

19

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 3. März 1927 | Nr. 5

Inhalt: Zillig, Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1926 S. 43; Aufruf zur Beteiligung an den phänologischen Beobachtungen an Reben S. 49; K. Müller, VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts (Fortsetzung) S. 49; Kleine Mitteilungen S. 55; Rundschau S. 55; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 56; Fragen und Antworten S. 57; Bücherbesprechungen S. 57; Geschäftliche Mitteilungen S. 57.

Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1926.

Von Dr. H. Zillig, Leiter und Dr. L. Niemeyer, Assistent der Zweigstelle Berncastel-Cues der Biologischen Reichsanstalt.

A. Witterung.

Während die mittlere Lufttemperatur nach den Feststellungen der meteorologischen Station Trier im November 1925 um 1,2° und im Dezember um 1,8° hinter dem 20jährigen Mittel zurückgeblieben war, übertraf sie dieses im Januar 1926 um 0,9°, im Februar um 4,9°, im März um 0,8° und im April um 2,6°. Die tiefste Temperatur war mit 16,1° am 6. und 7. Dezember 1925 zu verzeichnen. Der Winter war also außerordentlich mild und das Frühjahr wärmer als normal. Die Niederschlagsmenge blieb im November 1925 erheblich hinter der normalen zurück, war im Dezember fast doppelt so hoch wie diese, im Januar normal, im Februar ein Drittel höher als normal, im März und April annähernd ein Drittel niedriger als normal. Die Sonnenscheindauer war im allgemeinen etwas höher als normal. Auf diese für den Weinbau günstige Winter- und Frühjahrswitterung folgte ein selten ungünstiger Vorsommer. Blieb doch im Mai die mittlere Lufttemperatur um 2,4°, im Juni immer noch um 1,2° hinter der Norm zurück, während die Niederschlagsmenge im Mai mehr als doppelt so hoch und im Juni um ein Drittel höher war als normal. In der Nacht vom 9. auf 10. Mai sank das Thermometer im Moseltal (Berncastel) um 1°, in den höheren Lagen, sowie den Seitentälern um erheblich mehr unter Null. Erst die Monate Juli, August und September brachten mehr Wärme als sonst, ganz besonders der September, bei im Juli und August etwas hinter der Norm zurückbleibenden, im September noch nicht ein Viertel derselben ausmachenden Niederschlägen. Im Oktober war die Lufttemperatur annähernd normal, die Niederschlagsmenge dagegen mehr als ein Drittel höher. Für Berncastel lagen die Witterungsverhältnisse ähnlich; im einzelnen

Monat	Temperatur in Grad Celsius				Relative Luftfeuchtigkeit %				Niederschlag in mm				Sonnenscheindauer in Stunden			
	Trier		Berncastel		Trier		Berncastel		Trier		Berncastel		Trier		Berncastel	
	1926	20jähr. Mittel	1926	13jähr. Mittel	1926	20jähr. Mittel	1926	13jähr. Mittel	1926	20jähr. Mittel	1926	20jähr. Mittel	1926	11jähr. Mittel	1926	13jähr. Mittel
Januar	2,3	1,4	2,7	2,2	84	85,0	80	82	53,7	56,1	42,3	54,6	34,7	36,7	45,4	34,2
Februar	7,2	2,3	6,9	2,8	87	81,5	84	79	67,9	43,6	65,6	33,2	36,6	64,5	34,8	68,7
März	6,0	5,2	5,9	5,7	73	77,5	79	75	37,6	56,0	32,8	48,5	100,9	108,0	115,6	105,4
April	11,8	8,2	10,6	8,5	67	73,0	68	71	30,1	48,6	23,9	48,9	141,5	134,8	174,0	146,4
Mai	11,3	13,7	10,8	14,4	74	71,5	74	69	137,9	58,7	111,9	53,0	142,0	229,2	166,1	224,4
Juni	14,7	15,9	14,2	16,3	74	72,0	76	71	97,2	64,3	88,8	56,9	173,2	184,1	184,1	211,4
Juli	18,2	16,9	18,1	17,9	75	74,0	75	73	60,7	76,3	65,8	68,6	170,1	181,2	178,9	212,2
August	17,1	16,5	17,0	16,7	76	76,5	75	77	70,6	74,0	33,8	80,5	198,4	176,1	208,9	173,2
September	15,8	13,4	15,9	14,4	77	80,6	76	80	12,1	54,8	15,3	60,6	136,4	119,8	153,0	129,3
Oktober	9,1	9,1	9,1	9,3	86	84,4	82	83	95,0	61,5	104,6	59,8	38,3	82,4	61,2	83,9
Summe	112,5	102,6	111,2	108,2	773	778,0	769	760	662,3	593,8	584,8	564,6	1172,1	1322,6	1322,0	1389,1
Mittel a. d. 10 Monat.	11,3	10,3	11,1	10,8	77,3	77,8	76,9	76,0	66,28	59,4	58,5	56,5	117,2	132,3	132,2	138,9
Summe a. d. Vegetat.-Monaten Mai mit Oktober	86,2	85,5	85,1	89,0	462,0	460	458,0	453	473,5	389,6	420,2	379,4	858,4	978,6	952,2	1034,4
Mittel	14,4	14,3	14,2	14,8	77,0	77	76,0	76	78,9	64,8	70,0	63,2	143,1	163,1	158,7	172,4

Digitized by Google

sei auf die Zahlen verwiesen, welche von der durch die Provinz-Lehranstalt für Weinbau bedienten meteorologischen Station Trier und der durch die Rebenveredlungsanstalt bedienten meteorologischen Station Berncastel freundlichst zur Verfügung gestellt wurden.

B. Entwicklung der Rebe.

Die günstige Frühjahrswitterung ermöglichte die Beendigung des Düngens, Wintergrabens und des Rebschnitts im allgemeinen im Monat März, veranlaßte das Schwellen der Rebknospen bereits Ende März und den Austrieb der Blättchen Anfang April, sodaß diese Ende April bereits mehr oder minder vollkommen entwickelt und auch schon die Gescheine zu sehen waren. Die ungewöhnlich naßkalte Maiwitterung verursachte jedoch einen völligen Stillstand im Wachstum der Rebe. Noch Ende Mai waren erst die bereits Ende April entfalteten ersten Blätter voll entwickelt, während die nachfolgenden in ihrem Wachstum sichtbar gehemmt waren, sodaß die Triebe ein eigenartig sparriges Aussehen zeigten.

Die Blüten des Mosel-Rieslings entfalteten sich daher erst Ende Juni und erreichten ihren Höhepunkt in den besten Lagen der Mittelmosel am 28. Juni. Infolge des langen Verharrens im Knospenzustande öffneten sich die Gescheine häufig verkehrt, indem die Käppchen aufplatzten anstatt im ganzen abgeworfen zu werden. Vielfach fielen auch die braun verfärbten Knospen ab, ohne sich vorher zu öffnen, ja ganze Gescheine verdorrten. Die Trauben blieben daher lockerbeerig und ungleichmäßig entwickelt. Die ungewöhnlich warme und trockene Septemberwitterung förderte die Reife der Trauben sehr und bewirkte ein langes Anhalten der Bodenwärme. Waren doch die Bodentemperaturen Ende September um etwa 5° höher als zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres. Infolgedessen setzte das Vergilben des Laubes erst allmählich ein, als Mitte Oktober Niederschläge bei niedriger Temperatur fielen. In Seitentälern und höheren Lagen hatten allerdings geringe Fröste vom 18. auf den 19. und etwas stärkere vom 21. auf den 22. Oktober das Laub zerstört, ohne indessen den Trauben geschadet zu haben.

Die eigentliche Laubverfärbung und ein allmähliger Laubabfall setzten erst im November ein. Anfang Dezember waren in den guten Lagen der Mittelmosel noch vereinzelte Blätter an den Stöcken.

C. Krankheiten.

Der echte Mehltau (Uncinula necator) trat im Juni im freien Weinberg noch nicht, wohl aber am 21. Juni an einem Hausstock bei Zeltingen auf. Im letzten Julidrittel zeigten sich in nicht rechtzeitig geschwefelten Weinbergen Überzüge des Pilzes auf den Traubenbeeren. Da normalerweise das Oidium in unserem Weinbaugebiet bereits im letzten Maidrittel erscheint, während in diesem Jahre offenbar durch die naßkalte Mai- und Juniwitterung sein Auftreten verzögert wurde, glaubten zahlreiche Kleinwinzer anscheinend, die Bekämpfung der Krankheit könnte in diesem Jahre überhaupt erspart werden und unterließen trotz der durch die Zweigstelle und die zuständigen Weinbauwanderlehrer wiederholt gegebenen Aufforderungen das Schwefeln. In solchen Weinbergen zeigten sich bereits im August 70 und mehr Prozent der Ernte durch den Pilz vernichtet. Wer dagegen alsbald nach dem Austrieb, also Anfang Mai und nochmals in die abgehende Rebblüte, d. h. etwa Ende Juli geschwefelt hatte, konnte seinen Weinberg völlig frei von der Krankheit halten.

Die ersten Anfänge der Peronospora (Plasmopara viticola) zeigten sich am 18. Juni in der Rebschule der Zweigstelle, einige Tage später vereinzelt auch im freien Weinberge. Als zwischen dem 7. und 11. Juli bei hoher Wärme Niederschläge fielen und solche bei allerdings niedrigen Temperaturen sich im letzten Julidrittel wiederholten, konnte es nicht ausbleiben, daß der Pilz in nicht rechtzeitig gespritzten Weinbergen, z. B. an der Obermosel Ende Juli stärker um sich griff. Neue Infektionen zeigten sich Mitte August, insbesondere an den noch ungespritzten nachgewachsenen Blättern. Im allgemeinen blieb jedoch das Auftreten der Krankheit insbesondere bei richtiger Bekämpfung bedeutungslos. An der Mittelmosel trat die Peronospora auch selbst in nicht richtig bespritzten Weinbergen kaum auf. Lederbeeren fanden sich nur vereinzelt. Einschließlich der frühzeitigen Bespritzung gegen den Roten Brenner wurde im allgemeinen 4 bis 5 mal gespritzt.

Reife Winterfrüchte des Roten Brenners (Pseudopeziza tracheiphila) wurden am 1. Mai auf altem Reblaub bei Berncastel gefunden, nachdem es bereits Mitte April gelungen war, die Winterfrüchte durch Einlegen von abgefallenem Reblaub in die feuchte Kammer hierauf innerhalb von 2 bis 3 Tagen zur Entwicklung zu bringen. Am 28. Mai zeigten sich bereits im ganzen Riesling-Weinbaugebiet die braun-roten Brennerflecken auf den untersten 3 bis 4 Rebblättern und waren am 31. Mai bereits so weit entwickelt, daß man an der Untermosel schon von weitem die rot-braune Färbung in nicht rechtzeitig bespritzten Weinbergen sehen konnte. In den ersten Junitagen begannen die untersten Blätter schon abzufallen. Im Elblingweinbaugebiet der Obermosel zeigten sich Ende Juni in manchen Lagen regelmäßig nur die 2 untersten Blätter, der einzelnen Triebe vom Brenner befallen, in anderen wiederum die 4 untersten Blätter, offenbar also diejenigen, welche zur Zeit der Infektion gerade weit genug entwickelt waren. Am 6. Juni wurden die charakteristischen Brennerflecken auch auf 2 Arten von „wildem Wein" (Ampelopsis quinquefolia Mchx. und A. Veitchi Voss) jeweils an den untersten Blättern der Triebe, am Zaun der Rebenveredlungsanstalt und am Gebäude der Zweigstelle in Berncastel gefunden und die Pilzfäden im Inneren der Gefäße mikroskopisch festgestellt. In der Folgezeit konnte dieselbe Beobachtung in Berncastel, Lieser und Enkirch an den genannten Arten von „wildem Wein" überall da gemacht werden, wo dieser in der Nähe von Weinbergen stand, während er in weiterer Entfernung davon, z. B. auf dem Friedhof in Trier frei hiervon war. Im Elbling-Weinbaugebiet traten die Brennerflecken erst im Juli auffällig in Erscheinung und waren dort Ende Juli überall an den 4 bis 5 untersten Blättern der Triebe zu finden, während neue Infektionen zu diesem Zeitpunkt nur ganz vereinzelt festgestellt werden konnten. Die Konidienform des Pilzes konnte auf brennerkranken

Digitized by Google

Riesling-Blättern in Berncastel am 29., auf Elbling-Blättern an der Obermosel am 31. Juli mikroskopisch festgestellt werden. Wie in den Vorjahren waren bis zum August die brennerkranken Blätter sämtlich abgefallen. Im letzten Septemberdrittel und noch auffälliger Anfang Oktober zeigten sich die Brennerflecken an nicht oder nicht richtig bespritzten Rebstöcken bis zum obersten Blatt, offenbar von der im August stattfindenden Konidieninfektion herrührend. Abgefallenes brennerkrankes Reblaub entwickelte bereits im letzten Septemberdrittel, in die feuchte Kammer gebracht, Winterfrüchte des Brennerpilzes.

Zufolge der durch die Zweigstelle und die Weinbauwanderlehrer gegebenen Aufforderungen wurde die vorbeugende erste Bespritzung der Weinberge gegen den Roten Brenner an der Mittelmosel teilweise schon am 28. April, im allgemeinen in der ersten Maihälfte durchgeführt. Im allgemeinen waren nur 150 Liter Brühe auf 1000 Stöcke erforderlich, sodaß die Bespritzung einschließlich des Arbeitslohnes für die genannte Stockzahl nur 4 bis 5 Mark Unkosten erforderte. Sofern sie sofort nach dem Austrieb, also je nach der Lage von Anfang bis Mitte Mai ausgeführt wurde, blieben die Weinberge völlig frei von Brennerflecken. Eine Verspätung auch nur um einen Tag hatte einen Mißerfolg zur Folge. An der Obermosel waren nur vereinzelte Weinberge bereits Anfang Mai bespritzt worden, so daß dort der Rote Brenner in allen später gespritzten Weinbergen erheblich in Erscheinung trat. Allerdings zeigte sich der Pilz auch in den erstgenannten Weinbergen Ende Juli, offenbar infolge nachfolgender Infektionen, welche durch eine Ende Mai, Anfang Juni durchzuführende Spritzung hätten verhindert werden müssen. Die 2. Infektion im September zeigte sich im Riesling-Weinbaugebiet nur in solchen Weinbergen, welche Ende Juli, Anfang August nicht nochmals bespritzt worden waren. Im allgemeinen war die Bekämpfung in diesem Jahre im Weinbaugebiet der Mosel, Saar und Ruwer vorbildlich und erzielte demgemäß einen vollen Erfolg.

Die Graufäule (Botrytis cinerea) konnte infolge der trockenwarmen Septemberwitterung als Stielfäule kaum, als Sauerfäule nur da in beschränktem Umfange auftreten, wo der Sauerwurm die Trauben beschädigt hatte. Es lagen daher zur Zeit der Lese nur ganz wenige Trauben infolge Befalls durch Stielfäule am Boden und man konnte auch im Oktober die Trauben überall, wo der Sauerwurm richtig bekämpft worden war, nahezu frei von Sauerfäule finden. Allerdings hatten die meisten Winzer auch durch Zugabe von 100 bis 150 Gramm reiner Cottonöl-Schmierseife bei der letzten, bezw. vorletzten Spritzung gegen die Graufäule angekämpft. Als Edelfäule trat der Pilz in diesem Jahre kaum auf.

Die eigentümliche Erkrankung von Traubenbeeren, über welche im Bericht des Vorjahres Mitteilung gemacht wurde (diese Zeitschrift 1926, 5, 65) wurde auch in diesem Jahre Mitte Oktober an der Mittelmosel wieder beobachtet. In Reinkulturen, welche aus dem Inhalt von 12 Beeren zur Auffindung des Erregers angesetzt worden waren, wuchsen 1× Dematium, 1× Botrytis, 1× Penicillium und 2× nicht näher bestimmte Pilze, während aus 9 Beerenstielen in der gleichen Weise 3× Dematium, 4× Botrytis, 1× Penicillium und in 2 Fällen unbestimmte Pilze erzielt wurden, sodaß immer noch nicht feststeht, ob diese Krankheitserscheinung durch Botrytis cinerea oder durch Dematium pullulans hervorgerufen wird. Leider fehlte es an Zeit, um umfangreichere Untersuchungen durchzuführen.

Die Mauke trat in allen Teilen des Weinbaugebietes außerordentlich stark in Erscheinung. Anfänge davon wurden an Elbling-Stöcken an der Obermosel am 24. Juni gefunden. Mitte August konnte man allenthalben bereits faustgroße Wucherungen am alten Holz feststellen. Die Erkrankung zeigte sich auch in Lagen, welche nicht vom

Winzer! Die verlängerte Zuckerungsfrist für 1926er Weine ist am 28. Februar abgelaufen. (Druckfehler in der letzten Nummer!)

Jetzt ist es Zeit die Reben zu schneiden. Durch Frühjahrsfröste gefährdete Lagen sind möglichst spät zu schneiden. Das Holz von fruchtbaren Stöcken wird zum Einschulen oder zum Veredeln verwendet.

Der Versand von Blindreben, die nachweislich nicht im Rebboden eingegraben waren, ist frei, dagegen dürfen Wurzelreben nur innerhalb eines Weinbaubezirkes verschickt werden.

Das Weinbauinstitut hat keine Reben mehr abzugeben.

In leichteren Böden kann jetzt noch eine Düngung gegeben werden.

Bestellt Solbar zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit der Reben.

Die 1926er Weine, besonders die Gutedel und Sylvanerweine, sind fast alle sehr säurearm. Soweit das 2. Ablassen noch nicht stattgefunden hat, ist es vor eintretender wärmerer Witterung unter starker Schwefelgabe (10 g pro hl) unter Luftabschluß vorzunehmen.

Keller, in denen säurearme Weine lagern, sind vor Erwärmung zu schützen. (Nur bei kalter Außentemperatur lüften, Fässer spundvoll halten oder von Zeit zu Zeit mit dem Aufbrennrohr einschwefeln.)

Digitized by Google

Frost beschädigt worden waren, was hervorgehoben sei, da vielfach die Ansicht herrscht, die Mauke hänge ursächlich mit Frost zusammen. Dagegen scheint ein Zusammenhang mit einer Wachstumsstockung des Rebstockes im Frühjahr zu bestehen, da die Erkrankung z. B. im Vorjahre, wo eine solche nicht auftrat, überhaupt nicht zu finden war.

D. Schädlinge.

Die ersten Motten des einbindigen, wie des bekreuzten Traubenwicklers wurden am 26. April an zahlreichen Stellen des Weinbaugebiets festgestellt. Infolge der naßkalten Witterung zog sich der Flug der Heuwurmmotten über den ganzen Monat Mai hin, ohne daß es zu einem Hauptfluge kam. Die ersten Heuwürmer fanden sich am 20. Juni ganz vereinzelt, zweifellos waren die beiden Wickler durch die naßkalte Maiwitterung erheblich geschädigt worden, da die Würmer der Anfang Mai geflogenen Motten erheblich früher hätten in Erscheinung treten müssen. Auch der Umstand, daß der Heuwurm-Befall im allgemeinen belanglos war, so daß man z. B. auf 50 Stöcken keinen einzigen Heuwurm finden konnte, daß dagegen einzelne Stöcke 10 und mehr befallene Gescheine aufwiesen, läßt darauf schließen, daß nur die Anfang Juni bei besserer Witterung geschlüpften Motten die Eiablage mit Erfolg hatten durchführen können.

Der Flug der Sauerwurmmotten begann an der Mittelmosel am 22. Juli und zwar an vielen Lagen außerordentlich stark, so daß aus jedem Stock 1 bis 2 Motten aufgescheucht werden konnten. Von uns wurde fast nur der einbindige Wickler beobachtet, während in anderen Gemarkungen auch der bekreuzte in erheblicher Menge geflogen sein soll. Die Sorge der Winzer um den nach der schlechten Blüte noch verbleibenden Herbst war so groß, daß man in einem Ort der Mittelmosel allen Ernstes das Abfangen der Motten mit Klebfächern wieder in Erwägung zog. Wenn das Auftreten des Sauerwurms im August im Vergleich zu dem starken Mottenflug im allgemeinen nur geringfügig und nur in „Wurmlagen" stark war, so war dies zweifellos der allgemein durchgeführten ausgezeichneten Bekämpfung mit Arsensalzen oder Nikotin zuzuschreiben. Bereits der ersten Anfang Mai gegen Roten Brenner durchgeführten Spritzung wurden vorsorglicherweise 150 g Uraniagrün auf 100 Liter Spritzbrühe beigefügt, obwohl dies nicht nötig gewesen wäre, und bei jeder der fast allgemein durchgeführten nachfolgenden 4. Bespritzungen wurde durch einen Zusatz von 200 Uraniagrün oder von Tabakextrakt gegen den Wurm angekämpft. Auch Sturmsches Mittel und andere Arsensalze wurden sehr reichlich angewendet. Manche Winzer benutzten sogar 400 g Uraniagrün auf 100 Liter Spritzbrühe und erklärten hiermit weit bessere Erfolge als mit 200 g gehabt zu haben. Andere wieder setzten einer 200 g Uraniagrün enthaltenden Kupferkalkbrühe noch 750 g, 10%, Tabakextrakt zu und rühmten die gute Wirkung dieser Brühe.

Die Raupen des Springwurmwicklers (Oenophtira pilleriana) fanden sich Ende Juni ganz vereinzelt.

Über das Auftreten des Rebstichlers (Byctiscus betulae) im Mai konnte nichts in Erfahrung gebracht werden, da derselbe sich anscheinend infolge der naßkalten Witterung nicht bemerkbar machte.

Neues Auftreten des Dickmaulrüßlers (Otiorrhynchus sulcatus) wurde aus einer Junganlage bei Enkirch gemeldet.

Auffallend stark trat Ende Mai, Anfang Juni, insbesondere in schlecht ernährten Weinbergen an der Untermosel die Rebblattgallmilbe (Phytoptus vitis) in Erscheinung.

Schildläuse, insbesondere Lecanium corni, zeigten sich Ende Mai in Menge. Ganz besonders aber traten sie in einer von uns noch nicht beobachteten Stärke zusammen mit Schmierläusen (Dactylobius vitis) von Ende August an auf. Die Läuse waren offenbar durch die ungewöhnlich warme Witterung, welche Ende August und im September herrschte, veranlaßt worden, ihre um diese Zeit sonst aufgesuchten Winterverstecke nicht zu beziehen. In Mengen saßen die jungen Schildläuse (Lecanium corni) auf der Unterseite der Rebblätter und eine Zahl von 30 Schmierläusen auf einem Rebblatt war keine Seltenheit. Die Schmierläuse gingen auch in Mengen auf die Trauben über. Eine am Riesling von uns noch nicht in dem Maße beobachtete Entwicklung von Rußtaupilzen auf den Blättern und den Trauben war die Folge. Die stark befallenen Blätter vergilbten und fielen ab, während die Traubenbeeren vielfach schrumpften und ihre Stiele verdorrten. Auf jedem Honigtautröpfchen entwickelte sich auf Blättern, Beeren und Traubenstielen ein kleiner schwarzer Pilzrasen. Diese Schädigung trat gerade in den besten Lagen stark in Erscheinung und bewirkte erhebliche Verluste. Noch spät (d. h. Mitte August) mit Kupferkalkbrühe oder Nikotin bespritzte Weinberge blieben ganz oder nahezu ganz verschont.

Schadfraß von Kaninchen in Junganlagen war auch in diesem Jahre an der Untermosel festzustellen.

E. Beschädigungen.

Ein Kältefrost in der Nacht vom 9. auf 10. Mai richtete in den Seitentälern und in den Höhenlagen, insbesondere also an der Saar und Ruwer außerordentlichen Schaden an. Es handelt sich hierbei nicht um eine allmählige Abkühlung der unteren Luftschichten durch Ausstrahlung der Bodenwärme (Strahlfrost), sondern um ein Abströmen kalter Luftmassen von den Höhen, hauptsächlich in die Seitentäler. In den Haupttälern waren nur die obersten Weinberge, d. h. die Zone, in welche noch die kalte Luft hereingedrückt hatte, erfroren. Der Frostschaden belief sich in den betroffenen Lagen auf 60 bis 90%, so daß Güter von 60 Morgen Größe an der Ruwer z. B. nur 6 Fuder ernteten.

Hagelschläge waren nur in einzelnen Gemarkungen in geringfügigem Umfange zu verzeichnen.

Starke Verbräunungsschäden an Rebtrieben und Blättern wurden durch die erste Bespritzung gegen den Roten Brenner Anfang Mai im ganzen Weinbaugebiet hervorgerufen. Dieselben waren auf die durch die Witterungsverhältnisse eingetretene Wachstumstockung und nicht etwa auf unsachgemäße Herstellung der Brühe zurückzuführen. In Weinbergen, welche noch in den ersten Maitagen bei für das Wachstum günstigem Wetter bespritzt worden waren,

Digitized by Google

zeigten sich Beschädigungen nicht. In später bespritzten Weinbergen waren sie überall mehr oder minder stark zu sehen, ob die Kupferkalkbrühe mit Zusatz von Uraniagrün usw. verspritzt worden war oder nicht. In den mit Nosperal bezw. Nosprasen bespritzten Weinbergen, zeigten sich indessen kaum Schädigungen. Als in der 2. Junihälfte wärmeres Wetter einsetzte, wuchsen sich die Schäden bald aus und die zunächst um wenigstens 8 Tage zurückgeworfenen Weinberge erholten sich sehr rasch wieder. In vielen Fällen war damit zufällig der Vorteil verknüpft, daß die Weinberge so in ein günstigeres Blütewetter kamen. Zweifellos aber waren die durch den Roten Brenner bei Unterlassung der frühzeitigen Bespritzung verursachten Schäden weit größere, als die durch die Bespritzung bewirkten Verbräunungen, welche bei günstigem Wetter nicht eingetreten wären und sich daher nicht voraussehen lassen konnten. Ob die Möglichkeit besteht, derartige Schäden bei so abnorm ungünstiger Witterung, wie wir sie im Mai 1926 zu verzeichnen hatten, überhaupt zu vermeiden, müssen künftige Untersuchungen zeigen.

F. Versuche.

Dieselben wurden mit 15 neuen Mitteln in den über 2 Hektar umfassenden in den besten und mittleren Lagen von Graach und Berncastel gelegenen Versuchsweinbergen der Zweigstelle durchgeführt. Gegen Peronospora und Oidium konnten Ergebnisse infolge nur geringfügigen Auftretens nicht erzielt werden. Auf die Darlegung dieser Versuche, sowie der Versuche mit noch nicht in den Handel kommenden Mitteln kann daher verzichtet werden. Ebenso soll eine nähere Erörterung der zwischen dem 6. und 8. Mai gegen den Roten Brenner durchgeführten 1. Bespritzung, welche eine völlige Unterdrückung der Krankheit in den Versuchsweinbergen der Zweigstelle zur Folge hatte, während um wenige Tage später bespritzte Nachbarweinberge stark davon befallen wurden, unterbleiben, da der Wert der frühzeitigen Bespritzung sich bereits in den Versuchen des Vorjahres gezeigt hatte. In Vergleichsversuchen mit Nosprasen und Nosprasit zeigte Kupferkalkbrühe die beste Wirkung gegen Roten Brenner. Diese Versuche wurden in der Lage Schadbach unter denselben Vorbedingungen mit jeweils 1½%igen Brühen am 8. 5. auf etwa 500 Stock großen Flächen durchgeführt. Bei einer am 22. Juni vorgenommenen Auszählung von je 50 Stöcken zeigten bei Kupferkalkbrühe im Mittel 2,5, im Höchstfalle 6 Blätter je Stock die braun-roten Brennerflecken, während bei Nosprasen 2,9 bezw. 10 und bei Nosprasit 11,1 bezw. 35 Blätter befallen waren. Auch in der Praxis zeigte sich, daß Nosprasen und Nosperal nicht denselben Erfolg gegen Roten Brenner aufwiesen, als Kupferkalkbrühe.

Ebenso sollen die fortgeführten Versuche über die Anwendung von Motorfüllpumpen hier nicht besprochen werden, da die hierbei in Erscheinung getretenen Mängel von den Herstellern bis zum Herbst behoben wurden und eine Hauptprüfung der inzwischen weiterhin verbesserten Apparate im Jahre 1927 durch die D. L. G. bevorsteht. Ein neuer Pulververstäubertyp „Mosel-Jacobi" der Maschinenfabrik M. Jacobi, Hetzerath an der Mosel erwies sich in den praktischen Versuchen als beachtenswert, während der Pulververstäubertyp System Karch der Deidesheimer Apparatebau A.-G., Deidesheim (Pfalz) zwar bei Verstäubung feiner Giftpulver, nicht aber derjenigen von Schwefel zufriedenstellend arbeitete.

I. Gegen Peronospora. Die Kontrollflächen wurden die ersten 3 Male mit 1,5%iger, die letzten beiden Male mit 2%iger Kupferkalkbrühe bespritzt.

a) Spritzmittel.

1. und 2. Peronospora-Spritzmittel A und Peronospora-Spritzmittel AB der J. G. Farbindustrie, A.-G., Urdingen am Niederrhein wurden in je einem Vorversuch 1- und 2%ig erprobt.

b) Stäubmittel.

3. Horst's Kupferstaubmittel der Fa. Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt a. Main und 4. Mittel 1127 B der chemischen Fabrik Ludwig Meyer, Mainz wurden in Vorversuchen geprüft.

II. Gegen Peronospora und Oidium.

5. Das Stäubmittel 1126 B der Firma Ludwig Meyer, Mainz, wurde im Vorversuch angewendet.

III. Gegen Peronospora und Traubenwickler, sowie gegen Traubenwickler allein.

Da infolge des geringfügigen Auftretens der Peronospora keine sicheren Feststellungen über die Wirkung der Mittel gegen diese Krankheit gemacht werden konnten, sollen die oben angeführten Mittel gemeinsam besprochen werden. Auch bezüglich der Wirkung gegen Heuwurm ließen sich sichere Ergebnisse nicht erzielen. Der am 12. 7. unternommene Versuch zahlenmäßige Feststellungen über den Heuwurm-Befall zu machen, scheiterte an dem bereits Eingangs geschildertem schwachem und ungleichmäßigem Auftreten. Stäubversuche (Hauptversuche) wurden daher erst gegen den Sauerwurm angesetzt, während die Spritzmittel bereits von Anfang an bei den Peronosporabekämpfungen zur Anwendung kamen. Auch der Anfang Mai erfolgten Spritzung gegen den Roten Brenner wurden des Interesses halber Bekämpfungsmittel gegen den Heuwurm beigefügt, was sich jedoch als entbehrlich erwies. Die gleichzeitig bespritzten Kontrollflächen wurden das 1. Mal mit einem Zusatz von 150 g, die folgenden Male mit einem solchen von 200 g Uraniagrün auf 100 Liter Kupferkalkbrühe behandelt. Die Vorversuche lagen in sehr anfälliger Parzelle „auf dem Sand" unmittelbar an der Mosel, die Hauptversuche, soweit es sich um Spritzmittel handelte in der etwas darüber gelegenen ebenfalls noch sehr anfälligen, nur wenig ansteigenden Lage „Schadbach", soweit es sich um Stäubmittel handelte, in der wenig entfernt ebenfalls sehr anfälligen Lage „Gehr". Die Kontrollfläche zu letzteren wurde mit Dr. Sturm'schen Mittel behandelt. Bei den Vorversuchen wurde eine kleine Parzelle unbehandelt gelassen, bei den unweit gelegenen Hauptversuchen diente je ein unbehandelter Winzerweinberg zur Feststellung des Auftretens der Traubenwickler. Die Stockzahlen sind jeweils in Klammern beigefügt. Die Auswertung der Versuche wurde nach dem Augenschein am 11. 10., zahlenmäßig am 20./21. 10. (Hauptversuche), bezw. 23. 10. (Vorversuche) vorgenommen. In den Hauptversuchen wurde hierbei an jeweils etwa 500 Trauben beliebig heraus-

Digitized by Google

gegriffener Stöcke der Sauerwurmbefall festgestellt, wobei immer sämtliche Trauben eines Stocks zur Auswertung kamen. In den Vorversuchen wurden sämtliche Trauben auf Befall ausgezählt. Da die Trauben außer Sauerwurmbefall, bezw. im Gefolge davon eingetretener Sauerfäule, Schädigungen nicht zeigten, war dieses Verfahren zweckmäßiger, wie die Auszählung von Sauerwurmbeeren. Augenschein, zahlenmäßige Feststellung und Leseergebnisse zeigten gute Übereinstimmung. Die aus der Tabelle ersichtlichen Ergebnisse sind der Kürze halber bei den einzelnen Mitteln nicht gesondert aufgeführt.

a) Spritzmittel.

Dieselben wurden in den Hauptversuchen 5 mal am 8. 5., 22. 6., 13. 7., 29./30. 7. und 10. 8., in den Vorversuchen 4 mal 4. 6., 22. 6., 12. 7. und 30. 7. angewendet.

6. Nosprasen der J. G. Farbenindustrie, Farbwerke Höchst am Main (842), gleichzeitig gegen Peronospora versucht, zeigte bei der ersten Bespritzung nur unbedeutende Verbräunungsschäden im Vergleich zu Kupferkalkbrühe. Nach der vorletzten und letzten Spritzung traten etwas stärkere, jedoch praktisch nicht bedeutende Verbräunungen an den Blatträndern ein. Die ersten 3 Spritzungen erfolgten ebenso wie bei Kupferkalkbrühe 1,5, die letzten beiden 2 %ig. Bei der 3. Spritzung wurden ebenso, wie bei Kupferkalkbrühe 100 g, bei der 4. und 5. 150 g Schmierseife auf 100 Liter Brühe beigefügt. Das nach Angabe des Herstellers mit Kalk neutralisierte Mittel ließ sich, wie im Vorjahre, leicht anmachen und verspritzen und zeigte befriedigende Haftfähigkeit.

7. Nosprasit desselben Herstellers (878), (gleichzeitig gegen Peronospora versucht), wurde in der gleichen Konzentration, wie Nosprasen, angewendet. Das schwarze Pulver läßt sich sehr leicht in Wasser zu einer schwarzen Brühe von neutraler Reaktion aufschwemmen. Verspritzbarkeit und Haftfähigkeit waren zufriedenstellend. Nach der 4. und noch mehr nach der 5. Bespritzung zeigten sich an den Blatträndern so starke Verbräunungen, daß die Blätter in der Folgezeit zum Teile abfielen und die Reife der Trauben sichtbar gehemmt wurde. Infolge dieser Schädigung ist das Mittel in der geprüften Zusammensetzung praktisch unbrauchbar.

Tabelle 1.

Hauptversuche.

Mittel	Stockzahl	Trauben am 20. 10 gesund	befallen	% Befall	Erntemenge kg Trauben am	gute	schlechte	zusam.	je Stock	Mostgew. ° Oechsle	Säure pro Mille
Kontrolle: Kupferkalk-Uraniagrün	497	288	271	48,48	3. 11.	482	19	501	1,008	67,0	13,2
Elafrosin . . .	571	325	332	50,53	4. 11.	580	7	587	0,965	67,0	13,3
Nosprasen . .	842	204	372	64,58	„	441	15	456	0,542	70,0	12,9
Nosprasit als Spritzmittel	878	141	410	74,41	3. 11.	426	54	480	0,546	67,0	13,0

8. Elafrosin der chemischen Fabrik J. D. Riedel, A.-G. Berlin-Britz (571), ein grünes Pulver, wurde ebenso wie Uraniagrün angewendet. Mit diesem stimmt es in allen Stücken überein.

9. Zabulon bleifrei der chem. Fabrik O. Hinsberg, Nackenheim am Rhein,

10. Zabulon bleihaltig derselben Firma und 11. Baresinol der chem. Fabrik Dr. F. Raschig, Ludwigshafen am Rhein, wurden in Vorversuchen geprüft.

b) Stäubmittel.

Dieselben wurden in den Hauptversuchen nur gegen den Sauerwurm 4× und zwar am 24. 7., 2. 8 und 13. 8. angewendet. In den Vorversuchen fand die Anwendung 6× am 4. 6., 22. 6, 12. 7., 30. 7., 9. 8. und 16. 8. statt. Nur Nosprasit als Stäubmittel wurde zum letzten Male nicht mehr angewendet.

12. Arsen-Verstäubungsmittel „Höchst" der J. G. Farbindustrie, Farbwerke Höchst a. M. (521) ließ sich leicht verstäuben und zeigte befriedigende Haftfähigkeit.

13. Vinuran der Pflanzenschutz-G. m. b. H., Schweinfurt a. M. (734), ein graugrünes Pulver, zeigte ebenfalls befriedigende Verstäubbarkeit und Haftfähigkeit.

14. Nosprasit der J. G. Farbindustrie, Farbwerke Höchst (28), gleichzeitig gegen Peronospora versucht, ein graues Pulver von guter Verstäubbarkeit und Haftfähigkeit, bewirkte von der 4. Anwendung, Ende Juli an so starke Verbräunungen der Blattränder, daß die Blätter abfielen und die Parzelle im Herbst einen trostlosen Eindruck machte. Es kommt daher schon aus diesem Grunde für die praktische Anwendung nicht in Frage.

15. Mittel 336 B der chem. Fabrik Ludwig Meyer, Mainz, wurde im Vorversuch angewendet.

Tabelle 2.

Hauptversuche.

Mittel	Stockzahl	Trauben am 21. 10 gesund	befallen	% Befall	Erntemenge kg Trauben am	gute	schlechte	zusam.	je Stock	Mostgew. ° Oechsle	Säure pro Mille
Kontrolle: Dr. Sturms Mittel . . .	406	286	214	42,76	4. 11.	390	3	393	1,374	62,0	13,7
Arsenstaubmittel Höchst	521	343	752	51,44	5. 11.	478	8	486	0,741	69,0	13,1
Vinuran . . .	734	245	315	56,25	„	476	9	485	0,661	70,0	12,7

Von Interesse ist noch der am 29. 10. bezw. 2. 11. festgestellte Sauerwurmbefall in einem Teil der weniger anfälligen Weinberge der Zweigstelle. Diese Weinberge waren jeweils etwa um die Zeit der Versuchsdurchführung im „Schadbach" im allgemeinen mit erstmals 150 g, die folgenden Male 200 g Uraniagrün zu Kupferkalkbrühe behandelt worden, mit Ausnahme der „Kirchgrube", welche zum 4. Mal an Stelle von Uraniagrün mit einem Zusatz von 1,5%, 8 bis 10%igen Tabakextraktes behandelt wurde. Im „Pfaffenberg" wurde ein Teil des Weinbergs am 13. August nochmals mit Sturmschem Mittel, ein Teil mit Uraniagrün, ein Teil nicht zum 5. Mal behandelt. Ebenso wurde der ausgezählte Teil der „Olk" am 12. August noch ein 5. Mal mit Uraniagrün behandelt. Wenn auch die genannten in etwas verschiedenen Lagen gelegenen Weinberge bezüglich der Wurmanfälligkeit nicht auf eine Stufe gestellt werden können, so muß doch die gute Wirkung, welche die Anwendung von Tabakextrakt beim 4. Spritzen in der

Digitized by Google

„Kirchgrube" hatte, auffallen. Auch dem Agenschein nach waren dort die Trauben fast völlig frei von Sauerwurm. Es zeigte sich, daß eine 5. Bekämpfung Mitte August keinen Zweck mehr hatte. Die Einzelheiten sind aus der nachfolgenden Tabelle ersichtlich.

Lage	Anzahl Trauben gesund	befallen	% Befall
Pfalzgraben	425	93	17,95
Rosenberg	383	137	26,35
Kirchgrube:			
zum 4. Mal mit 1,5 % Tabakextrakt . .	530	42	7,92
Olk	475	42	8,84
Pfaffenberg:			
1. 4mal gespritzt . . .	439	91	17,17
2. zum 5. Mal mit „Dr. Sturm" bestäubt . .	445	87	16,35
3. 5mal gespritzt . . .	836	167	19,98

❖

Aufruf zur Beteiligung an den phänologischen Beobachtungen an Reben.

Die phänologischen Beobachtungen am Rebstock werden seit 1912 in Bayern und seit 1923 im Rheingau regelmäßig durchgeführt. Die Rebenphänologie beschäftigt sich mit der Feststellung des zeitlichen Eintritts der wichtigsten Entwicklungsstufen des jährlichen Pflanzenlebens an verschiedenen Orten. Es sind zu beobachten: Beginn des Austriebes und der Aufblühzeit, die Vollblüte und Beginn der Beerenreife usw. Die Phänologie leitet hieraus Gesetzmäßigkeiten ab, besonders klimatographischer und biologischer Art. Das Klima wird hier nicht nach meteorologischen Beobachtungen, sondern nach seiner Wirkung auf die Pflanzen beurteilt. Die Rebenphänologie steht mit dem Weinbau und der Rebenzüchtung insofern in Beziehung, als sie uns für jedes Weinbaugebiet die Eignung der Rebsorten sicher erkennen und besonders wertvolle Stöcke durch die jährliche eingehende Beobachtung leichter auffinden läßt. Auch über das Auftreten der verschiedenen Schädlinge im Weinbau und deren Bekämpfung und über den Einfluß der Witterung auf den Rebstock geben uns diese alljährlich vorzunehmenden Beobachtungen wertvollen Aufschluß.

Die Bedeutung und die Wichtigkeit der Rebenphänologie ist heute allgemein anerkannt. Die 15jährigen Beobachtungen haben in Bayern über die einzelnen Rebsorten und ihre Anpassung an einzelne Gegenden wertvolle Ergebnisse geliefert. Über die Aufblühzeit bestehen für die Pfalz und für Franken besondere phänologische Karten, aus denen die Blütezonen für die einzelnen Sorten und Gegenden zu ersehen sind.

Das Netz der phänologischen Beobachter soll über die ganzen deutschen Weinbaugebiete nach einheitlichen Richtlinien ausgebaut werden, um auch später die Vorteile der Phänologie den deutschen Winzern zu sichern. Es ergeht deshalb an sämtliche deutsche Weinbauorte die Bitte, je einen Vertreter mit diesen phänologischen Beobachtungen zu betrauen. Die Zentralstelle für die phänologischen Beobachtungen in Deutschland ist der Sonderausschuß für Rebenzüchtung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin SW 11, Dessauerstr. 14. Interessenten erhalten von dieser Stelle die entsprechenden Listen zum Eintragen nebst Anweisung und Anleitung für die Ausführung dieser Beobachtungen. Am besten jedoch wenden sich Interessenten an ihren zuständigen Fachberater oder an die betreffende Weinbauschule, die dann die weitere Vermittlung und spätere Sammlung und Weiterleitung übernimmt.

Die Ausführung der Beobachtungen erfolgt ehrenamtlich, Entschädigungen können nicht gegeben werden. Im Interesse des Weinbaues und dessen weiterer Erforschung darf mit der nötigen Anzahl freiwilliger Beobachter gerechnet werden. Die Beobachtungen erstrecken sich auf eine längere Reihe von Jahren. Je mehr Jahre zuverlässig und gut beobachtet werden, desto wertvoller werden die Aufzeichnungen.

Von Zeit zu Zeit soll über den Stand der Rebenphänologie berichtet werden, und erhalten die einzelnen Beobachter dann Sonderdrucke. Die Bearbeitung der Aufzeichnungen obliegt dem Sonderausschuß für Rebenzüchtung der D.L.G., der Biologischen Reichsanstalt Berlin-Dahlem und der Bayrischen Hauptstelle für Rebenzüchtung, Würzburg.

An die Fachberater und Weinbauschulen richten wir die Bitte: „Werbt zuverlässige Beobachter, damit der phänologische Beobachtungsdienst sich zweckmäßig über die deutschen Weinbaugebiete verteilt und möglichst jeder große und bedeutendere Weinbauort einen Beobachter besitzt."

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
Obst- und Weinbau-Abteilung,
Sonderausschuß für Rebenzüchtung.
Biologische Reichsanstalt
für Land- und Forstwirtschaft, Berlin-Dahlem.
Bayer. Hauptstelle für Rebenzüchtung,
Würzburg.

❖

VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1926.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

(Fortsetzung.)

VII. Rebenanerkennung.

Infolge des schlechten Blütewetters und der vielfachen Peronosporaschäden gingen Neuanmeldungen zur Rebenanerkennung im Berichtsjahre nur spärlich ein. Die Rebenanerkennung in Gemeinschaft mit der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft erfolgte bei:

1. Gutsbesitzer Krafft-Vogt in Schallstadt für 2,7 ha parzellierte Reben, Sorte Gutedel.

Digitized by Google

2. Die Anerkennung von Reben bei Weingutsbesitzer A. Rößler in Schloß Neuweier wurde zurückgestellt bis zur Fertigstellung der Selektion.

Nachbesichtigungen der im Vorjahr anerkannten Rebflächen erfolgten bei:

3. O. Bronner in Wiesloch (Riesling 15 a.)
4. Rebenveredlungsanstalt in Durlach (Silvaner 11,5 a, Blauer Portugieser 12 a.)
5. E. Marget in Hügelheim (Gutedel 24 a, Silvaner 78 a.)
6. E. Giese in Bickensohl (Silvaner 12 a, Ruländer 26 a.)

K. Müller.

VIII. Versuchsanlagen.

a) Lorettoberg in Freiburg.

Zu den bisher in Bewirtschaftung befindlichen 1,97 ha kamen im Berichtsjahre noch 19,61 a Pachtreben, sodaß die Lorettoberg-Anlage jetzt 2,16 ha groß ist. Außer einer kleinen Kordonanlage wurden keine Neuanlagen erstellt. Alle Junganlagen der früheren Jahre hatten sehr unter dem ungünstigen Sommerwetter zu leiden. Der Austrieb erfolgte sehr spät und unregelmäßig. Dementsprechend war auch die Entwicklung während des ganzen Jahres. Die badischen und außerbadischen Erziehungsarten erhielten die endgültigen Holz- bezw. Drahtunterstützungen. In der Parzelle 20 (Blauer Burgunder) wurden Drahtrahmen erstellt und zwar 4 einseitig angebrachte Drähte. Der unterste Biegdraht (2,8 mm) befindet sich 50 cm vom Boden, 20 cm darüber der zweite Biegdraht, 25 cm über letzterem der erste Heftdraht (2,5 mm) und 25 cm darüber der zweite Heftdraht. Die Junganlagen wurden mit gutem Erfolg mit Nosperal gespritzt, die Ertragsreben mit Nosperal und Uraniagrün. Gegen Oidium wurde einmal vor und einmal nach der Blüte geschwefelt. Die Blüte zog sich über einen Monat hinaus. Der Blaue Burgunder, Grüne Sylvaner z. T. auch der Weiße Elbling und Weiße Gutedel verrieselten sehr stark. 75 a Ertragsreben brachten einen Herbst von 1500 l = 20 hl vom ha mit 75,5° Öchsle und 8,1 ‰ Säure. Am 4. November wurde geherbstet. Für die Unterkunft der Arbeiter und zur Aufbewahrung der Geräte wurde eine Blockhütte errichtet.

b) Schloßberg in Freiburg.

Die Ende des letzten Berichtsjahres eingestürzten alten Mauern auf verschiedenen Terrassen wurden neuerstellt. Ebenso wurden die morsch gewordenen Faschinen der Traminer-anlage erneuert. Auch im Schloßberg war die Entwicklung der Jungreben infolge der ungünstigen Witterung sehr schlecht. Dazu kam noch starker Wildschaden und Hagelschlag, sodaß der im kommenden Jahre zu erwartende Ertrag um 60—80 % geschmälert wird. Die Riesling- und Tramineranlage erhielten horizontal verlaufende Drahtzüge. Neben Drahtrahmen mit einseitig angebrachten Drähten wurden auch solche mit wechselständigen Drähten und die Oppenheimer Drahterziehung erstellt. Die Jungreben wurden mit Nosperal, die Ertragsreben mit Nosprasen gespritzt. Die Wirkung beider Mittel ließ nichts zu wünschen übrig. Der Äscherich trat sehr stark auf, konnte aber durch viermaliges Schwefeln unschädlich gemacht werden. Die Blüte rieselte stark durch. Durch ein Hagelwetter am 22. Juni trat nochmals eine erhebliche Verminderung des Ertrages ein, sodaß von den 40 a Ertragsreben nur 195 l Most mit 81° Öchsle und 9,2 ‰ Säure geherbstet wurden. Wegen des stark verhagelten Holzes wurde gleich nach dem Herbst der Rest der alten Reben entfernt und das Gelände unter Errichtung einer weiteren Mauer für eine Neupflanzung herzurichten begonnen.

c) Jesuitenschloß.

Die Pacht zweier ungünstig gelegener Rebparzellen wurde nach dem Herbst gekündigt. Es bleiben noch 95,27 a in Bewirtschaftung. Auch in den Jesuitenschloßreben verlief die Rebblüte verhältnismäßig schlecht. Die Ertragsreben brachten aber infolge reichlichen Blütenansatzes trotzdem 1180 l = 37 hl vom ha. Der Most wog 75° Öchsle und hatte 8,3 ‰ Säure. Gegen Peronospora und Wurm kam Nosprasen in Anwendung, Oidium trat kaum nennenswert auf. Vor und nach der Blüte wurde je einmal geschwefelt. Ein Teil des Ertrages wurde im Gewächshaus an Drähten aufgehängt und Ende November die Trockenbeeren ausgelesen und gekeltert. Der Most wog 148° Öchsle und hatte 8,7 ‰ Säure.

Röder.

d) Müllheim.

Die gesamten Reben der Versuchsanlage traten mit sehr gutem wohlausgereiftem Holze in das Berichtsjahr ein. Die den alten Beständen im Jahre 1925 gegebene Stallmistdüngung hatte ausgezeichnet gewirkt.

Zu Beginn des Berichtsjahres erhielten die Junganlagen, insgesamt rund 21 a, die erste kräftige Stallmistdüngung mit insgesamt 315 Zentnern.. Bei der aus dem Jahre 1925 stammenden Silvaneranlage wurden die im Dezember 1925 begonnenen Arbeiten zur Errichtung der Drahtrahmen zu Ende geführt. Der Austrieb erfolgte sehr früh und rasch und der Stand der Reben war im Laub während des ganzen Berichtsjahres sehr üppig. Von Frühjahrsfrostschäden blieben die Reben verschont. Der Gescheineansatz war reich. Die Schädlingsbekämpfungsarbeiten mußten sehr früh einsetzen. Bereits am 3. Mai wurde zum erstenmal gegen den Heuwurm gestäubt. Gegen Blattfallkrankheit und Wurm erfolgte ein dreimaliges Spritzen und gegen den Äscherich ein einmaliges Schwefeln. Von Äscherich und Wurm konnten die Reben freigehalten werden, dagegen gelang es infolge dauernden Regenwetters zur Zeit der dritten Spritzung in die abgehende Rebblüte nicht, die Blattfallkrankheit — wie in den früheren Jahren — völlig fernzuhalten. Durch das erstmalig frühe Stäuben zeigten sich an den Blättern sowie an den Stengelteilen und an den Gescheinen beim Gutedel leichtere, beim Silvaner stärkere Verbrennungserscheinungen, die sich aber insgesamt als praktisch nicht von Bedeutung erwiesen. Die Entwicklung der Trauben war infolge der zum Teil recht ungünstigen Jahreswitterung langsam. Die am 25. Oktober begonnene Traubenlese wurde durch eine Regenperiode unterbrochen, sodaß die Lese erst am 2. November beendigt werden konnte, nachdem auch durch Nachtfröste das gesamte Laub abgefallen war. Das Erträgnis war größer als in den drei voraufgegangenen Jahren. Es wurden geherbstet aus der alten Gutedelpfahlanlage 5,71 hl mit 80° Öchsle und 7,9 ‰ Säure, aus der jungen Gutedel-Drahtanlage 2,08 hl mit 80° Öchsle und 7,4 ‰ Säure, aus der jungen Silvaner-Drahtanlage 1,28 hl mit 74° Öchsle und 7,8 ‰ Säure, insgesamt also 9,07 hl Wein.

Digitized by Google

Am Ende des Berichtsjahres wurde die Gutedel-Altanlage, die als abgetragen angesehen werden mußte und einen zu engen Stand aufwies, herausgeschlagen. Mit dem Rigolen der Rebfläche wurde begonnen. Im kommenden Frühjahr sollen hier gepfropfte Reben angepflanzt werden.

Die Ausgaben betragen für das Berichtsjahr insgesamt 3011,47 RM., die Einnahmen mit dem neuen Wein, diesen zu 100 RM. je hl geschätzt, 1289,70 RM. Die größere Differenz zwischen den Einnahmen und Ausgaben wird vor allem mit durch die Extraausgaben für die begonnenen Rigolarbeiten bedingt, welche Ausgaben eigentlich auf 40 Jahre verteilt werden müßten. Da vom kommenden Jahre an, nach vollkommener Erneuerung der gesamten Versuchsanlage, sich alle dort vorzunehmenden Arbeiten vereinfachen, so werden sich in Zukunft Einnahmen und Ausgaben besser ausgleichen lassen. Es wird zu diesem Zwecke wohl auch eine Vergrößerung der Versuchsanlage ins Auge zu fassen ein, um alle notwendigen Ausgaben besser ausnützen zu können. Dümmler.

e) Durlach.

Im Winter 1925/26 erhielten die Sorten Riesling, Silvaner, Gutedel, Räuschling, Elbling, ein Teil der Burgunder und das Sortiment eine Volldüngung mit Stallmist. Die nicht mit Stallmist gedüngten Europäerdirektträger und Unterlagsreben wurden mit Kunstdünger gedüngt. Die Bekämpfung der Blattfallkrankheit erfolgte durch viermaliges Spritzen mit 1 %iger Kupferkalkbrühe unter gleichzeitiger Verwendung von 150 und 200 g Uraniagrün zur Bekämpfung des Wurmes. Gegen den Sauerwurm wurden die Anlagen nochmals mit dem Sturmschen Heu- und Sauerwurmmittel bestäubt. Zur Bekämpfung der Stielfäule bei Riesling wurde der Spritzbrühe beim letzten Spritzen 500 g Schmierseife zu 100 l Brühe zugesetzt. Gegen Oidium wurde zweimal geschwefelt. Sämtliche Bekämpfungsmaßnahmen zeigten vollen Erfolg. Andere Krankheiten und Schädlinge machten sich, mit Ausnahme von Amseln, die im Herbst 1926 wieder in großen Mengen auftraten, nicht bemerkbar.

Infolge des ungünstigen Blüteverlaufs war auch das Herbstergebnis an der Rebenveredlungsanstalt gegenüber dem Vorjahre erheblich geringer, wie aus nachstehender Aufstellung zu ersehen ist.

Traubensorte	Ertrag in kg 1926	1925
Europäer	5657,5	10395,0
Direktträger	2483,5	6444,0
Speisetrauben	78,5	68,5
Trauben zu Untersuchungszwecken		7,0
	8219,5	16914,5

Dazu kommt 1926 noch der Ertrag des im Vorjahre erworbenen Weinberges von 28 a mit 1508 kg.

Wenn nun auch das Ergebnis in der Menge hinter dem des Jahres 1925 um die Hälfte zurückgeblieben ist, so war dagegen die Qualität vielfach wesentlich besser als im Vorjahre. Die Mostgewichte und Säuregrade der wichtigeren europäischen Rebsorten sind in der nachstehenden Tabelle der gleichen Sorte des Jahrgangs 1925 gegenüber gestellt.

Das Traubenmaterial war im Jahre 1926 von guter Beschaffenheit. Besonders schön waren die prächtig ausgebildeten Portugieser trauben, die durch das ungünstige Blütewetter kaum Schaden gelitten hatten. Meinke.

Sorte	°Öchsle 1926	‰ Säure 1926	°Öchsle 1925	‰ Säure 1925
Riesling	89	8,2	80	7,9
Silvaner	76	7,9	73	7,0
Gutedel	78	7,1	72	10,3
Räuschling	73	9,9	62	11,1
Elbling	69	11,6	57	13,5
Burgunder	87	8,1	74	11,2
Portugieser	79	6,0	67	8,9

IX. Rebschulen.

a) In Durlach.

Im Frühjahr 1926 kamen die aus dem Jahre 1924 noch vorhandenen Restbestände von zweijährigen Pfropfreben, sowie die im Vorjahre hergestellten Pfropfreben restlos zur Abgabe; auch konnten einige Europäer- und Direktträgerwurzelreben abgegeben werden. — Außer Wurzelreben gelangten noch Blindreben bezw. Unterlagsreben zur Abgabe. Ein Drittel der Pfropfreben wurde kostenlos an Reblausherdbesitzer zur erstmaligen Wiederanpflanzung ihrer verseucht gewesenen Weinberge abgegeben. Die Rebenabgabe an 169 Bezieher stellt sich wie folgt dar:

Pfropfreben	19527 St.,	davon	6027 St.	ohne	Berechnung.
Europäer-Wurzelreben	300 St.				
Europäer-Blindreben und Ruten	2706 „	„	276 „	„	„
Direktträger-Wurzelreben	964 „				
Direktträger-Blindreben	6283 „				
Unterlagsreben	12178 „	„	7708 „	„	„
	41958 Stück,		14011 Stück.		

Der Erlös aus den 27947 Stück gegen Berechnung abgegebenen Reben betrug rund 6000 RM.

Die geräumte Rebschule wurde nicht mehr angepflanzt, sondern der Stadt Durlach, von der sie gepachtet war, zurückgegeben. An Stelle der alten unzureichenden Rebschule gelang es der Rebenveredelungsanstalt nach vieler Mühe, von dem Domänenamt in Karlsruhe ein Grundstück von 1 ha Umfang für Rebschulzwecke auf längere Zeit zu pachten. Von diesem Grundstück kamen die im Frühjahr des Berichtsjahres hergestellten Pfropfreben zur Einschulung. — Der Teil des Geländes, der für Rebschulzwecke in diesem Jahre noch nicht benötigt wurde, wurde anderweitig verwendet.

Die Pfropfreben hatten im Jahre 1926 sehr unter ungünstiger Witterung zu leiden. Erst gegen Ende der Vegetationsperiode machten die Reben bessere Fortschritte, doch konnten sie das Versäumte nicht nachholen. Bedauerlicherweise ist daher eine Abgabe von Pfropfreben im nächsten Jahre nur im kleinsten Umfange möglich.

Die schlechteste Entwickelung zeigten die Teleki 8 B Pfropfreben. Trieb- und Wurzelbildung war ohne Unterschied des Edelreises sehr schwach.

Digitized by Google

Da sich die Wasserbeschaffung zum Einschlämmen der Pfropfreben außerordentlich kostspielig und zeitraubend gestaltet hätte, wurde beim Einschulen vom Einschlämmen Abstand genommen. Da in vielen Großbetrieben des Auslandes das Einschlämmen wohl aus gleichen Gründen nicht gebräuchlich ist, durfte angenommen werden, daß die Unterlassung dieser Maßnahme keine schwerwiegenden nachteiligen Folgen auf die Entwickelung der Pfropfreben ausübt. Die Reben wurden deshalb lediglich, nachdem die Gräben zur Hälfte mit Erde gefüllt waren, gut angetreten. Um jedoch eine Vergleichsmöglichkeit mit dem Einschlämmverfahren zu schaffen, wurde eine genügend große Anzahl Pfropfreben auch eingeschlämmt. Ein Unterschied in der Entwicklung zwischen eingeschlämmten und angetretenen Reben war im Berichtsjahre nicht festzustellen. Da es sich aber im Jahre 1926 um einen im Frühjahr und Vorsommer recht nassen Jahrgang handelte, kann das Ergebnis des einen Jahres nicht maßgebend sein. Es ist deshalb beabsichtigt im kommenden Jahre den Versuch nochmals zu wiederholen.

Um die Einwirkung verschiedener Kunstdünger auf das Wachstum der Reben zu prüfen, wurde ein Düngungsversuch, vorläufig bei den auf Teleki 8 B veredelten Reben, durchgeführt. Zu diesem Zwecke wurde das Teleki 8 B Pfropfrebenquartier in 5 Parzellen, von denen jede 2a groß ist, eingeteilt. In die Parzelle 1 wurden die Reben, wie üblich, unter Zugabe von Stallmist eingeschult. Bei der Parzelle 2 wurde in gleicher Weise verfahren, doch erhielt diese Parzelle etwa 4 Wochen vor dem Einschulen außerdem 3 kg 40%iges Kali, 4 kg Superphosphat und 2,4 kg Natronsalpeter. Die Parzelle 3 erhielt 6 kg 40%iges Kali und 8 kg Superphosphat, ebenfalls 4 Wochen vor dem Einschulen der Pfropfreben. Stallmist wurde in dieser und in den Parzellen 4 und 5 nicht verwendet. Parzelle 4 erhielt 6 kg 40%iges Kali, 8 kg Superphosphat und 4,8 kg Natronsalpeter, Parzelle 5 erhielt 6 kg Kali, 8 kg Superphosphat und 1,75 kg Harnstoff. Irgendwelche augenfällige Unterschiede im Stand der einzelnen Parzellen konnten bis zum Ende des Vegetationsjahres nicht festgestellt werden. Wie bereits erwähnt, standen gerade die Teleki 8 B Pfropfreben am schlechtesten. Da sie im kommenden Frühjahr, infolge des schlechten Standes, nicht ausgeschult werden können, so kann erwartet werden, daß im kommenden Jahre die Wirkung der Dünger zur Geltung kommt. Das Ziel des Düngungsversuches, in einem Jahr durch die Zufuhr hauptsächlich schnell wirkender Stickstoffdünger kräftige gut bewurzelte und starktriebige Pfropfreben zu erhalten, wurde jedenfalls nicht erreicht.

Reinke.

[illegible]

Die diesjährige [illegible] der Rebzuchtstation [illegible] 1504 Europäer [illegible] Die Nachfrage nach [illegible] Teil der Nachfragen [illegible]

Im Berichtsjahre [illegible] 1710 Europäer [illegible] Stämmen. 90 Amerikaner [illegible] A.-G. [illegible] ebenso wie [illegible] es in allen Stücken [illegible]

X. Kellerwirtschaft.

a) Untersuchungen von Most und Wein.

Das chemische Laboratorium wurde besonders in der zweiten Hälfte des Berichtsjahres durch Untersuchungen von Most und Wein in so starkem Maße in Anspruch genommen, daß alle anderen Arbeiten notgedrungen dahinter zurückgestellt werden mußten. Die Zahl der untersuchten Most- und Weinproben stieg auf 1888 gegenüber 1163 im Vorjahre und 908 im Jahre 1924. Die Proben haben also im Vergleich zu 1925 um 62%, im Vergleich zu 1924 um 108% zugenommen. Diese Zunahme der Untersuchungstätigkeit ist vor allem deshalb beachtenswert, weil sie fast ausschließlich auf eine ständig zunehmende Beanspruchung des Instituts durch die Winzer selbst zurückgeht.

Wie in den vergangenen Jahren so wurden auch im Berichtsjahre wieder zahlreiche Moste aus ganz Oberbaden auf Mostgewicht und Säure untersucht, um Anhaltspunkte für die Verbesserung zu gewinnen. Es gelangten zur Untersuchung: 99 Moste aus dem Kaiserstuhl, 86 aus der Markgrafschaft, 24 aus der Ortenau und 49 aus dem Breisgau; ferner die zahlreichen Hybriden und Züchtungen des Instituts. Das Ergebnis dieser Untersuchungen wurde in Form einer kurzen Übersicht in „Weinbau und Kellerwirtschaft" 1926, S. 201 und 210 veröffentlicht. In 199 Fällen wurde das Institut um Festsetzung der zur Verbesserung erforderlichen Mengen Zucker und Wasser ersucht.

Die Zahl der Untersuchungen auf flüchtige Säure hat im Berichtsjahre weiter abgenommen, ein Zeichen dafür, daß die intensive Aufklärungsarbeit des Instituts in Fragen der Weinbehandlung und der Kellerwirtschaft Früchte zu tragen beginnt. Es konnte in einer ganzen Anzahl von Fällen mit Befriedigung festgestellt werden, daß auch der einfache Winzer der Behandlung seiner Weine und dem Zustande seines Kellers immer größere Aufmerksamkeit widmet und daß auch die Weine aus diesen Kellern sauberer und gesünder werden. Besonders waren es ehemalige Kursteilnehmer, die sichtliche Fortschritte in der Kellerwirtschaft gemacht hatten und die daher gerne ihre Weine zur Begutachtung ins Institut brachten.

Die nachfolgende kleine Tabelle gibt eine Übersicht über die analytische Untersuchung von Weinen und Mosten und über die ganz erhebliche Zunahme dieser Tätigkeit im Berichtsjahre:

	1924	1925	1926
Zahl der untersuchten Proben . .	908	1163	1888
Mostgewichtsbestimmungen . . .	106	199	355
Säurebestimmungen	101	229	969
Alkoholbestimmungen	70	187	345
Extrakt- und Zuckerbestimmungen .	4	65	107
Schönungen mit Ferrocyankalium .	522	445	629
Schönungen mit anderen Mitteln .	28	63	209
Untersuchungen auf flüchtige Säure	100	97	84
Branntwein und flüchtige Weine . .	83	130	190
Gesamtzahl der Untersuchungen	1014	1415	2888

[illegible] wurde noch in 259 Fällen dem Überbringer oder [illegible] auf Grund einer Kostprobe Rat und Auskunft erteilt.

Digitized by Google

b) Untersuchung von Mitteln zur Weinbehandlung.

Da von Seiten der Winzer und Weinhändler immer wieder Zweifel über die Brauchbarkeit der hier in Freiburg hergestellten Kaliumpyrosulfittabletten der Fa. A. C. Dung vorgebracht worden sind, wurde eine vergleichende Untersuchung dieser Tabletten und der von der Fa. E. Merck, Darmstadt hergestellten vorgenommen. Der Gehalt an reinem Kaliumpyrosulfit war in den Präparaten beider Firmen nahezu gleich und betrug bei beiden Präparaten im Mittel 90 %. Die Tabletten der Fa. Dung aber lösten sich infolge ihres Paraffingehaltes bedeutend langsamer, als die der Fa. Merck. Wenn dieser Umstand auch für die Wirksamkeit der Tabletten ohne Bedeutung ist, so mag er doch zu den erwähnten Beanstandungen Anlaß gegeben haben.

In 3 Fällen wurden dem Laboratorium Proben von Ferrocyankalium zur Untersuchung übergeben, die sich sämtlich als einwandfrei erwiesen. Vogt.

c) Versuche mit Apparaten und Mitteln zur Weinbehandlung.

Der ganz aus Aluminium angefertigte Gär- und Abfüllspund „Sulfa" (C. Fischer, Mannheim D 1) auch Selbstschwefler genannt, soll den Weinen, die im Zapf liegen, fortlaufend soviel schwefelige Säure abgeben, daß diese ohne Aufbrennen des leeren Faßraumes frei von einer Kahmdecke bleiben. Da zumal in Kreisen der Wirte ein dringendes Bedürfnis nach einem zuverlässig wirkenden Selbstschwefler besteht, wurde der Apparat in mehreren Größen im Institutskeller, im Keller eines Wirtes und bei einem Weinhändler ausgeprobt. Das Ergebnis war in zwei Fällen günstig, in einem Fall ungünstig. Der Apparat kann daher den Winzern, Wirten und Weinhändlern vorläufig nur versuchsweise zur Verwendung empfohlen werden.

Über die Wirkungsweise feinpulvriger Pflanzenkohlen, wie sie zur Entfärbung und zur Geschmacksverbesserung von Weinen verwendet werden, ist noch wenig bekannt. Es wurde zunächst der Einfluß verschiedener Faktoren wie Menge, Zeit und Temperatur auf die Entfärbungskraft der Kohlen untersucht. Weitere Untersuchungen über den Einfluß dieser verschiedenen Faktoren auf die Entfernung von Geschmacksfehlern durch Kohle sollen folgen.

Weiter wurden Versuche mit Sulfurol-Schwefeltabletten durchgeführt. Als Ersatz für die jetzt üblichen dünnen Schwefelschnitten hat eine Wiener Firma durchlochte Tabletten in den Handel gebracht, die aus feinpulvrigem Schwefel und einem unverbrennlichen indifferenten Bindemittel bestehen. Die bisher mit diesen Tabletten angeführten Versuche lassen irgendwelche Vorteile gegenüber den Asbestschwefelschnitten nicht erkennen. Vogt.

d) Kellerwirtschaftliche Versuche.

1. Konservierung von Süßmosten.

Die Beobachtung Boulards, daß Moste, die mehrmals hintereinander auf 45–50° C, also bis zur Abtötungstemperatur für Hefen erhitzt und nach jedesmaligem Abkühlen wieder mit gärkräftigen Hefen beimpft werden, ihre Vergärbarkeit verlieren und ohne jedes Konservierungsmittel lange Zeit süß bleiben, wurde an einem Apfel- und drei Traubenweinen nachgeprüft. Dabei wurde durch Wägung der in Glaskolben eingeschlossenen Moste der nach jeder Impfung auftretende Kohlendioxydverlust festgestellt und daraus der Gärverlauf errechnet. Es zeigte sich, daß nach oftmaliger Erhitzung nach jeder Neubeimpfung wieder Gärung eintrat. Die Versuche werden fortgesetzt. Vogt.

2. Eine neue Art der Rotweinherstellung.

Direktor Ferre von der Weinbauversuchsanstalt in Beaume in Frankreich hat ein Verfahren bekannt gegeben, um dem Rotwein, ohne die Maische angären zu lassen, den nötigen Farbstoff zu verleihen. Das Verfahren besteht im kurzen Erhitzen der Rotweintrauben im Wasserdampf, Trocknen der Trauben und sofortigen Abpressen des dann rot gefärbten Saftes. Um das Verfahren laboratoriumsgemäß zu prüfen, wurden je 5 kg Burgundertrauben teils 5 Minuten im Wasserdampf erhitzt, dann ausgebreitet und am folgenden Tag gekeltert, teils eingemaischt und nach dem Vergären mit der Maische abgepreßt. Der auf diese beiden Arten hergestellte Rotwein wurde Mitte Dezember begutachtet. Beide Proben hatten genau dieselbe Intensität der Rotfärbung, nur schmeckte der mit der Maische vergorene Wein etwas voller.

Die chemische Untersuchung der beiden Weine ergab bei dem aus gedämpften Trauben hergestellten:

6,9 ‰ Säure, 78,1 g Alkohol, 31,1 g Extrakt.

Der auf der Maische angegorene hatte dagegen:

7,2 ‰ Säure, 80,4 g Alkohol, 29,1 g Extrakt.

Ob die kleinen Unterschiede durch verschiedenes Traubenmaterial bedingt sind, wie man annehmen darf, oder in der Herstellungsmethode, muß noch untersucht werden.

K. Müller.

3. Unterscheidung von Apfel- und Traubenwein.

Leider gibt es immer noch Fälle, in welchen des Geldgewinnes wegen Traubenweine mit Obstweinen verschnitten werden. Für Gegenden mit reichem Obstbau, wie vor allem für Süddeutschland, ist es deshalb besonders wichtig solche Verfälschungen nachweisen zu können. Bisher war das aber außer durch Kostprobe kaum möglich. In den letzten Monaten sind nun zwei Methoden beschrieben worden, die zur Ermittelung von Obstweinzusatz zu Traubenwein führen sollen. Das Weinbauinstitut hat durch umfangreiche Untersuchungen festzustellen versucht, ob die angegebenen Methoden praktisch brauchbar sind.

Nach Prof. Dr. Reich in Wien soll man selbst 10 % Apfelweinzusatz zu Traubenwein mit der Analysenquarzlampe von W. C. Heraeus in Hanau mühelos erkennen können. Fast gleichzeitig berichtet Dr. Th. Röttgen in Stuttgart, daß man durch Zusatz von einer ammoniakalischen Kupferazetatlösung selbst 10 % Apfelweinzusatz bei Traubenwein durch die dabei entstehende Färbung erkennen könne.

Die Untersuchungen des Weinbauinstituts, die erst am Ende des Berichtsjahres aufgenommen werden konnten, sind noch nicht abgeschlossen. Jetzt schon hat sich aber ergeben, daß man nicht immer Apfelwein und Traubenwein mit den genannten Methoden leicht unterscheiden kann. Trübe Weine täuschen z. B. leicht Obstweinzusatz vor. Eigenartig reagierten Weine aus Jugoslavien. Ein Klein-Riesling reagierte unter der Quarzlampe wie Obstwein, ebenso ein weißer Burgunder, während ein Silvaner und ein Mädchentraubenwein wie

Digitized by Google

Da sich die Wasserbeschaffung zum Einschlämmen der Pfropfreben außerordentlich kostspielig und zeitraubend gestaltet hätte, wurde beim Einschulen vom Einschlämmen Abstand genommen. Da in vielen Großbetrieben des Auslandes das Einschlämmen wohl aus gleichen Gründen nicht gebräuchlich ist, durfte angenommen werden, daß die Unterlassung dieser Maßnahme keine schwerwiegenden nachteiligen Folgen auf die Entwickelung der Pfropfreben ausübt. Die Reben wurden deshalb lediglich, nachdem die Gräben zur Hälfte mit Erde gefüllt waren, gut angetreten. Um jedoch eine Vergleichsmöglichkeit mit dem Einschlämmverfahren zu schaffen, wurde eine genügend große Anzahl Pfropfreben auch eingeschlämmt. Ein Unterschied in der Entwicklung zwischen eingeschlämmten und angetretenen Reben war im Berichtsjahre nicht festzustellen. Da es sich aber im Jahre 1926 um einen im Frühjahr und Vorsommer recht nassen Jahrgang handelte, kann das Ergebnis des einen Jahres nicht maßgebend sein. Es ist deshalb beabsichtigt im kommenden Jahre den Versuch nochmals zu wiederholen.

Um die Einwirkung verschiedener Kunstdünger auf das Wachstum der Reben zu prüfen, wurde ein Düngungsversuch, vorläufig bei den auf Teleki 8 B veredelten Reben, durchgeführt. Zu diesem Zwecke wurde das Teleki 8 B Pfropfrebenquartier in 5 Parzellen, von denen jede 2a groß ist, eingeteilt. In die Parzelle 1 wurden die Reben, wie üblich, unter Zugabe von Stallmist eingeschult. Bei der Parzelle 2 wurde in gleicher Weise verfahren, doch erhielt diese Parzelle etwa 4 Wochen vor dem Einschulen außerdem 3 kg 40%iges Kali, 4 kg Superphosphat und 2,4 kg Natronsalpeter. Die Parzelle 3 erhielt 6 kg 40%iges Kali und 8 kg Superphosphat, ebenfalls 4 Wochen vor dem Einschulen der Pfropfreben. Stallmist wurde in dieser und in den Parzellen 4 und 5 nicht verwendet. Parzelle 4 erhielt 6 kg 40%iges Kali, 8 kg Superphosphat und 4,8 kg Natronsalpeter, Parzelle 5 erhielt 6 kg Kali, 8 kg Superphosphat und 1,75 kg Harnstoff. Irgendwelche augenfällige Unterschiede im Stand der einzelnen Parzellen konnten bis zum Ende des Vegetationsjahres nicht festgestellt werden. Wie bereits erwähnt, standen gerade die Teleki 8 B Pfropfreben am schlechtesten. Da sie im kommenden Frühjahr, infolge des schlechten Standes, nicht ausgeschult werden können, so kann erwartet werden, daß im kommenden Jahre die Wirkung der Dünger zur Geltung kommt. Das Ziel des Düngungsversuches, in einem Jahr durch die Zufuhr hauptsächlich schnell wirkender Stickstoffdünger kräftige, gut bewurzelte und starktriebige Pfropfreben zu erzielen, wurde jedenfalls nicht erreicht. Meinke.

b) am Jesuitenschloß.

Die diesjährige Rebschule wurde wie 1925 im Gelände der Rebzuchtstation Jesuitenschloß angelegt, und zwar wurden 1594 Europäer- und 576 Hybridenblindreben eingeschult. Die Nachfrage nach guten Rebenwürzlingen war sehr groß. Nur ein Teil der Nachfragen konnte befriedigt werden.

Im Berichtsjahre wurden verkauft: 290 Europäer-Blindreben, 1719 Europäer-Wurzelreben, 1653 Amerikaner-Direktträger-Blindreben, 703 Amerikaner-Direktträger-Wurzelreben, 90 Amerikaner-Unterlagswurzelreben. Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf 550,35 RM. Raesch.

X. Kellerwirtschaft.

a) Untersuchungen von Most und Wein.

Das chemische Laboratorium wurde besonders in der zweiten Hälfte des Berichtsjahres durch Untersuchungen von Most und Wein in so starkem Maße in Anspruch genommen, daß alle anderen Arbeiten notgedrungen dahinter zurückgestellt werden mußten. Die Zahl der untersuchten Most- und Weinproben stieg auf 1888 gegenüber 1163 im Vorjahre und 908 im Jahre 1924. Die Proben haben also im Vergleich zu 1925 um 62%, im Vergleich zu 1924 um 108% zugenommen. Diese Zunahme der Untersuchungstätigkeit ist vor allem deshalb beachtenswert, weil sie fast ausschließlich auf eine ständig zunehmende Beanspruchung des Instituts durch die Winzer selbst zurückgeht.

Wie in den vergangenen Jahren so wurden auch im Berichtsjahre wieder zahlreiche Moste aus ganz Oberbaden auf Mostgewicht und Säure untersucht, um Anhaltspunkte für die Verbesserung zu gewinnen. Es gelangten zur Untersuchung: 99 Moste aus dem Kaiserstuhl, 86 aus der Markgrafschaft, 24 aus der Ortenau und 49 aus dem Breisgau; ferner die zahlreichen Hybriden und Züchtungen des Instituts. Das Ergebnis dieser Untersuchungen wurde in Form einer kurzen Übersicht in „Weinbau und Kellerwirtschaft" 1926, S. 201 und 210 veröffentlicht. In 199 Fällen wurde das Institut um Festsetzung der zur Verbesserung erforderlichen Mengen Zucker und Wasser ersucht.

Die Zahl der Untersuchungen auf flüchtige Säure hat im Berichtsjahre weiter abgenommen, ein Zeichen dafür, daß die intensive Aufklärungsarbeit des Instituts in Fragen der Weinbehandlung und der Kellerwirtschaft Früchte zu tragen beginnt. Es konnte in einer ganzen Anzahl von Fällen mit Befriedigung festgestellt werden, daß auch der einfache Winzer der Behandlung seiner Weine und dem Zustande seines Kellers immer größere Aufmerksamkeit widmet und daß auch die Weine aus diesen Kellern sauberer und gesünder werden. Besonders waren es ehemalige Kursteilnehmer, die sichtliche Fortschritte in der Kellerwirtschaft gemacht hatten und die daher gerne ihre Weine zur Begutachtung ins Institut brachten.

Die nachfolgende kleine Tabelle gibt eine Übersicht über die analytische Untersuchung von Weinen und Mosten und über die ganz erhebliche Zunahme dieser Tätigkeit im Berichtsjahre:

	1924	1925	1926
Zahl der untersuchten Proben . .	908	1163	1888
Mostgewichtbestimmungen . . .	106	199	355
Säurebestimmungen	101	229	969
Alkoholbestimmungen	70	187	345
Extrakt- und Zuckerbestimmungen .	4	65	107
Schönungen mit Ferrocyankalium .	522	445	629
Schönungen mit anderen Mitteln .	28	63	209
Untersuchungen auf flüchtige Säure	100	97	84
Braune und stichige Weine . . .	83	130	190
Gesamtzahl der Untersuchungen	1014	1415	2888

Außerdem wurde noch in 239 Fällen dem Überbringer oder Einsender lediglich auf Grund einer Kostprobe Rat und Auskunft erteilt.

Digitized by Google

b) Untersuchung von Mitteln zur Weinbehandlung.

Da von Seiten der Winzer und Weinhändler immer wieder Zweifel über die Brauchbarkeit der hier in Freiburg hergestellten Kaliumpyrosulfittabletten der Fa. A. C. Dung vorgebracht worden sind, wurde eine vergleichende Untersuchung dieser Tabletten und der von der Fa. E. Merck, Darmstadt hergestellten vorgenommen. Der Gehalt an reinem Kaliumpyrosulfit war in den Präparaten beider Firmen nahezu gleich und betrug bei beiden Präparaten im Mittel 90 %. Die Tabletten der Fa. Dung aber lösten sich infolge ihres Paraffingehaltes bedeutend langsamer, als die der Fa. Merck. Wenn dieser Umstand auch für die Wirksamkeit der Tabletten ohne Bedeutung ist, so mag er doch zu den erwähnten Beanstandungen Anlaß gegeben haben.

In 3 Fällen wurden dem Laboratorium Proben von Ferrocyankalium zur Untersuchung übergeben, die sich sämtlich als einwandfrei erwiesen. Vogt.

c) Versuche mit Apparaten und Mitteln zur Weinbehandlung.

Der ganz aus Aluminium angefertigte Gär- und Abfüllspund „Sulfa" (C. Fischer, Mannheim D 1) auch Selbstschwefler genannt, soll den Weinen, die im Zapf liegen, fortlaufend soviel schwefelige Säure abgeben, daß diese ohne Aufbrennen des leeren Faßraumes frei von einer Kahmdecke bleiben. Da zumal in Kreisen der Wirte ein dringendes Bedürfnis nach einem zuverlässig wirkenden Selbstschwefler besteht, wurde der Apparat in mehreren Größen im Instituts-keller, im Keller eines Wirtes und bei einem Weinhändler ausgeprobt. Das Ergebnis war in zwei Fällen günstig, in einem Fall ungünstig. Der Apparat kann daher den Winzern, Wirten und Weinhändlern vorläufig nur versuchsweise zur Verwendung empfohlen werden.

Über die Wirkungsweise feinpulvriger Pflanzenkohlen, wie sie zur Entfärbung und zur Geschmacksverbesserung von Weinen verwendet werden, ist noch wenig bekannt. Es wurde zunächst der Einfluß verschiedener Faktoren wie Menge, Zeit und Temperatur auf die Entfärbungskraft der Kohlen untersucht. Weitere Untersuchungen über den Einfluß dieser verschiedenen Faktoren auf die Entfernung von Geschmacksfehlern durch Kohle sollen folgen.

Weiter wurden Versuche mit Sulfurol-Schwefeltabletten durchgeführt. Als Ersatz für die jetzt üblichen dünnen Schwefelschnitten hat eine Wiener Firma durchlochte Tabletten in den Handel gebracht, die aus feinpulvrigem Schwefel und einem unverbrennlichen indifferenten Bindemittel bestehen. Die bisher mit diesen Tabletten angeführten Versuche lassen irgendwelche Vorteile gegenüber den Asbestschwefelschnitten nicht erkennen. Vogt.

d) Kellerwirtschaftliche Versuche.

1. Konservierung von Süßmosten.

Die Beobachtung Boulards, daß Moste, die mehrmals hintereinander auf 45–50° C, also bis zur Abtötungstemperatur für Hefen erhitzt und nach jedesmaligem Abkühlen wieder mit gärkräftigen Hefen beimpft werden, ihre Vergärbarkeit verlieren und ohne jedes Konservierungsmittel lange Zeit süß bleiben, wurde an einem Apfel- und drei Traubenweinen nachgeprüft. Dabei wurde durch Wägung der in Glaskolben eingeschlossenen Moste der nach jeder Impfung auftretende Kohlendioxydverlust festgestellt und daraus der Gärverlauf errechnet. Es zeigte sich, daß nach oftmaliger Erhitzung nach jeder Neubeimpfung wieder Gärung eintrat. Die Versuche werden fortgesetzt. Vogt.

2. Eine neue Art der Rotweinherstellung.

Direktor Ferre von der Weinbauversuchsanstalt in Beaume in Frankreich hat ein Verfahren bekannt gegeben, um dem Rotwein, ohne die Maische angären zu lassen, den nötigen Farbstoff zu verleihen. Das Verfahren besteht im kurzen Erhitzen der Rotweintrauben im Wasserdampf, Trocknen der Trauben und sofortigen Abpressen des dann rot gefärbten Saftes. Um das Verfahren laboratoriumsgemäß zu prüfen, wurden je 5 kg Burgundertrauben teils 5 Minuten im Wasserdampf erhitzt, dann ausgebreitet und am folgenden Tag gekeltert, teils eingemaischt und nach dem Vergären mit der Maische abgepreßt. Der auf diese beiden Arten hergestellte Rotwein wurde Mitte Dezember begutachtet. Beide Proben hatten genau dieselbe Intensität der Rotfärbung, nur schmeckte der mit der Maische vergorene Wein etwas voller.

Die chemische Untersuchung der beiden Weine ergab bei dem aus gedämpften Trauben hergestellten:

6,9 ‰ Säure, 78,1 g Alkohol, 31,1 g Extrakt.

Der auf der Maische angegorene hatte dagegen:

7,2 ‰ Säure, 80,4 g Alkohol, 29,1 g Extrakt.

Ob die kleinen Unterschiede durch verschiedenes Traubenmaterial bedingt sind, wie man annehmen darf, oder in der Herstellungsmethode, muß noch untersucht werden.

K. Müller.

3. Unterscheidung von Apfel- und Traubenwein.

Leider gibt es immer noch Fälle, in welchen des Geldgewinnes wegen Traubenweine mit Obstweinen verschnitten werden. Für Gegenden mit reichem Obstbau, wie vor allem für Süddeutschland, ist es deshalb besonders wichtig solche Verfälschungen nachweisen zu können. Bisher war das aber außer durch Kostprobe kaum möglich. In den letzten Monaten sind nun zwei Methoden beschrieben worden, die zur Ermittelung von Obstweinzusatz zu Traubenwein führen sollen. Das Weinbauinstitut hat durch umfangreiche Untersuchungen festzustellen versucht, ob die angegebenen Methoden praktisch brauchbar sind.

Nach Prof. Dr. Reich in Wien soll man selbst 10 % Apfelweinzusatz zu Traubenwein mit der Analysenquarzlampe von W. C. Heraeus in Hanau mühelos erkennen können. Fast gleichzeitig berichtet Dr. Th. Röttgen in Stuttgart, daß man durch Zusatz von einer ammoniakalischen Kupferazetatlösung selbst 10 % Apfelweinzusatz bei Traubenwein durch die dabei entstehende Färbung erkennen könne.

Die Untersuchungen des Weinbauinstituts, die erst am Ende des Berichtsjahres aufgenommen werden konnten, sind noch nicht abgeschlossen. Jetzt schon hat sich aber ergeben, daß man nicht immer Apfelwein und Traubenwein mit den genannten Methoden leicht unterscheiden kann. Trübe Weine täuschen z. B. leicht Obstweinzusatz vor. Eigenartig reagierten Weine aus Jugoslavien. Ein Klein-Riesling reagierte unter der Quarzlampe wie Obstwein, ebenso ein weißer Burgunder, während ein Silvaner und ein Mädchentraubenwein wie

Digitized by Google

Obstweinverschnitt reagierten. Dagegen reagierte Wälschriesling wie Traubenwein, bei 10 % Obstweinzusatz zeigte er die Färbung von Obstwein, dagegen reagierte ein Traminer mit 10 % Obstweinzusatz wie Traubenwein.

Trübe Traubenweine können nicht beurteilt werden, desgleichen Rotweine, Weißherbste und manche Hybridenweine. So reagierte z. B. der Weißwein der Hybride 6/53 unter der Quarzlampe wie Apfelwein, mit Kupferazetat wie Apfelweinverschnitt. Andere Hybriden reagieren mit Kupferazetat z. T. wie Apfelweine.

Künstlich hergestellte Verschnitte von Traubenwein mit Obstwein ließen im allgemeinen nach beiden Methoden erst Zusätze von 20 % Obstwein erkennen, wenn zum Vergleich Muster von Trauben- und Obstwein vorlagen. Sobald man aber 25 % Apfelwein einem Traubenmost zugibt und läßt beide zusammen vergären, so kann ein Verschnitt mit Obstwein mit der Quarzlampe nicht mehr nachgewiesen werden.

Reine Obstweine reagieren nach beiden Methoden wie Traubenweine sobald sie 50 g Kasein je hl oder 15 % Traubenweinhefe zur Schönung erhalten haben.

Mit Eponit behandelte Obstweine sind von Traubenweinen, die mit Eponit behandelt waren, nicht mehr zu unterscheiden. Beide zeigen ähnlich wie Zwetschgenwasser eine weißlich-blaue Färbung. Zusammenfassend kann über die Untersuchung, die in einer besonderen Arbeit veröffentlicht werden soll, gesagt werden, daß sowohl die Reich'sche wie die Röttgen'sche Methode zwar in vielen Fällen einwandfreie Ergebnisse liefern, daß aber auch sehr viele Fälle bekannt wurden, wo Apfelweinzusatz nicht ohne weiteres als solcher erkannt werden kann oder Traubenwein Apfelweinreaktion zeigte. Über die Einzelheiten wird die erwähnte zusammenfassende Arbeit berichten. K. Müller.

e) Praktischer Kellereibetrieb.

Um von der Gutedeltraube einen spritzigen und fruchtigen Wein zu erhalten, ist während des Ausbaues auf die Erhaltung des fast in allen Jahren von Natur aus geringen Säuregehaltes das Hauptaugenmerk zu richten. Nach gut durchgeführter Gärung richtet sich der weitere Ausbau gesunder Weine und die dabei anzuwendenden Schwefelgaben in erster Linie nach dem jeweiligen Säuregrad des Weines. Dabei spielt die Temperatur des Kellers eine große Rolle. Sie schwankte im Institutskeller zwischen Maximum 14° C Ende September und Minimum 7,5° C Ende Januar und beträgt im Durchschnitt 10,3° C. Bei den schlecht schließenden Kellerfenstern erhöht Föhnwetter die Kellertemperatur um 0,5°. Der erste Abstich erfolgte am 10. Januar mit 5 g K. P. je hl (Müllheimer 10 g), der zweite, unter Zufügen der gleichen Schwefelgaben wie beim ersten Ablaß, am 10. März 1925, unter gleichzeitiger Filtration. Beide Abstiche wurden unter gänzlichem Luftabschluß durchgeführt. Nur der Hybridenwein Oberlin 595 erhielt beidemal Luftzufuhr. Er baute in Verbindung mit einer nassen Zuckerung und nachheriger Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk seine Säure zwischen Lese und 1. Dezember (10° C) in einem Zuge von 21,8 ‰ auf 10 ‰ ab. Dann blieb er auf dieser Säure bis 1. Juli stehen. Als die Kellertemperatur wieder 10,5° erreichte, begann der Abbau erneut auf 7,7 ‰. Auch alle anderen Weine wiesen während der Gärung, obwohl sie als Moste mit 10–15 g K. P. geschwefelt worden waren, einen großen Säuresturz auf, der bis auf den Müllheimer Reggenhag genau mit dem 1. Dez. aufhört, das ist bei einer Kellertemperatur von + 10° C. Bekanntlich beruht diese Säureabnahme u. a. auf dem Ausfallen des Weinsteines bei abnehmender Temperatur und bei zunehmendem Alkohol im vergärenden Moste. Da die Temperatur aber noch bis auf + 7,5° C sinkt, geht die Weinsteinausscheidung und damit die Säureabnahme bei allen Weinen in ganz geringem Maße weiter. Nur die ohnehin geringe Säure des Müllheimer Reggenhag war unter C 02 Entwicklung in starker Abnahme begriffen. Bei der Flaschenabfüllung anfangs Mai hatte er nur noch 6 ‰ Säure. Wäre der Wein bei diesem Säuregrad nicht stark mit C 02 angereichert gewesen, hätte man ihn als matt und tot ansprechen müssen. Durch den großen Gehalt an natürlicher Kohlensäure war er frisch und war als erster aller Weine verkauft. Heute präsentiert er sich als fruchtiger erfrischender, klarer Flaschenwein. Die Behandlung der anderen Europäerweine war ähnlich. Ergänzend sei noch darauf hingewiesen, daß die angeführten Europäerweine vor dem zweiten Ablassen eine Tanninschönung erhielten und zwar durchschnittlich 2 g per hl. Eine Mösslingerschönung erübrigte sich, da die Institutsweine im Höchstfalle nur etwa 1 g Eisen im hl = 10 mg im l aufweisen. Der Ausbau aller Europäerweine erfolgte in Halbstückfässern.

Die 1925er Hybridenmoste wurden totgeschwefelt und entschleimt. Der Versuch sollte zeigen, ob ihnen auf diese Weise der unangenehme Beigeschmack genommen werden kann. Anschließend wurden dann die Moste mit kohlensaurem Kalk entsäuert.

Eine nennenswerte Abschwächung des Amerikanergeschmackes gelang bis heute bei einer im Rahmen des Weingesetzes ausgeführten Verbesserung und Behandlung in keinem Falle. Darum wurden mit 1926er Hybridenweinen weitere Versuche angestellt. Dagegen gelang es, wie aus der Aufstellung zu ersehen ist, die Säure bis zum vollendeten Ausbau stark zu vermindern.

Sorte	Grad Öchsle	‰ Säure	Entsäuert um:	Verbesserung	Säure nach der Gärung ‰	Säure am 1. 10. 1926 ‰
B. S. 450	70,0	17,0	2 ‰	20 %	10,3	7,1
N. 6–53	64,5	19,7	2 ‰	20 %	9,6	6,4
S. 1000	61,0	16,8	2 ‰	20 %	8,7	8,5
Oberlin 604	82,0	16,1	2 ‰	20 %	8,5	7,5
Oberlin 595	88,5	21,8	3 ‰	20 %	10,0	7,7

Im Herbst 1926 kaufte das Institut je ein Halbstück Achkarrener Schloßberg Silvaner mit einem Mostgewicht von 72° und 7 ‰ Säure, Bickensohler Käfersberg Ruländer 90,5° Öchsle und 8,3 ‰ Säure und Neuweierer Riesling Mauerwein 78° Öchsle und 9,8 ‰ Säure. Außerdem wurde ein Halbstück Apfelwein gekeltert. Diese Weine sollen versuchsweise ausgebaut werden. Die Lese begann am 25. X. und wurde am 6. XI. beendet. Das Mostgewicht der eingelegten institutseigenen Weine bewegte sich zwischen 70 und 81° Öchsle, der Säuregehalt zwischen 7,4 und 9,2 ‰. Die am 30. November gekelterte Jesuitenschloß getrocknete Beerenauslese hatte ein Mostgewicht von 148° Öchsle und 8,7 ‰ Säure. Die getrocknete Beerenauslese

Digitized by Google

setzt sich aus hochreifen ausgelesenen Trauben der Jesuitenschloßreben zusammen, die zur künstlichen Verlängerung des Reifeprozesses bis zum 26. November in einem Treibhaus aufgehängt wurden.

Alle Moste der Europäerrebsorten wurden wegen des geringen Säuregehaltes vor der Gärung mit 10 g K. P. per hl versetzt, der Schloßbergmost außerdem noch zur Verminderung des Rauchgeschmackes entschleimt und filtriert. Bekanntlich kamen die diesjährigen Moste infolge des außergewöhnlich gesunden Traubenmaterials sehr schlecht in Gärung, besonders wenn dieselben totgeschwefelt wurden. Aus diesem Grunde wurde zur Vergärung aller Weine Reinhefe verwendet. Zur Durchgärung der Spätlesen des Instituts war eine Erwärmung mit der elektrischen Heizschlange notwendig.

Während des Herbstes hat sich herausgestellt, daß eine fehlende große Einfahrt zum Kelterhaus mit rascher Ablademöglichkeit die Arbeiten sehr erschwert und verteuert. Sobald alle Rebanlagen des Instituts im Ertrag stehen, wird ein entsprechender Umbau unvermeidlich sein. Die Wände des Gär- und Gerätekellers wurden mit Kalkanstrich versehen. Der Lagerkeller wurde neu gestickt, sodaß er jetzt zur Lagerung von Weinen benützt werden kann.

Die Einnahmen aus dem Weinverkauf belaufen sich im Berichtsjahre auf 5153 RM. Im Keller liegen noch 1726 Stück Flaschenweine und 83,5 hl Faßweine. Röder.

(Fortsetzung folgt)

Kleine Mitteilungen

I. Weinprämiierung im Breisgau.

Der Vorstand der Winzervereinigung für den unteren Breisgau hat beschlossen, am Samstag, den 5. März in Herbolzheim im Gasthaus „zur Sonne" eine Weinprämiierung der 1926er Weine zu veranstalten. Die vor zwei Jahren hier stattgefundene Weinbewertung hat gezeigt, daß im Breisgau Weine wachsen, die sich mit denen der anderen Rebgebiete vergleichen lassen, und soll die jetzt stattfindende Prämiierung dies in erhöhtem Maße beweisen. Um eine wirksame Propaganda für die Breisgauer Weine zu machen, findet am Sonntag den 6. März, nachmittags ½ 3 Uhr, im Gasthaus „zur Sonne" eine allgemeine Kostprobe der am Vortage prämiierten Weine statt. Bei dieser Veranstaltung gelangen auch sofort die Preise zur Verteilung. Sämtliche Weininteressenten sind hierzu herzlich eingeladen. Für Mitglieder, die ihre Mitgliedskarten vorweisen, ermäßigt sich der Eintrittspreis von RM. 2.– auf 50 Pfg.

Die Weinernte 1926 in Bayern

Von einer Gesamtrebfläche von 19896 ha wurden im Jahre 1926 332848 hl Most oder 16,7 hl je ha geherbstet.

Die Pfalz mit 15520 ha Reben erbrachte 320939 hl oder 20,5 hl je ha, Franken mit 4022 ha Reben nur 10741 hl oder 2,7 hl je ha. Der Durchschnittshektoliterpreis betrug in der Pfalz 85 RM., in Franken 123,7 RM. Der Gesamtwert der letztjährigen bayerischen Ernte wird mit 28,7 Millionen R.M. geschätzt.

Handelsvertrag zwischen Deutschland und Frankreich.

Der provisorische Handelsvertrag mit Deutschland, der am 21. Februar abgelaufen ist, wurde um 3 Monate, bis 31. Mai, verlängert. Die französischen Winzer sind hierüber aufgebracht und verlangen in zahlreichen Protestkundgebungen — in Bordeaux waren 5000 Winzer anwesend —, daß ein vertragsloser Zustand eintrete, um dadurch eine weniger hohe Zollbelastung der französischen Weine zu erzwingen. Deutschland wird aber die gleichen Zollsätze wie sie Italien und Spanien gewährt wurden, Frankreich nur dann gewähren können, wenn Frankreich der deutschen Industrie dieselben Vergünstigungen zubilligt, wie der amerikanischen und englischen.

Entfernung des „Amerikanergeschmacks" in Hybridenweinen.

Bekanntlich wird der Fremdgeschmack, den die meisten Amerikanerreben-Weine aufweisen, neuerdings von gewissen Kreisen des Weinhandels entfernt, wodurch der „Amerikanerwein" bei diesen Händlern an Ansehen gewonnen hat und z. B. in diesem Herbst in Baden in wenigen Tagen vollkommen ausverkauft war. Ob die Entfernung des Fremdgeschmackes im Rahmen des Weingesetzes möglich ist, steht dahin, denn die bisher hierzu angewandten Methoden vertragen sich nicht mit dem Weingesetz.

In der allgemeinen Weinzeitung (1925 S. 361) gibt Gombak ein im Rahmen des Weingesetzes gestattetes Verfahren an, das aus dem Amerikanerwein den Fremdgeschmack entfernt, allerdings den Wein aber gleichzeitig auch so farblos wie Wasser macht, sodaß dieser entfärbte Wein nur zu Verschnittzwecken Verwendung finden kann. Bei Noah-Wein (eine bestimmte Amerikaner-Sorte) waren auf 1 hl nötig: 80 g Eponitkohle, nach 24 Stunden noch 1,5 l gekochte Milch und nach weiteren 24 Stunden zu der filtrierten Flüssigkeit noch 200 g Kohlensaurer Kalk. K. M.

Der Riesling in Italien.

Es haben sich in Italien zwei Sorten eingebürgert: der eigentliche rheinische und der italienische. Beides sind Gewächse von Klasse, die aus dem Norden stammen. Der rheinische zeichnet sich besonders durch sein Bouquet aus, während der italienische durch seine Ausgiebigkeit auffällt.

Gepflanzt werden Rieslingreben erst seit einigen Jahren in Italien und namentlich in den Provinzen Treviso und Verona und zwar in hügeligen Lagen, wofür sich der Riesling besonders eignet und hinsichtlich des Qualitätsausfalles nichts zu wünschen übrig läßt.

Die Rebe eignet sich für kurzen und für langen Schnitt, indem sie in beiden Fällen die gleiche Beständigkeit in den Erträgen aufweist. Die Blüte tritt relativ spät ein, ohne daß die Reife deshalb hinausgerückt ist.

Die Standhaftigkeit gegen kryptogamische Krankheiten ist nicht geringer als bei den einheimischen Sorten. Auch als Pfropfreben geeignet. Mit Rücksicht auf die ständige Vervollkommnung des Weinbaues kann eine weitere Verbreitung dieser wertvollen Sorte nur begrüßt werden. W.

Rundschau

Deutschland.

Die **Vernichtung einer Rebschule** wurde im Kreis Freiburg angeordnet und durchgeführt, weil der Besitzer der Rebschule trotz öfterer Verwarnungen Wurzelreben über die Grenzen des Weinbaubezirkes verschickte, keine Bücher führte und eine in Baden zum Anbau nicht zugelassene Hybridenrebe, die er offenbar aus dem Elsaß bezogen hatte, rebschulmäßig vermehrte. Außerdem wurde der Rebschulbesitzer der Staatsanwaltschaft angezeigt.

Die **Mißernte in Franken** verschärft die Notlage der Winzer zur Katastrophe, sodaß der Fortbestand der Weinkultur auf großen Flächen in Frage steht.

Den **Bernkastler Winzern,** die wegen der Vorgänge am 25. Februar 1926 verurteilt wurden, ist nun in ihrer Gesamtheit Strafaufschub auf Wohlverhalten bewilligt worden.

Gegen die Schaffung eines Reichsweinobstgesetzes hat sich der Ausschuß des württembergischen Weinbauvereins nach Anhören eines Vortrages von Prof. Dr. Meißner ausgesprochen. Der Ausschuß ist der Auffassung, daß eine schärfere Kontrolle und Buchführungszwang der Betriebe, die Obstmost gewerbsmäßig in Verkehr bringen, genügen dürfte.

Deutscher Rhein – Deutscher Wein. In Berlin findet z. Z. in in den Ausstellungshallen in Berlin-Witzleben eine vom Berliner Messeamt und den Berliner Weinhändlern veranstaltete Ausstellung statt, die den deutschen Rhein und seinen Weinbau darstellt und den Zweck haben soll, für den deutschen Wein zu werben.

Digitized by Google

Eine Zollermäßigung für französische Faßweine, die nachweislich vor dem 11. Januar 1925 hätten verzollt werden können, tritt am 1. März in Kraft. Die Zollsätze betragen 40 RM. für 100 kg Rotwein und 55 RM. für 100 kg Weißwein. Gewisse Beschränkungen für die Menge des Weines sind getroffen. Flaschenweine sind ausgeschlossen.

Frankreich.

Ein **Rückgang der Rebfläche,** wie er bisher noch nicht da war, wird aus Lothringen gemeldet, da die dortigen Weine der Konkurrenz der französischen nicht standhalten können. Statt Reben pflanzt man Erdbeeren, nur in den besten Lagen des Moseltales hält sich die Rebe noch einigermaßen.

Ein **Weinbau-Kongreß** wird anläßlich der internationalen Ausstellung in Montpellier vom 7.—9. Juni stattfinden.

Italien.

Italienischer Wein in Deutschland. Italien gibt sich alle Mühe seine Weine in Deutschland einzuführen, weil italienischer Wein in Deutschland in zollbegünstigterer Position sich befindet als französischer Wein. Die italienische Regierung begünstigt diese Bestrebungen des italienischen Weinhandels.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Zweifellos ist der deutsche Weinbau ein Zweig der Landwirtschaft, der eigentlich nie so recht zur Ruhe kommt, weil immer dann wenn man annimmt, daß endlich eine Ruhezeit für ihn kommen müßte, eine neue Angelegenheit neue Verwirrung und neue Störungen bringt. In der letzten Zeit waren es die Meldungen über die Verhandlungen zwischen Deutschland und Frankreich über ein neues Handelsprovisorium, die dauernd Beunruhigung brachten und sicher noch bringen werden, denn sie sind noch nicht erledigt, sondern nur hinausgezogen, und was gegenwärtig stattfindet, die Verhandlung über einen Handelsvertrag, das kann jeden Augenblick abgebrochen werden. Die französische Regierung verhandelt unter dem ungeheuren Druck ihrer das französische Weinbaugebiet vertretenden Abgeordneten und diese bedeuten in Frankreich eine große Macht, eine Macht, mit der sich der Einfluß unserer Reichstagsabgeordneten aus den Weinbaugebieten nicht entfernt vergleichen läßt. Es wurde schon mit Regierungskrisen und ähnlichem gedroht und tatsächlich ist die Lage der französischen Regierung in dieser Richtung ganz bestimmt nicht beneidenswert. Es ist aber doch so, daß unsere Reichsregierung alle Veranlassung hat, einen gesunden Winzerstand zu bekommen und zu erhalten und da es noch nicht lange her ist, daß die härteste und schwärzeste Not, die einen Stand treffen kann, den Weinbau überkommen hat und da es auch jetzt noch nicht viel besser mit ihm geworden ist, denn jetzt lebt er einmal wieder von der Hoffnung und wie „nahrhaft" diese ist, weiß niemand besser als der Weinbergbesitzer, so ist anzunehmen, daß bei den betreffenden Verhandlungen die gewaltige Not des deutschen Weinbaues mehr in die Wagschale fällt als der immerhin im Verhältnis geringe Notstand des französischen Weinbaues, der lediglich auf einer Minderernte des vergangenen Jahres basiert. Der deutsche Weinbau kann nicht das opfern, was er in langen Kämpfen gegen Italien und Spanien erreicht hat und wenn sich bewahrheiten sollte, daß Spanien den Handelsvertrag kündigen will, um niedrige Zölle auf den Wein herauszuholen, dann hätten wir erst recht alle Ursache, den Nacken steif zu halten, denn dann müßte man doch, was auch der Reichstagsabgeordnete Korell dieser Tage festgestellt hat, schon damit rechnen, daß Frankreich, Spanien und Italien auf Grund unserer unglückseligen Meistbegünstigungsklausel sich einander besondere Vorteile zuspielen wollen. Wie es freilich hernach würde, wenn die drei Weinbauländer mit ihren großen Ernten dann in Deutschland sich gegenseitig Konkurrenz machen würden, das wäre eine andere Frage. Von einem Nachgeben gegenüber den französischen und den spanischen Wünschen kann auf keinen Fall die Rede sein. Wie nötig es aber ist, daß der Weinbau unter sich einig bleibt, das beweisen diese Vorgänge wieder einmal aufs neue. Im übrigen soll noch darauf hingewiesen werden, daß die spanische Einfuhr von Wein, seitdem unsere deutschen Weinpreise sich erhöht haben, wieder ganz erheblich gestiegen ist. Die aber wird Spanien sicher nicht aufs Spiel setzen wollen. Von besonderer Tragweite ist übrigens eine neue Kunde, die anscheinend öffiziös gegenwärtig verbreitet wird. Danach will der Reichsfinanzminister 50 000 Hektoliter französischen Weines, der auf deutschen Zollagern liegt und bis jetzt im Hinblick auf die Not des deutschen Weinfaches nicht in den Handel gelangt sind, nach und nach dem deutschen Weinmarkt zuführen im Interesse des Weinhandels und angeblich mit Zustimmung des Deutschen Weinbauverbandes. Vielleicht läßt es sich nicht anders machen, aber den Zeitpunkt, zu dem diese Maßnahme getroffen wird, halten wir für nicht gegeben. Ihre Durchführung kann bei den Handelsvertragsverhandlungen mit Frankreich nur schädlich wirken.

Hinsichtlich der Gemeindegetränkesteuer sieht es düster aus. Die Städte und Gemeinden erklären, nicht darauf verzichten zu können und, falls sie dies doch sollen, eine Erhöhung der Gewerbesteuer vornehmen zu müssen. Dagegen hat bekanntlich das Reich die Aufhebung dieser Steuer zugesagt. Seitens der Winzer wie auch des Weinhandels wurde in zahlreichen Tagungen und Versammlungen gegen diese Steuer Stellung genommen und wurden gegen sie Erklärungen erlassen. Es wäre wirklich zu wünschen, wenn diese Steuer fallen würde, sie, die eine durchaus ungerechte Belastung darstellt und die nach dem Wegfall der mit den gleichen Gründen leidenschaftlich bekämpften Reichsweinsteuer unter allen Umständen unberechtigt ist.

Auf jeden Fall tragen die in der Presse erscheinenden Veröffentlichungen über den Widerstand, den die Aufhebung bezw. das Totlaufen der Gemeindegetränksteuer findet, nicht dazu bei, den Weinbau zu beruhigen oder mit Zuversicht für die Zukunft zu erfüllen. Im übrigen ist diese Zuversicht vorhanden. Der Winzer ist ein wunderbarer Mensch. Er hält noch aus, wo viele andere Berufsstände längst die Flinte ins Korn geworfen haben würden. Er schafft bereits wieder Neuanlagen in allen deutschen Weinbaugebieten und er hat den Winter hindurch tüchtig gewirkt, die verschiedenen wichtigen Arbeiten zu erledigen und so die Grundlage für das Weinjahr 1927 zu legen. Der Winzer interessiert sich und das beweisen die stattfindenden Versammlungen für einen neuzeitlichen Betrieb und er wird sich überall umstellen, sobald er einen Vorteil darin erblickt, denn er ist das Neue gewöhnt und weiß, daß er das Erprobte ruhig nehmen kann, denn dafür stehen die Lehranstalten für Weinbau unter allen Umständen ein. Bei den Weinversteigerungen, die wieder stärker in Gang kommen, zeigt sich ebenfalls, daß im Weinfach der Optimismus eine maßgebende Eigenschaft ist, denn es wurden in letzter Zeit durchaus beachtenswerte Preise angelegt. Bei den großen Trierer Weinversteigerungen gab es als Durchschnittspreise für das Fuder (960 Liter) 1925er Moselwein 3117, Saarwein 1955, 1924er Moselwein 1581, Saarwein 1661 RM., die Flasche 1921er Moselwein 3.— und Saarwein 3.95 RM. Der Höchstpreis wurde für ein Fuder 1925er Erdener Prälat hochfeine Auslese mit 8500 RM. und die Flasche 1921er Falkensteiner Beerenauslese mit 8.50 RM. angelegt. Auch die Naturwein-Versteigerungsgesellschaft für Mosel, Saar und Ruwer erzielte hohe Preise. Angelegt wurden für das Fuder 1924er Moselwein durchschnittlich 1462, 1925er desgl. 2369, Saarwein 1809 RM., die Flasche 1921er Moselwein 2.30, Saarwein 3.50 RM., 1922er Moselwein 2.10 RM. Die Abhaltung von Weinversteigerungen — wir halten sie für die gesündeste Art des Weinabsatzes — bürgert sich nun, wenn auch nicht überall in der gleichen Form, auch in Gebieten ein, in denen sie sonst nicht so heimisch waren. So sind in Baden und Württemberg Weinmärkte und Weinmessen angesetzt. Zahlreich waren in der letzten Zeit auch wieder die Verkäufe und Versteigerungen von Weinbergsland, wobei recht ansehnliche Preise herauskamen und z. B. in Vögisheim und Auggen je Ar etwa 50—218 RM. bezahlt wurden. Die Nachfrage nach Weinbergen und die Kauflust ist in diesen Wochen wieder besser geworden. Der neue Wein hat sich recht gut gebaut. Er ist abgestochen worden, zum Teil schon zum zweitenmale. Bei den freihändigen Umsätzen, noch immer erfolgen solche, wurden für das Fuder (1000 Liter) 1926er Weißwein in der Rheinpfalz 1000—1800 RM., 1925er 1800—2200 RM., Portugieser weißgekeltert 950—1000 RM., 1922er in Flaschen 1.40 bis 1.80, 1921er 2.50—4.50 RM., für das Stück (1200 Liter) 1926er in Rheinhessen 1200—2000 RM., 1925er bis 1800 und 2200 RM. Portugieser Rotwein 1000 RM., an der Nahe für das Stück 1926er 1200—1800 RM. und darüber, am Mittelrhein für das Fuder (1000 Liter) 1926er und 1925er 1200—1400 RM., im Rheingau für das Halbstück 1925er im mittleren Gebiet 1000—1600 RM., im unteren Ge-

Digitized by Google

biet 700—800 RM., an der Mosel, Saar und Ruwer, wo es nach den Bernkasteler und den Trierer Weinversteigerungen einen größeren Betrieb im freihändigen Geschäft gab, für das Fuder (960 Liter) 1926er an der Obermosel 950 RM., an der mittleren Mosel 1100 bis 2000 RM, 1925er 1100—2200 RM., 1924er 1100—1500 RM., in Franken für die 100 Liter 1926er 120—200, 1925er 110—150 RM., in Baden für die Ohm (150 Liter) 1926er 120—180 RM. erlöst. Ein reger geschäftlicher Betrieb, verursacht durch deutsche Sektfabriken, entwickelte sich in Luxemburg, wo ganz erhebliche Mengen Wein nach Deutschland verfrachtet wurden. Die Preise stellten sich dort für das Fuder auf 3400—5000 Franken. —m—

Fragen und Antworten

Herrn **W. H.** in **E.** Die Blindhölzer werden auf eine Länge von 30—40 cm geschnitten. Nach dem Schnitt ist es zweckmäßig, dieselben in Bündeln von je 50 Stück in eine Grube zu stellen und sie zum Pflanzen vorzubereiten. Die Grube soll an einem geschützten Orte angelegt werden. Bei dem Einstellen in die Grube ist zu beachten, daß die gebündelten Reben umgekehrt eingestellt werden, also das Ende an dem sich die Wurzeln entwickeln sollen nach oben. Dann überdeckt man die oberen Schnittflächen mit einer Schicht von feuchtem Moos und darüber wieder mit einer Schicht feuchtem Sand. Die Sandschicht deckt man dann mit Laub oder Stroh ab. Mit dieser Methode ist neben dem Aufbewahren gleichzeitig ein Vortreiben der Blindhölzer verbunden. Beim Einschulen in die Rebschule dürfen die Zeilen nicht näher als 50 cm voneinander zu liegen kommen, und der Abstand der Blindhölzer in der Reihe soll 5—8 cm betragen, Sind die Triebchen 3 cm lang geworden, so fängt man mit dem ersten Spritzen an, das alle 8 Tage zu wiederholen und bis Anfang August durchzuführen ist. Ein Bewässern der Würzlinge kommt nur dann in Frage wenn es notwendig erscheint. Als Pflanzenmaterial im Weinberg kann man auch gut entwickelte einjährige Würzlinge verwenden; aber zweijährige stellen das bessere Pflanzenmaterial dar. Rsch.

Bücherbesprechungen

Jung, P. F. Belehrungen und praktische Winke für den neuzeitlichen Winzer. 57 Seiten, geheftet 1 RM. Verlag Albert Ganter, Staufen im Breisgau.

In sechs Kapiteln werden besprochen: Die Heranzucht des Weinstockes, das Erziehungssystem der Rebe, die Düngung, Rebschädlinge, Amerikanerreben, Hybriden, Pfropfreben und die Weinbereitung und Kellerbehandlung. Überall schaut der für den Weinbau begeisterte Pfarrer von Istein heraus und so manches, was allgemeiner Natur in dem Büchlein geschrieben steht, möchte man wohl weiteste Verbreitung in Winzerkreisen wünschen. Leider begibt sich aber Pfarrer Jung zumeist auf spezielle Gebiete der reinen Praxis — und dies noch anscheinend ohne jegliche nähere Kenntnis der in badischen Landen so vielfältig gestalteten weinbaulichen Verhältnissen und all dessen, was hier bisher in jahrzehntelangen Mühen zur Hebung des Weinbaues geschehen ist. Pfarrer Jung will von unserer Rundbogenerziehung wegen falscher Saftstockung nichts wissen und predigt nahezu restlos der Kordonserziehung mit dem starken Einkürzen sämtlicher grünen Triebe (im Juni!) als der für die Ausbildung der Trauben allein richtigen Saftstockung das Wort. Hier läßt sich vieles dagegen sagen, wie auch gegen die aus anderen Ländern mitgeteilten, vermittels der Kordonserziehung erzielten „Bombenernten." Im übrigen läßt Pfarrer Jung nur noch die Guyot-Erziehung und das Gerstsystem gelten, von den bei uns im Lande mit anderen Drahterziehungen mit mechanischer Heftung erzielten günstigen Erfahrungen wird nichts gesagt. — Was soll man sich im Kapitel I bei Schilderung der Zurichtung der Blindreben unter dem verworrenen Satze „— — und schneide mit der Rebschere etwa am drittuntersten Auge auf Astring, d. h. dem Auge schräg gegenüber so, daß am Fuße noch ungefähr ½ cm Holz bleibt", denken. Wie ist es möglich, daß Pfarrer Jung im Kapitel IV, Rebschädlinge, zu einprozentiger Kupferkalkbrühe den Zusatz von 2½ — 3 kg und zu zweiprozentiger Brühe 2 kg gelöschten Kalk empfehlen kann, heute, wo jeder Rebbauer weiß, daß 1½ bezw. 3 kg die richtigen Maße darstellen. Für die Bekämpfung des Heuwurms wird nur arsensaures Blei empfohlen, zu einer Zeit, wo noch vom Reichsgesundheitsamt wegen der hohen Gefährlichkeit dieses Giftes für den Menschen größte Zurückhaltung geübt wird. Die Bleiarsenfrage wird auch vom Verfasser mit den anderen weniger bedenklichen Arsenmitteln in so enge Verbindung gebracht, daß leicht der Anschein erweckt wird, als wäre bezüglich des Bleiarsens alles in bester Ordnung Bei Kapitel V, Amerikanerreben usw., herrscht ein bedenkliches Durcheinander bezüglich der Amerikaner-Direktträgerreben und der Amerikaner-Unterlagsreben. Der Verfasser ist auch hier nur halb zuhause und weiß auch von dem fortgeschrittenen Dasein im Pfropfrebenbau, in dem wir gerade in Baden leben, nicht das geringste. Es ließen sich diese Beispiele irriger und unklarer Ansichten noch leicht vermehren und müssen wir deshalb die Leser dieses Büchleins bei Umsetzung der gegebenen „praktischen Winke" in die Praxis zur Vorsicht raten.. Dlr.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Ausstellung „Deutscher Rhein — Deutscher Wein" im Funkhaus, Berlin.

Das Berliner Messeamt und der Verein Berliner Weinhändler veranstalten in den Tagen vom 12. Februar bis 13. März 1927 eine Ausstellung in der Funkhalle zur Unterstützung der Parole des Reichsausschusses für Weinpropaganda „Trinkt deutschen Wein". Die ersten Berliner Weinhandelsfirmen werden dabei in würdiger Form vertreten sein.

In einer Sonderausstellung „Der deutsche Weinbau" werden die Bedeutung des deutschen Weinbaues, die Weintechnik, das Werden des Weines den Besuchern vorgeführt. Dazu haben die Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach, eine Anzahl neuzeitlicher Kellereimaschinen und -Apparate zur Verfügung gestellt, die dem Besucher ein Bild der Fortschritte der Weinbehandlung während der letzten Jahrzehnte bietet. Der Nichtfachmann wird erstaunt sein, welch umfangreiche und vielseitige Apparatur eine moderne Weinkellerei benötigt, um sich alle Vorteile der neuzeitlichen Kellereitechnik und die Lehren der Wissenschaft zunutze zu machen.

Bezeichnend für die Wertschätzung, welche die Seitz-Werke in der Fachwelt genießen, ist deren Inanspruchnahme durch den Propaganda-Ausschuß der Ausstellung „Deutscher Rhein — Deutscher Wein."

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau
19

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.)

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta")

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obtertürkheim

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. Br., Stammhaus Mannheim

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br, Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G, Goslar a. H.

Cusarsen
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Cusisa 1926
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe)
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia-Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturmsheu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Vomasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Vomasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung)
„Voma", chem. Werk, G. m. b H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 17. März 1927 | Nr. 6

Inhalt: Dümmler, Neue Rebenerziehungsarten für Amerikaner-Muttergärten (mit Abb.) S. 59; Decker, Bodenbearbeitung der Weinberge mit neueren Maschinen S. 60; Vogt, Eine Wendung in der badischen Kellerwirtschaft S. 63; Band, Ein Liedlein zur Laute S. 64; K. Müller, VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts (Schluß) S. 64; Kleine Mitteilungen S. 70; Rundschau S. 72; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 72; Fragen und Antworten S. 73; Bücherbesprechungen S. 73; Personalia S. 74; Berichtigung S. 74.

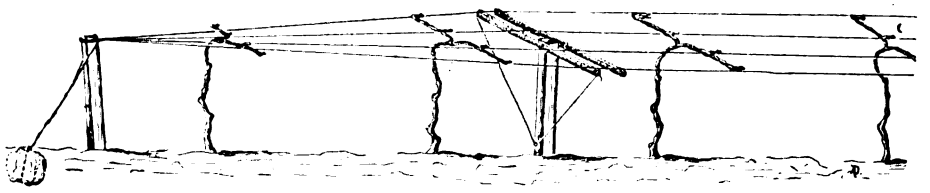
Neue Rebenerziehungsarten für Amerikaner-Muttergärten.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler, Freiburg i. Br.

Mit 1 Textabbildung.

(Mitteilung Nr. 141 des Badischen Weinbauinstituts.)

Im Winter 1924 habe ich in Nr. 1 dieser Zeitschrift auf Grund der Ergebnisse eines Versuches darauf hingewiesen, daß man Amerikaner-Mutterstöcke möglicherweise auch in ca. 2,60 m über dem Boden an einem Draht hinlaufenden Kordonsarmen mit herunterhängenden Trieben erziehen könne. Als Vorteile dieser Erziehungsart hatte ich genannt: 1. Fortfall großer Mengen an Draht- und Heftmaterialien; 2. Fortfall jeglicher Heftarbeiten; 3. geringere Schäden durch Frühjahrsfröste, Hagel und Windbruch; 4. Gute, nach allen Richtungen ungehinderte Kommunikation in den Amerikaner-Muttergärten; 5. Gewinnung größerer Mengen engknotiger, nährstoffreicher, gut ausgereifter Schnittreben, da die wachsenden Triebe sich nicht wie bisher von der wärmenden Erdoberfläche entfernen, sondern dieser mehr und mehr zustreben. Als Nachteil wurde die ständige Neigung der Triebspitzen, sich aufzurichten und an den etwas höher stehenden Triebteilen festzuranken, hervorgehoben, ein Übelstand, der vermittels Durchschneiden der in Frage kommenden Ranken jeweils leicht beseitigt werden konnte. — Diese Auslassungen wurden lediglich von Dr. Schuster, Direktor der Rheingauer Winzerschule in Eltville am Rhein einer öffentlichen Kritik unterzogen (Weinbau und Kellerwirtschaft 1924, Nr. 7), nach welcher von den von mir genannten Vorteilen nicht mehr viel übrig blieb. Dr. Schuster ging aber in seiner Kritik lediglich von theoretischen Erwägungen aus, während meine Mitteilungen sich auf einen praktischen Versuch stützen konnten. — Obwohl man nun allgemein davon durchdrungen ist, daß die bisher üblichen Erziehungen der Amerikaner-Mutterstöcke an mehr oder minder hohen Drahtramen, Pyramiden usw. außerordentlich kostspielige sind, hat man sich meines Wissens nirgends die Mühe genommen, diese angeregte neue Erziehungsart praktisch nachzuprüfen, was in vorhandenen älteren Beständen rasch und leicht möglich gewesen wäre. Statt dessen wußte man, um zu einer verbilligten Bewirtschaftungsweise in den Amerikaner-Muttergärten zu kommen nichts besseres, als zu neuen Versuchen bezüglich der kriechenden Reben, die keiner Unterstützung bedürfen, anzuraten. Wahrscheinlich waren hier die mancherlei aus dem Auslande berichteten günstigen Resultate maßgebend. Wer aber einmal unter unseren Verhältnissen versucht hat, die Amerikaner-Mutterstöcke in kriechender Form auf dem Erdboden zu ziehen, den sollte es eigentlich nicht zum zweitenmale nach einer Wiederholung gelüsten. Unser Heil liegt nicht in diesen. Es liegt auch nicht darin, daß wir wie festgebannt unsere Blicke auf das Althergebrachte richten und nun innerhalb diesem nach persönlicher Vorliebe oder Abneigung den Stöcken diese oder jene Entfernung geben, auf den Kopf schneiden, auf Strecker, Halbbogen oder Kordons und bei letzteren wieder auf Zapfen oder Astring, daß wir die Unterstützungsformen mehr oder minder hoch nehmen, die Drähte mehr oder weniger voneinander entfernt ziehen usw., sondern daß wir einmal versuchen ganz neue Bahnen einzuschlagen. Von diesem Gesichtspunkte aus hat sich auch der Besitzer einer staatlich genehmigten Rebenveredlungsstation in Ringsheim bei Ettenheim in Baden, Landwirt Leopold Köbele, leiten lassen. Er hat den Stöcken seines Amerikaner-Muttergartens eine Erziehung gegeben, welche es ermöglicht, die Jahrestriebe auch kriechend, aber in geordnete Bahnen gelenkt, in bequemer, einfacher Weise heranzuziehen. In nachstehendem will ich versuchen, diese Erziehung allgemein verständlich zu beschreiben. Die beigegebene Zeichnung wird zur weiteren Erläuterung mit beitragen.



Pflanzenweite 2:2 m, alle 6 m in der Zeile (jeweils zwischen zwei Pflanzen) ein ca. 10 cm starker Pfosten 90 cm aus dem Boden herausragend. Die Kopffläche eines jeden Pfostens ist in ihrer Mitte, in der Richtung der Zeile, etwas eingekerbt und liegt in dieser Einkerbung ein großer Sparrennagel, welcher die Achse bildet* für zwei 1,50 m lange

* In der Abbildung durch den oberen Teil des Pfostens gebohrt dargestellt.

Digitized by Google

Dachlatten, die am oberen Ende eines jeden Pfostens vorn und hinter demselben in ihrer Mitte vorbeilaufen, untereinander noch befestigt sind und rechts wie links vom Pfosten je 75 cm in die Rebgassen hineinragen. Mit anderen Worten, jeder Pfosten trägt an seinem oberen Ende einen insgesamt 1,50 m langen, in seiner Mitte beweglichen Wagearm, der quer zur Zeilenrichtung steht. Um das Herausspringen der Achse des Wagearms aus der Kopf-Einkerbung der Pfosten zu verhindern, sind ohne Beeinträchtigung der Beweglichkeit ein bis zwei Krampen darübergeschlagen. Des weiteren ist an jedem Pfosten in der Höhe von 10–20 cm über dem Boden ein hervorstehender Nagel eingeschlagen, unter welchen sich ein dünner Draht legt, der im Winkel rechts und links straff nach oben gezogen die beiden Enden des Wagebalkens verbindet. Auf diese Weise steht der Wagebalken fest. Die Beweglichkeit wird wieder hergestellt, wenn der Draht, der an dem einen Ende des Wagebalkens nur um einen kurz hervorstehenden Nagel gewickelt ist, hier gelöst wird. Über diese Wagebalken und jeweils dort im einzelnen befestigt, laufen nun in der Zeilenrichtung vier kräftige Heftdrähte mit je 50 cm Abstand, die dann am Zeilenende, 4–6 m vom letzten Querbalken entfernt, am Kopfende eines gut verankerten Pfostens zusammenlaufen. Das ist das Ganze der Drahtrahmen, welche leicht und billig herzustellen sind und je nach Geschmack geändert und verbessert werden können. Die einzelnen Mutterstöcke werden nun so gezogen, daß sie bis 90 cm über dem Boden einen senkrechten Schenkel bilden, der dann in leichter Wölbung jeweils nach einer Seite der Zeilenrichtung hin noch ca. 10–20 cm wagerecht weiter läuft und hier dann quer wagerecht, also in der Richtung der beweglichen Querbalken, zwei kurze Seitenschenkel mit je 2 Zapfen erhält. Von diesen Zapfen laufen dann je 1–2 Jahrestriebe an einem, bezw. 4–8 Triebe an den 4 Heftdrähten wagerecht entlang. Diese Triebe klammern sich an die Heftdrähte von selbst an, im anderen Falle ist zu heften, was hier in der allerbequemsten Weise geschehen kann, wie auch die Behandlung der Geiztriebe. In jeder Gasse ist ein 50 cm breiter freier Gang, der bei Beschränkung der Querbalken auf insgesamt 1.40 m auch auf 60 cm erweitert werden kann. Sonne, Licht und Luft gelangen durch diese Gänge auch zwischen die Zeilen, im übrigen unterliegt hier der Boden einer sehr wohltätigen Beschattungsgare und kann das Unkraut von vorherein nicht überhand nehmen. Vermittels dieser Gänge ist auch die Bodenbearbeitung von Hand gut möglich. Da ja aber diese neue Erziehungsart auf Verbilligung und somit auch auf Gespannarbeit eingestellt ist, so löst man unmittelbar vor der Ausführung solcher Arbeiten jeweils auf der einen Seite der Querbalken den vorhin erwähnten zur Fixierung der beweglichen Rahmen dienenden Draht und kippt die Rahmen, die ja normaler Weise flach ausgebreitet liegen, alle nach ein- und derselben Seite um, sodaß nun die Heftdrähte und damit auch die Rebtriebe, nicht mehr nebeneinander sondern übereinander hinlaufen. In 10 Minuten kann man in dieser Weise die Rahmen von ca. 18 a umstellen und in gleicher Zeit, nach Vollendung der bequem auszuführenden Pflugarbeit, wieder in ihre normale Lage zurückbringen. Wohlgemerkt: Dieses Umstellen der Rahmen kann geschehen bei voller Bestockung mit den festgehefteten Trieben im unbelaubten wie völlig belaubten Zustande, ohne jeden Zwang, da ja der vorhin erwähnte im Winkel wagerecht abgebogene Teil des Hauptschenkels eines jeden Stockes sich leicht um seine Achse drehen läßt. Wenn man will, kann man diese beweglichen Drahtrahmen auch täglich mehrmals so umstellen, daß diese bezw. die Blätter der Rebtriebe den ganzen Tag über von der Sonne voll getroffen werden. Mehr kann man eigentlich bezüglich der Belichtung und damit auch bezüglich der Ausreife des Holzes wirklich nicht verlangen. Neben diesen Vorteilen ist zu beanstanden, daß die einzelnen Rebtriebe nach 2 m Wachstum sich über die Triebe der vorherstehenden Pflanze legen, was aber nicht von Bedeutung sein wird, da ja bei der altbekannten Pyramidenerziehung jeweils ja auch 6–8 Triebe an einem Drahte zusammen hochgeheftet werden und mir noch nichts davon bekannt geworden ist, daß die so sehr teuer einzeln an senkrecht stehenden Drahtrahmen hochgehefteten Schosse bessere Anwachsprozente bei der Rebenveredlung ergeben hätten. Des weiteren wird es sich auch erst noch zeigen müssen, ob diese verstellbaren Drahtanlagen bei dem Älter- und Dickerwerden der Rebschenkel und Schenkelverzweigungen noch so leicht funktionieren wie im jugendlichen Stadium der Pflanzen – Rückschnitt und Verjüngung wird dann Abhilfe schaffen. Es gibt dann auch noch theoretische Erwägungen – gewiß – aber bitte, darauf nicht wieder eine Kritik aufbauen. Was man in der Theorie gegen diese neue Erziehungsart vorbringen kann, das ist mir selbst geläufig. Man prüfe das hier Beschriebene praktisch nach und dann urteile man.

Nun habe ich schon eingangs angedeutet, daß es mit der Anstellung solcher Versuche bedenklich hapert. Die Gründe hierfür zu untersuchen wird gelegentlich ein interessantes Kapitel für sich ergeben. Es kam mir durch Vorführung der beiden neuen Rebenerziehungsarten vor allem darauf an, zu zeigen, daß die Dinge auch sehr gut gehen können, wenn man sie von einem bisher ungewohnten Standpunkte aus betrachtet und von einer neuen Seite her anfaßt, und daß diese neuen Erziehungsarten nicht etwa als eine Empfehlung von etwas unbedingt Besserem gelten, sondern nur zu neuen Gedanken und Versuchen anregen sollen, die dann vielleicht endlich einmal zu Ergebnissen führen, welche die bisherige allgemein teure Bewirtschaftungsweise in den Amerikaner-Muttergärten bei sich quantitativ wie qualitativ zumindest gleichbleibendem Holzertrag auch wirklich wesentlich einfacher und billiger gestalten können.

❖

Bodenbearbeitung der Weinberge mit neueren Maschinen.

Von Domänenadministrator Diplom-Landwirt Decker, Niederhausen a. d. Nahe.

Schon seit einer Reihe von Jahren war man in einigen Weinbaugebieten, besonders in der Pfalz und in Hessen, begünstigt durch die mehr ebenen Lagen, dazu übergegangen, die Bodenbearbeitung der Weinberge statt mit Handhacken mit Pflügen verschiedener Art durchzuführen. Die Not der letzten Jahre zwang auch in steilen und steilsten Lagen diesem Beispiel durch Pflügen von oben nach unten mit-

Digitized by Google

von Zugtieren, durch Umwandlung in Queranlagen und in jüngster Zeit durch Pflügen von unten nach oben mit Hilfe von Zugtieren und Motorseilwinden zu folgen. Selbst die D.L.G. hat die Wichtigkeit dieser neuen Arbeitsweise erkannt und versucht, durch Vorführung unter Leitung des allseits bekannten Weinbauoberinspektors Willig, Kreuznach, die verschiedenen Geräte den Winzern bekannt zu machen.

Die maschinelle Bearbeitung der steilen und steilsten Lagen läßt sich in dreifacher Weise durchführen:

1. durch Pflügen von oben nach unten und leeres Bergauffahren,
2. durch Umwandlung der Längszeilen in Queranlagen — Querbau — nach Oberinspektor Willig und pflügen wie in ebenen Lagen,
3. durch Pflügen von unten nach oben und leeres Bergabfahren bezw. Bergabziehen des Pfluges.

Die erste Art der Bearbeitung, bergab zu pflügen, dann den Pflug von dem Zugtier leer bergauf ziehen zu lassen, war zweifelsohne eine Verbilligung der Kosten, doch haftet ihr der Nachteil an, daß:

1. das Leerbergauffahren immer noch erhebliche Zeit in Anspruch nimmt, besonders in steilen Lagen,
2. daß die Erde sehr schnell nach unten gebracht wird durch Pflug, Tier und Mann.

Die Nachteile dieses Verfahrens, zusammen mit Gründen der Wasserversorgung und anderen, brachten Herrn Willig auf den Gedanken der Queranlagen. Hier geht das Pflügen wie in ebenen Lagen vor sich — entsprechende Bodenverhältnisse vorausgesetzt — und läßt sich auch ebenso schnell durchführen, doch läßt sich auch hier der Abbau der Erde, ganz besonders in steileren Lagen, nicht vermeiden. Der Gang der Tiere ist nicht immer ganz sicher, besonders in losem steinigen Boden, und das Eintragen von Dung als auch das Spritzen erfordern zumal bei Draht-Erziehung mehr Arbeit durch die größeren zurückzulegenden Wegestrecken. Außerdem ist eine bestimmte Flächenbreite, die in nicht vielen Fällen vorhanden ist, überhaupt Voraussetzung.

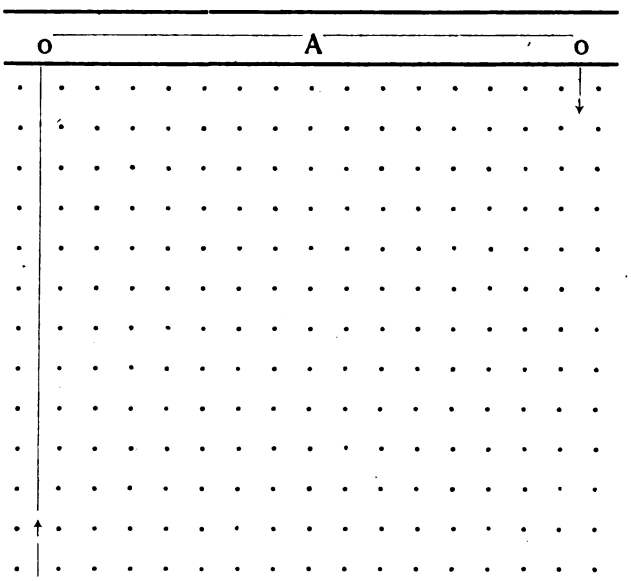
In diesem Zusammenhange darf ich die verschiedenen Vorführungen des letzten Jahres bei Herrn Weingutsbesitzer Dupuis, Waldböckelheim, nicht unerwähnt lassen, der selbst in steilsten Lagen auf diese Weise mit Maultieren die Bodenbearbeitung durchführt.

So kam man in den losen steinigen Böden auf das Pflügen von unten nach oben. Der Nachteil, daß hier der Pflug durch den Pflugführer leer bergab gezogen werden muß, sei gleich vorausgeschickt, doch geht die Arbeit mühelos und schnell.

Dafür wird beim Pflügen die Erde nach oben gebracht, die Steuerung des Pfluges ist leichter, und die Wirkung der Pflugschare durch ihre Stellung zum Boden eine tiefere und bessere. Die letztere Art der Bodenbearbeitung kann sowohl:
a) mit Hilfe von Zugtieren wie auch
b) mit Hilfe motorischer Kraft in Form von Seilwinden ausgeführt werden.

A. Arbeitsweise mit Hilfe von Zugtieren.

Das Pferd zieht den Pflug an einem Seil hoch, indem es am oberen Ende des Weinberges entlang geht. Das Seil selbst wird am oberen Zeilenende über eine Hilfsrolle geführt. Auf dem Rückwege, zu der um eine Zeile versetzten Hilfsrolle, zieht das Pferd von der anderen Seite wieder einen Pflug hoch. Beifolgende Skizze erläutert den Vorgang deutlich:



Erläuterung:
A = Weg, o = Hilfsrollen, — = Pflugrichtung.

3 Mann und 1 Pferd bedienen auf diese Weise 2 Pflüge. 1 Pflug arbeitet, während der andere gleichzeitig leer bergab geht. Voraussetzung ist freilich:

1. gleichmäßige Zeilenlage,
2. große zusammenhängende Fläche,
3. langer Querweg am oberen Weinbergsende und
4. Befestigungsmöglichkeit der Hilfsrolle.

Die Herrn Landesökonomierat Ehatt unterstellten Weinbaudomänen an der Mosel werden schon seit Jahren mit bestem Erfolg auf diese Weise bearbeitet; freilich treffen hier alle Vorbedingungen zu, die sonst nur ausnahmsweise zutreffen dürften. Die Hilfsrolle ist am oberen Weinbergsende an vorhandenem Feldbahngleis befestigt.

B. Arbeitsweise mit Hilfe motorischer Kraft.

Diese Unannehmlichkeiten fallen bei den Motorseilwinden fort, weil jede beliebige Zeile bearbeitet werden kann ohne vorherige Umstellung. Es muß allerdings dafür Sorge getragen werden, daß die Seillänge nach der längsten Zeile des Betriebes bemessen ist. Eine bestimmte Zeilenbreite erübrigt sich ebenfalls. Auf den Vorführungen der D.L.G. in Koblenz und Neustadt war die Firma Clemens Söhne, Bad Kreuznach, mit ihrer Seilwinde — Winzerdank — vertreten, im Monat Juni auch mit der größeren Winde — Elefant — in Bingen. Der Unterschied der beiden Maschinen besteht darin, daß der Winzerdank für die Bearbeitung einer einzigen Zeile gebaut ist, dagegen der Elefant für die gleichzeitige Bearbeitung von 2 Zeilen, d. h. wenn ein Pflug nach oben geht, geht der zweite durch Anwendung der Hilfsrolle nach unten.

Der Bau und die Arbeitsweise sind folgende:

1. Winzerdank.

Auf einem fahrbaren Gestell sind Seiltrommel und Seil eingebaut. Die Maschine ist im Ganzen nur 70 cm breit

Digitized by Google

gehalten, daß die Aufstellung noch auf schmalen Fußwegen möglich ist, ja, daß sie im Notfalle durch die Zeile an das obere Weinbergsende gebracht werden kann. An der zu bearbeitenden Zeile – Seilführung in Zeilenmitte – wird die Maschine durch Hochziehen der Hinter- und Vorderräder niedergelassen, ruht so auf den beiden Schlittenkufen und hat einen festen Stand. Zur weiteren Befestigung, und als Widerstand gegen den durch die Arbeit des Pfluges hervorgerufenen Druck, sind zwei aufklappbare Gegenstreben angebracht, die sich bei Beginn der Arbeit fest in den Boden stemmen. Auf der Rückseite ist überdies noch ein abnehmbarer Sitz vorgesehen, sodaß durch das Gewicht des Motorführers jedes Kippen ausgeschlossen ist. In der Zwischenzeit geht der Pflugführer mit Pflug und angehängtem Seil nach unten, d. h. bergab, der Motor wird in Gang gesetzt und der Pflug mit einer Geschwindigkeit von 45–60 m in der Minute hochgezogen. Die Maschine wird nun wieder auf die Räder gestellt, zur folgenden Zeile geschoben, und der Arbeitsgang beginnt aufs Neue. Die ganze Bedienung erfordert insgesamt 2 Mann, die sich gegenseitig noch abwechseln können, während sonst eine Ermüdung des Pflugführers sich nicht vermeiden ließe.

2. Elefant.

Wo etwas breitere Wege am oberen Ende des Weinberges vorhanden sind, kann mit noch günstigerem Ergebnis der Elefant Verwendung finden. Das Untergestell ist wesentlich schwerer und steht auf 4 breiten Rädern. Zwei Seiltrommeln – jede für sich einrückbar – liegen nebeneinander, und ein eingebauter Motor oder auch eine Zugmaschine bewegen die Zugwinde von Zeile zu Zeile und ziehen die Pflüge hoch. Während der erste Pflug nach oben gezogen wird, geht der zweite Pflug leer nach unten.

Oben angelangt wird das erste Seil durch eine Hilfsrolle zur dritten Zeile geleitet, und der erste Pflugführer geht nach unten, der zweite Pflug wird gleichzeitig nach oben gezogen. Sind die Zeilen verschieden breit, so muß entweder die Seiltrommel verstellt werden oder man muß bei jeder Zeile die Hilfsrolle verwenden.

3 Mann bedienen 2 Pflüge.

Die beiden Maschinen sind nur verwendbar, wo am oberen Ende des Weinberges ein Zufahrtsweg ist. Die kleine Maschine läßt sich auch noch im Weinberg hochbringen, sofern keine Zwischenmauer daran hindert.

Um auch in stark mit Mauern durchzogenem Weinbergsgelände die Arbeit noch durchführen zu können, hat die Fa. Clemens Söhne einen sogenannten Kleinwinzerdank herausgebracht, der an eine Ecke des Weinberges getragen werden kann. Das Seil wird über einen Hilfsapparat – Greif – jeweils durch die Zeile geleitet. Letztere Maschine ist mir noch zu unbekannt, um mir ein abschließendes Urteil zu erlauben.

Winzerdank und Elefant arbeiten nunmehr seit Jahresfrist auf den Weinbaudomänen Niederhausen bei Schloßböckelheim an der Nahe und Marienthal an der Ahr zur vollsten Zufriedenheit und einwandfrei. Doch damit ist es allein nicht getan. Ausschlaggebend sind letzten Endes die Fragen:

Wie hoch ist die durchschnittliche Arbeitsleistung?

Wie hoch stellen sich die Kosten je Morgen?

Die Höhe der täglichen Arbeitsleistung bleibt stets abhängig von der jeweiligen Zeilenlänge, weil der Umbau von einer Zeile zur anderen stets gleichviel Zeit erfordert. Also je länger die Zeilen, desto höher die Arbeitsleistung. Wir sind auf Grund dieser Erfahrungen dazu übergegangen wenn irgend möglich nicht unter 80–100 m Länge zu pflügen. Dazwischen liegende Mauern lassen sich mit einer Hilfsrolle, oft allein mit einem Brett sehr leicht übergehen, selbst über Mauern am Weinbergsende kann das Seil geführt werden.

I. Leistung beim Winzerdank.

Die kleinste Leistung bei etwa 30 m langen Zeilen und 56–60 % Steigung betrug 50 a in neunstündiger Arbeitszeit. Die mittlere Tagesleistung 75 a und bei einigermaßen langen Zeilen bis zu 100 a: im Durchschnitt 2,5–3 Morgen je Tag.

Die Kosten hierfür betrugen:	RM.
2 Mann je 9 Stund., zus. 18 Stunden à 0.50 RM.	9.–
7 l Benzin oder Benzol à 0.40 R.M.	2.80
0,5 l Öl (einschl. Schmieröl) à 1.20 RM. . . .	0.60
Hierzu die Kosten für Abschreibungen der Maschine. Anschaffungspreis mit Pflug 2000 RM., Abschreibung 20 % (demnach alle 5 Jahre Erneuerung). Der Wert der Maschine nach 5 Jahren wird mit 400 RM. angenommen. 20 % von 1600 RM. = 320 RM. Diese 320 RM. verteilen sich auf 100 Arbeitstage; je Tag . .	3.20
Mithin Gestehungskosten	15.60
Oder je Morgen rund	6.20
Dazu kommen die Nacharbeiten zwischen den Stöcken, die sich je Morgen auf 4 RM. stellen. Jahresdurchschnitt bei unsern Verhältnissen .	4.–
Gesamtkosten je Morgen	10.20
gegenüber dem Hacken mit der Hand zu . . .	25.–

II. Leistung beim Elefant.

Antriebskraft: Lanz'scher Bulldogg. Durchschnittliche Tagesleistung 6–7 Morgen.

Die Kosten stellen sich:	RM.
3 Mann je 9 Stund., zus. 27 Stund. à 0,50 RM.	13.50
15 l Rohöl à –.16 RM.	2.40
0,5 l Öl (einschl. Schmieröl à 1.20 RM. . . .	–.60
Hierzu die Abschreibungen der Maschinen: a) Bulldogg: Anschaffungspreis 4000 RM. (langsam laufende Maschine), Abschreibung 10 % = 400 RM. Da gleichzeitig Zug- und Antriebsmaschine, verteilen sich die 400 RM. auf 260 Arbeitstage, mithin je Tag rund	1.50
b) Elefant: Anschaffungspreis 3000 RM. (sehr schwer und dauerhaft gebaut, Abschreibung hoch), 10 % Abschreibung = 300 RM.; verteilt auf 100 Arbeitstage je Tag . .	3.–
	21.–
Oder je Morgen	3.48
Dazu für Nacharbeiten zwischen den Stöcken . .	4.–
Gesamtkosten je Morgen	7.48
oder rund	7.50

Digitized by Google

Sofern die Bodenverhältnisse die Anwendung der beweglichen Böhmer- oder Schillingspflugschare gestatten, läßt sich die Nacharbeit unter Umständen noch billiger durchführen.

Wenn die Zahl der angesetzten Arbeitstage sehr hoch erscheint, so ist auch an das Pflügen nicht allein gedacht; denn es kann genau so gut jedes andere Gerät angehängt werden: Schlitten zum Einfahren von Stalldung und Kunstdünger, zum Hochziehen der abgebauten Erde, Erdbewegungen bei Neuanlagen, ja sogar als Heu- und Strohaufzug können die Maschinen Verwendung finden. Eine angebrachte Riemenscheibe gestattet alle möglichen Maschinen auch mit dem Winzerdank anzutreiben.

Der größte Vorteil aber liegt meines Erachtens darin, daß man die Möglichkeit besitzt, die Weinberge im Laufe des Sommers wiederholt nach jedem Spritzen und Schwefeln zu lockern ohne Vermehrung der Arbeitskräfte und ohne erhöhte Unkosten.

Wenn schon in die Zuckerrübe der Zucker eingehackt werden soll, warum soll das nicht auch mit dem Weinstock geschehen?

Technik und Praxis vereinigen sich auf maschinellem Wege, einerseits um die Produktionsunkosten für die Bodenbearbeitung in den Weinbergen herabzusetzen, andererseits um durch intensivste Arbeit die Qualität des Weines zu heben. Nur so ist es möglich, unsern heimischen Weinbau rentabel zu gestalten.

Winzer! Wo die Kräuselkrankheit an den Reben aufzutreten pflegt, bestreicht man das Rebholz, besonders am Übergang vom jungen zum alten Holz, mit 3%iger Solbarlösung.

Wurzelreben dürfen über die Grenze eines Weinbaubezirkes ohne behördliche Genehmigung und ohne vorherige Entseuchung nicht versandt werden.

Vergeßt nicht beim Schnitt der Junganlagen, besonders bei Pfropfreben, die Tauwurzeln zu entfernen. Dazu muß der Kopf der Rebe gut aufgeräumt werden. Junganlagen können erst im 5. Jahre allgemein auf Ertrag geschnitten werden.

Jetzt ist es Zeit, die vorgesehenen Drahtanlagen zu erstellen. Nach dem Schneiden, Neigen und Sticken den Boden tief lockern, in leichteren Böden kann dabei gleichzeitig noch Dünger untergehackt werden. Als Edelreiser sind nur die Blindhölzer nachweislich gut tragbarer Stöcke zu verwenden. Pflanzt Bindeweiden an!

Keller, in denen säurearme Weine lagern, haltet kühl und lüftet nur bei tiefer Außentemperatur. Das Lüften bei hoher Außentemperatur begünstigt den Säureabbau säurereicher Weine. Haltet die Außenseite der Fässer durch Abreiben mit einem trockenen Lappen sauber.

Haltet die Fässer spundvoll. Nicht spundvolle Fässer von Zeit zu Zeit mit dem Aufbrennrohr einschwefeln.

Eine Wendung in der badischen Kellerwirtschaft.

Von Dr. Ernst Vogt.

(Mitteilung Nr. 142 des Badischen Weinbauinstituts)

Die im Laufe der letzten Wochen vom badischen Winzerverband abgehaltenen Weinprämiierungen in Bischoffingen, St. Georgen und Herbolzheim gaben Gelegenheit, einen Überblick über den 1926er Jahrgang der drei oberbadischen Weinbaugebiete zu gewinnen, waren doch bei diesen drei Veranstaltungen nicht weniger als 518 Aussteller mit 557 Weinen aller Lagen, naturrein und verbessert (in St. Georgen nur naturrein) vertreten. Im ganzen war das Bild, das sich hier bot, überaus erfreulich. Während früher ein ganz erheblicher Teil der ausgestellten Weine wegen Trester-, Faß- oder Schimmelgeschmacks oder anderer Fehler wegen entweder ausgeschieden oder doch mit der geringsten Note bewertet werden mußte, war die Zahl der fehlerhaften Weine diesmal verschwindend gering, obwohl im Gegensatz zu früheren Prämiierungen der überwiegende Teil der Aussteller dem Kleinwinzerstande angehörte. Die große Mehrzahl der Weine war reintönig, hell und sauber, und zeugte von sachgemäßer Kellerwirtschaft. Es war eine rechte Befriedigung, zu sehen, wie rasch die Lehren der modernen Weinbehandlung hier Früchte getragen haben, wie sich der bislang nicht sehr geachtete badische Wein mehr und mehr durchzusetzen und den Weinen der bekannteren deutschen Weinbaugebiete ebenbürtig zu werden beginnt. An der Spitze standen auch diesmal wieder die vollen schweren Ruländer, Traminer und Weißherbste aus den besten Lagen des Kaiserstuhls, des Markgräflerlandes und des Glottertals, die in ihrer Art nicht übertroffen werden und die sich den besten deutschen Weinen anderer Gebiete unbedenklich an die Seite stellen lassen. Dann der leichtere, aber überaus angenehme, spritzige Silvaner, ein Wein, der wie kein anderer sich zum Anbau in den mittleren und besseren Lagen des Landes eignet. Auch der Gutedel hatte sehr schöne Weine hervorgebracht, besonders dort, wo eine vorschauende pflegliche Kellerbehandlung die an sich geringe Säure des 1926er Jahrgangs zu erhalten verstand. Was aus dem Gutedel gemacht werden kann, bewies auch das Weinbauinstitut mit einer vorzüglich gelungenen Beerenauslese von 150° Öchsle. Und schließlich waren von den Massenträgern, besonders vom Elbling, Weine zu verkosten, die in ihrer sauberen spritzigen Art als einfachere Tischweine durchaus bestehen konnten.

Digitized by Google

Der Gesamteindruck der drei Weinprämiierungen auf die Teilnehmer war so günstig, daß man wohl berechtigt ist, von einer nachdrücklichen Wendung der badischen Kellerwirtschaft zum Besseren zu sprechen. Mit dazu beigetragen hat neben der intensiven Aufklärungsarbeit des Weinbauinstituts eben die Einrichtung der Weinprämiierungen, die in den letzten Jahren mehr und mehr auch in die Kreise der kleinen Winzer hineingetragen wurden und dort das Bestreben weckten, es den erfahrenen Kellermeistern gleich zu tun. Aber der Wert und Nutzen solcher Weinprämiierungen steht und fällt mit der Eignung der Preisrichter, die hier ihr verantwortungsvolles Amt ausüben. Auch in dieser Hinsicht hat sich in den letzten Jahren wohl manches zum Besseren gewendet. Es finden sich unter den Preisrichtern mehr und mehr Männer, die mit den neuzeitlichen Methoden der Kellerwirtschaft vertraut sind und die selbst edle, der heutigen Geschmacksrichtung entsprechende Weine erzeugen. Damit aber sind die Weinprämiierungen erst zu dem geworden, was sie sein sollen, zu einer wertvollen Ergänzung und zu einem Prüfstein für die stete in Wort und Schrift geleistete Arbeit an der Hebung des badischen Weinbaus.

❖

Ein Liedlein zur Laute.

Von Viktor Band.

(Aus weinfrohe Lieder, vgl. Besprechung S. 74)

Draußen im Wald,
Wächst ein grün Kräutelein,
Draußen im Wald —
Pflück es dir bald.

Drunten im Faß
Schlummert ein Weinchen fein,
Drunten im Faß
Zur Ader laß!

Gieße den Wein
In ein fein Kännelein,
Gieße den Wein
Zum Kräutelein!

Nimm dann zur Hand
Ein gülden Becherlein
Nimm es zur Hand,
Füll's bis zum Rand!

Führ' es zum Mund,
Als wär's ein Liebchen fein,
Führ' es zum Mund
Leer's bis zum Grund!

Denke dabei
An das Waldmeisterlein,
Denke dabei
Dankbar des Mai!

✣

VI. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. Br.

Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung mit angegliederter Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden für das Jahr 1926.

Erstattet von Direktor Dr. Karl Müller.

(Schluß.)

XI. Amtliche Reblausbekämpfung.

Die Nachuntersuchungen der früheren Reblausherde ergab zwar in 10 Herden noch Stockausschläge, aber nur in einem Herd noch Rebläuse an 3 Stellen. Alle Stellen mit Stockausschlägen wurden mit Kreosolseifenlösung übergossen und mit 400 ccm CS_2 je Quadratmeter entseucht.

Schwefelkohlenstoff-Sapikat bewährte sich in der angewandten Konzentration nicht, denn die Reben gingen mit den Rebläusen ein.

Zum Anbau mit oberirdisch abzuerntenden Gewächsen konnten zahlreiche ältere Herde freigegeben werden, einige wurden auch zur Anpflanzung mit Pfropfreben freigegeben.

Die kolonnenmäßigen Untersuchungen wurden im Juli mit 2, im August mit 5 Kolonnen im Kaiserstuhl ausgeführt. Dabei wurden 3 Herde in der Gemarkung Oberrotweil ermittelt.

Herd Nr.	Gemarkung	Stockzahl verseucht	Stockzahl unverseucht	Stockzahl zusammen	Größe des Herdes
9c	Fischingen	139	165	304	2,36
9d	"	234	652	886	7,64
10a	"	14	389	403	3,27
10b	"	105	316	421	4,12
10c	"	87	546	633	5,06
11a	Schallbach	65	360	425	3,17
11b	"	20	516	536	4,78
12a	Binzen	323	660	983	8,33
20a	Fischingen	19	282	301	3,03
42	Fischingen-Schallbach	495	3584	4079	33,46
43	Fischingen	12	265	277	1,96
43a	"	116	195	311	2,22
44	Schallbach	122	509	631	12,66
44a	"	4	228	232	1,97
45	Fischingen	406	1137	1543	12,50
46	Egringen	90	138	228	1,76
47	Fischingen	242	891	1133	9,45
47a	Egringen	11	63	74	0,64
48	Fischingen	42	123	165	1,23
49	"	15	227	242	1,78
50	"	141	830	971	7,45
51	"	220	1329	1549	11,35
52	Oberrotweil	5	54	59	0,54
53	"	249	863	1112	7,60
54	Egringen	50	60	110	0,77
55	Fischingen	8	127	135	1,03
56	"	13	82	95	0,88
57	Binzen	31	212	243	1,74
58	Oberrotweil	66	688	754	6,18
		3344	15491	18835	158,93
	Übertrag der Jahre 1913—1925	19913	93648	113561	902,14
	Zusammen	23257	109139	132396	1061,07

Die Rebbeobachtungskommission in Fischingen meldete im Juni Reblausverdacht in Fischingen. Eine vom Weinbauinstitut veranlaßte Untersuchung durch eine kleine Kolonne förderte ganz umfangreiche weitere Verseuchungen in dem seit 1922 verseuchten Fischinger Weinberg zutage. Die Herde liegen auf den Gemarkungen Fischingen, Schallbach, Egringen und Binzen. Über die 1926 aufgefundenen Reblausherde gibt vorstehende Tabelle einen Überblick.

Die Herdvernichtung und Desinfektion des Bodens setzte gleich nach dem Herbst ein. K. Müller.

XII. Rebenveredlung.

a) an der Rebenveredlungsanstalt in Durlach.

Erstmalig nach dem Kriege wurde die Rebenpfropfung an der Rebenveredlungsanstalt in Durlach im Berichtsjahre wieder in größerem Umfange aufgenommen, und zwar wurden in der Zeit vom 15. April bis 3. Mai 1926 108515 Pfropfreben hergestellt, von denen 102970 eingeschult werden konnten. In der Hauptsache wurden bei der Rebenpfropfung die Sorten: Gutedel (32000), Riesling (20200), Silvaner (19500), Burgunder (15100), Ruländer (8600) und Traminer (5500) berücksichtigt.

Digitized by Google

Die Durlacher Anlagen reichten selbstverständlich nicht aus, um den gesamten Bedarf an Edelreisern zu decken, sodaß Edelreisholz auch von anderen Gütern bezogen werden mußte. So lieferten Gutedel das Bad. Weinbauinstitut und die Firma Krafft-Vogt in Schallstadt, Silvaner das Bad. Weinbauinstitut und das Weingut Froelich in Edenkoben, Riesling das Bad. Weinbauinstitut und das Weingut Froelich in Edenkoben, Ruländer die Firma Hüglin in Freiburg und Traminer das Klostergut Fremersberg bei Baden-Baden. Die Unterlagsreben stammten nur zum kleinen Teil aus dem eigenen Muttergarten. Die Mehrzahl wurde von der Wein- und Rebschulenverwaltung Teleki in Wien-Villány geliefert. Das Auslandsholz war für die Rebenveredlung gut brauchbar. Nur die Sorte Teleki 8 B befriedigte nicht ganz. Ein großer Teil der Hölzer dieser Unterlagssorte war reichlich dünn und nicht gerade vorzüglich ausgereift. Dem entsprach das Verhalten der mit dieser Unterlage hergestellten Pfropfreben in der Rebschule. (Vgl. Abschnitt Rebschule). Die übrigen von Teleki bezogenen Unterlagen 3309 und 5 BB waren wesentlich besser als die vorgenannte. — Auch die aus den Muttergärten der Anstalt gewonnenen Unterlagen befriedigten nicht ganz in Bezug auf ihre Ausreife. Fast alle Sorten ließen in dieser Beziehung zu wünschen übrig.

Auch im Berichtsjahre wurden, wie im Vorjahre Frauen zur Mithilfe bei der Rebenpfropfung verwendet. Die im letzten Jahre gemachten Erfahrungen wurden dabei wieder bestätigt und es ergab sich, daß zum Rebenpfropfen auch Frauen recht gut verwendet werden können. Nur außergewöhnlich starke Unterlagen und Edelreiser machten den Frauen Schwierigkeiten. Dagegen ging das Pfropfen bei normalstarken Hölzern recht flott vorwärts; jedoch blieben die Leistungen der Frauen im Durchschnitt um etwa 20 % hinter den Leistungen der Männer zurück. Trotz dieser geringeren Leistung sind die Herstellungskosten für die Veredlungen bei Verwendung von Frauen infolge der wesentlich niedrigeren Löhne geringer, als bei der Verwendung von Männern.

Der im Vorjahre begonnene Versuch, die alte Durlacher Packung mit Sägemehl und Holzkohle durch die einfacher zu handhabende Offenauer Packung (Sägemehl-Torfmullmischung ohne Luftraum und ohne Verwendung von Holzkohle) zu ersetzen, wurde fortgesetzt und noch dadurch erweitert, daß neben dieser Offenauer Packung eine Sägemehlpackung zur Anwendung kam, bei der ebenfalls die Veredlungen ohne Luftraum an der Veredlungsstelle gepackt wurden und bei der auch die Holzkohle wegblieb. Die letztere Art der Verpackung ist noch einfacher, als die Offenauer Packung. Das Versuchsergebnis kann dahin zusammengefaßt werden, daß wesentliche Unterschiede im Erfolg des Vortreibens bei allen Verfahren nicht festzustellen waren. Die Offenauer Packung hat den Nachteil, daß die Kisten bedeutend schwerer werden, als die mit Sägemehl gepackten Kisten und daß sich der Kisteninhalt nicht so rasch erwärmt, als bei der Verwendung von reinem Sägemehl. — Die Nachteile der Durlacher Packung bestanden in der stärkeren Grauschimmelbildung. Bei der Sägemehl-„Ganzpackung" traten die Nachteile der beiden anderen Verfahren nicht in Erscheinung.

Neben dem Packversuch wurden noch Stimulationsversuche mit Uspulun, Tillantin und der Trockenbeize Höchst durchgeführt. Wenn auch z. Zt. ein abschließendes Urteil über diese Versuche noch nicht möglich ist, so kann doch schon soviel gesagt werden, daß in keinem Falle die stimulierten Reben besser geraten sind, als die unbehandelten. Zumeist hat die Stimulation keinen günstigen Einfluß ausgeübt. Meinke.

b) an anderen Stellen des Landes.

Im Berichtsjahre wurde erstmalig auch an nachstehenden staatlich unterstützten Rebenveredlungsstationen des Landes die Rebenveredelung in größerem Maßstabe aufgenommen:

1. Stadt Offenburg in Ortenberg mit 30000 Pfropfreben
2. Winzergenossenschaft Beckstein „ 18000 „
3. Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg (Bad. Landwirtschaftskammer) „ 36000 „
4. Bad. Domänenamt Meersburg „ 22000 „

Während den letzteren drei Stationen gut eingerichtete neuerbaute Vortreibhäuser zur Verfügung standen, arbeitete die in der Rebenveredlung schon länger tätige Ortenberger Station noch wie in den Vorjahren in beschränkten Verhältnissen und konnte hier ein neues Vortreibhaus erst mit Ende des Berichtsjahres fertig erstellt werden. Jeder Station wurden durch das Weinbauinstitut je 9000 Blindreben von Berland. × Rip. Tel. 8 B und Rip. × Rup. 3309 C zugewiesen, insgesamt also 72000 Stück. Daneben erhielten noch für Veredlungszwecke das Bürgermeisteramt Pfaffenweiler 1000 Stück Tel. 8 B, die Weingutsverwaltung Steinhäußler in Sulzburg 10000 Stück Tel. 8 B, das Bad. Domänenamt in Meersburg 2500 Stück der Sorten Tel. 8 B, 5 BB, 127 BB, Rip. × Rup. 101/14 M.G., 3309 C, Sol. × Rip. 1616 C und Mourvèdre × Rup. 1202 C und Weingutsbesitzer Rößler in Neuweier 200 Stück der Sorten Tel. 8 B und Rip. × Rup. 101/14 M.G. Das Holz für die beiden letztgenannten Zuweisungen entstammte einheimischen staatlichen Muttergärten, alles Übrige wurde im Februar des Berichtsjahres durch das Bad. Weinbauinstitut mit behördlicher Genehmigung von der Firma Sigmund Teleki in Villany (Ungarn) bezogen. Die Qualität dieses Auslandsholzes war nur bei der Sorte 3309 C befriedigend, während diese bei der Sorte Teleki 8 B zu wünschen übrig ließ. Die erwähnten Veredlungsstationen konnten, mit Ausnahme von Beckstein, auch schon Holz aus eigenen Muttergärten neben dem Auslandsholz zur Veredlung mit verwenden.

Die Entwicklung der gepfropften Reben wurde in der Rebschule durch die regnerische und kühle Sommerwitterung ungünstig beeinflußt. Nur die Stationen Offenburg und Blankenhornsberg glauben für Frühjahr 1927 einen Teil der veredelten Reben abgeben zu können, während es die Stationen Beckstein und Meersburg vorziehen, sämtliche Pfropfreben noch ein weiteres Jahr in der Rebschule zu belassen.

Zur Einrichtung noch anderer staatlich unterstützter Rebenveredlungsstationen sind im Berichtsjahre weitere entsprechende Schritte unternommen worden, die soweit

Digitized by Google

geführt haben, daß die Winzergenossenschaft in Neuweier die Rebenveredlung im Frühjahr 1927 neu aufnehmen kann. Ferner ist einem Bürger von Weil die Genehmigung zur gewerbsmäßigen Herstellung von Pfropfreben erteilt worden, nachdem die Gemeinde Weil sich zur Anlage eines 1/2 ha großen Muttergartens verpflichtet hatte. Für die Errichtung einer staatlichen Rebenveredlungsanstalt in Freiburg wurden Gelände ausgewählt. Ein geeignetes Grundstück in der Nähe unserer Versuchsreben von 1,7 ha Größe wurde gefunden. Neben der Rebenveredlungsanstalt wird es die Rebschulen für die gepfropften Reben aufnehmen. Leider zögerte sich der Bau soweit hinaus, daß kaum damit zu rechnen ist, den Betrieb schon im Frühjahr 1927 aufzunehmen.

Das für die Rebenveredlung 1927 notwendige Unterlagenholz wurde bereits im Berichtsjahre wieder im Auslande gesichert und zwar:

I. bei der Rebenschulenverwaltung Sigmund Teleki in Villany

400000 Stück	Berland. × Rip. Teleki 8 B	630000 Stück
200000 „	„ „ „ „ Sel. Kob. 5 BB	
27000 „	Rip. × Rup. 3309 C	
3000 „	Aramon × Rip. 143 B	

II. bei der Firma F. Richter in Montpellier

495000 Stück	Rip. × Rup. 3309 C	520500 Stück
25500 „	„ „ 101/14 M.G.	

insgesamt also 1150500 Stück Unterlagsreben. Die französische Firma Richter in Montpellier wurde aus dem Grunde mit zur Belieferung herangezogen, weil diese bedeutend billiger als die Firma Teleki in Villany liefert. Leider ist der Gesamtbezug von dorther nicht möglich, weil die für unsere Verhältnisse unentbehrlichen Berland. × Rip. Teleki-Reben dort nicht zu haben sind.

Dümmler.

XIII. Amerikanermuttergärten.

Die Ausbreitung der Reblaus macht es zur Pflicht, im Lande das Unterlagenholz in möglichst großem Umfange selbst zu erzeugen, zumal das warme Klima in Baden dieses Vorhaben mehr als in anderen deutschen Weinbauländern unterstützt.

Der Muttergarten bei der Rebenveredelungsanstalt in Durlach wurde im Berichtsjahr mit 20 a vergrößert, die zur Hälfte mit Berlandieri × Riparia 5 BB, zur Hälfte mit 127 BB bepflanzt wurden. Weitere Vergrößerungen wurden Ende des Berichtsjahres durchgeführt, wobei Hybriden- und Europäeranlagen herausgehauen werden mußten, um den Muttergarten nach einheitlichem Plane anzulegen. Seine Bewirtschaftung wird dann später teilweise unter Anwendung des Pfluges erfolgen können. Nach Durchführung aller geplanten Arbeiten (bis 1928) wird dann der Muttergarten in Durlach eine Größe von 217 ar besitzen und 10276 Stöcke aufweisen.

Neu angelegt wurde der staatliche Muttergarten am Schloßberg in Emmendingen und zwar mit den Sorten 101/14 (1480 Stöcke), 3309 (1678 Stöcke) und 5 BB (870 Stöcke). Die Pflanzung erfolgte 2 m : 2 m mit Blindhölzern, die durchschnittlich sehr gut angewachsen sind. Im Frühjahr 1927 soll die Stockzahl durch Zwischenpflanzung in der Zeile auf 1 m auf ungefähr die doppelte Zahl erhöht werden. Gegen Ende des Berichtsjahres wurden die Pfähle in die Anlage gebracht.

Weitere schon früher vom Ministerium des Innern genehmigte private Muttergärten wurden im Berichtsjahr angelegt, sodaß sich Ende 1926 die Zahl der badischen Muttergärten wie folgt ausnimmt:

1.	Rebenveredlungsanstalt, Durlach. Vergrößerung	20 a
18.	Muttergarten des Weinbauinstituts in Emmendingen	140 „
19.	E. Marget, Hügelheim	3,6 „
20.	Jos. Burkhardt, Hecklingen	5 „
21.	Stadtgemeinde Offenburg, in Ortenberg	9 „
22.	Bürgermeister Bieser, Ringelbach . .	3 „
23.	Schloßgut Staufenberg, Durbach . . .	10 „
		190,6 a
	Hierzu die Muttergärten Nr. 1–17 .	270,7 „
	zusammen:	461,3 a

Mit der Anlage eines 1,9 ha großen staatlichen Muttergartens in Ebringen konnte nach langwierigen Kaufverhandlungen im Dezember begonnen werden. Das Gelände wurde von Reben und Rebmauern befreit und eingeebnet. Für die Anlage weiterer 5 privater Muttergärten mit zusammen fast 2 ha Fläche hat das Weinbauinstitut die Genehmigung des Ministeriums erwirkt, sodaß im Frühjahr 1927, mit einer Vergrößerung des Muttergartens auf dem Blankenhornsberg, über 4 ha Muttergärten zu den 4,6 ha dazukommen. Baden wird dann rund 38000 Mutterstöcke besitzen, die, wenn sie alle im Ertrag sind, also von 1931 ab jährlich 1 1/2 Millionen Blindreben zum Pfropfen liefern werden. Hieraus und aus dem vorhergehenden Kapitel Rebenveredlung geht hervor, daß das Weinbauinstitut mit allen Mitteln darnach strebt, bei der Umstellung des badischen Weinbaus dem Winzer helfend beizuspringen.

K. Müller.

XIV. Anbauversuche mit Amerikanerreben im Lande.

Im Berichtsjahre konnten aus Mangel an Zeit nur einzelne der bestehenden staatlichen Anbauversuche besichtigt werden und diese auch nur im Vorübergehen, gelegentlich der Ausführung sonstiger Dienstreisen. Ungünstiges wurde dabei nicht beobachtet. Die Nachfrage nach gepfropften Reben ist im fortgesetzten Steigen begriffen. Für Frühjahr 1926 wurden vom Weinbauinstitut 19350 Stück Pfropfreben abgegeben. Damit wurden privat insgesamt 68 Versuche angelegt. 21 davon kamen in nicht verseuchte Gegenden (Taubergrund 5, Kraichgau 2, Bühlergegend 6, Ortenau 5, Breisgau 2, Bodenseegegend 1) und 47 Versuche in das von der Reblaus heimgesuchte Markgräflerland. Ein besonderer Teil von Pfropfreben fand auch Verwendung zur Ergänzung bezw. zur Nachpflanzung in dem in Efringen befindlichen großen staatlichen Anbauversuch. Für Frühjahrspflanzung 1927 lagen bereits im Berichtsjahre von 130 Interessenten Bestellungen auf rund 36000 Stück Pfropfreben vor.

Die Nachfrage nach Amerikaner-Direktträgerreben scheint — soweit die am Weinbauinstitut einlaufenden Be-

Digitized by Google

stellungen als ein Barometer betrachtet werden können — im Zurückgehen begriffen zu sein. Auch ist bemerkenswert, daß sich in der Hauptsache Bezirke mit weniger wichtigem Rebbau (Tauberbischofsheim, Bruchsal, Karlsruhe, Pforzheim, Konstanz) mit diesen Reben versehen, während in unseren bedeutenden Weinbaugebieten (Markgräflerland, Kaiserstuhl, Breisgau, Ortenau, Bühlergegend weitgehendst Zurückhaltung geübt wird. Dümmler.

XV. Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden.

Eine besonders wichtige Aufgabe der Hauptstelle war im Berichtsjahre die Neuorganisation des Pflanzenschutz-Meldedienstes, der seit dem Kriege nicht mehr befriedigend arbeitete. Zu diesem Zweck wurde am 8. 9. und 10. Juni ein Kurs für die Landesökonomieräte veranstaltet, in dem eingehend die Fragen der Organisation des Pflanzenschutzdienstes besprochen und einige besonders wichtige Gebiete der Schädlingsbekämpfung in Vorträgen behandelt wurden. Auch waren mikroskopische Übungen der Kursteilnehmer zur Feststellung des Kartoffelkrebses vorgesehen. Im Anschluß an diese Aussprache wurden an die einzelnen Landesökonomieräte Meldekarten und eine kleine Druckschrift über Pflanzenschutz versandt, die von diesen an die Vertrauensleute ihres Bezirkes verteilt wurden. Der Meldedienst begann nach den neugetroffenen Anordnungen im Spätherbst zu arbeiten. Er wird die Hauptstelle für Pflanzenschutz in Stand setzen, stets rechtzeitig über das Auftreten von Pflanzenkrankheiten und -schädlingen im Lande auf dem Laufenden zu bleiben und der Biolog. Reichsanstalt die notwendigen Meldungen machen zu können. Auch kann in diesem Winter auf Grund der Meldungen wieder ein Bericht über das Auftreten von Pflanzenkrankheiten im Jahre 1926 zusammengestellt werden.

Zur Auskunfterteilung wurde die Hauptstelle für Pflanzenschutz im Berichtsjahre häufiger in Anspruch genommen als in den Vorjahren. Den Einsendern kranker und beschädigter Pflanzen wurde Auskunft über die Art des Schadens und die Möglichkeit, ihn zu bekämpfen, gegeben.

Der Kartoffelkrebs hat im letzten Sommer an Bedeutung zugenommen; es wurden 9 neue Herde entdeckt, von denen glücklicherweise keiner im eigentlichen Kartoffelbau-Gebiet liegt. In allen Fällen wurden die notwendigen Schritte unternommen, um die betroffenen Besitzer über die Krankheit und ihre Folgen aufzuklären und die Verbreitung des Erregers zu verhindern. Der Gemeinde Bernau, die im Jahre 1924 als krebsverseucht erkannt worden war, wurde der Bezug einer größeren Menge krebsfesten Saatgutes im Frühjahr vermittelt.

Die Kirschblattseuche (Gnomonia erythrostoma) trat in diesem Sommer schwächer auf als im Vorjahre. Es wurde in Schopfheim ein Spritzversuch gegen die Krankheit ausgeführt. Die Beurteilung seines Ergebnisses war durch das ungleichmäßige Auftreten der Blattseuche erschwert. Ein brauchbarer Erfolg konnte mit keinem der verwendeten Spritzmittel(Kupferkalkbrühe,Solbar,Obstbaumkarbolineum) bei einmaliger Spritzung erzielt werden. Die Bekämpfungsversuche werden am Anfang des nächsten Jahres fortgesetzt.

In Walldorf wurde ein Versuch zur Bekämpfung der Blattfleckenkrankheit des Tabaks unternommen, der nachweisen sollte, ob Beizung des Samens mit Uspulun einen Einfluß auf den Befall hat. Da die Krankheit in diesem Sommer im dortigen Tabakbaugebiet nicht auftrat, blieb der Versuch ergebnislos. Auch in Kulturen, die in Freiburg auf der Rebzuchtanstalt Jesuitenschloß angelegt wurden, blieb die Krankheit aus. Ergebnisse dieser Untersuchungen sind erst zu erwarten, wenn ein Versuchsgewächshaus zur Vornahme von Infektionsversuchen zur Verfügung steht.

Die Sammlung von Lichtbildern aus dem Gebiet des Pflanzenschutzes wurde beträchtlich vermehrt, wobei eine Reihe neu angeschaffter optischer Apparate gute Dienste leistete. Durch neue Präparate wurde die Schausammlung erweitert.

Vorträge, Kurse und Veröffentlichungen der Hauptstelle dienten der Verbreitung des Wissens über pflanzenschutzliche Fragen im Lande.

Die für die Kartoffelausfuhr benötigten Gesundheitszeugnisse wurden von der Hauptstelle für Pflanzenschutz in großer Anzahl ausgestellt. Kotte.

XVI. Weinbaumuseum.

Die Sammlung hat auch in diesem Jahre wieder reichlichen Zuwachs erfahren. In der Abteilung Weinbau sind 4 kleine Torfmullballen des Torfstreu-Verbandes, Berlin, ein Schauglas mit Leunaphos der J. G. Farbenindustrie A.-G., Ludwigshafen, ferner die leihweise Überlassung einer Markgräfler Hochdruckspritze seitens der Firma Rupp & Sütterlin in Weil, eines Karch Sparzerstäubers und Respirators Lungenheil durch Julius Zähringer, Heitersheim zu erwähnen. Von der Firma C. Platz, Ludwigshafen wurde das Modell 1925 des Schweflers System Grün gegen ein solches von 1926 ausgetauscht. Je ein Schauglas ihrer Arsenstäubepräparate lieferten E. Merck, Darmstadt und die J. G. Farbenindustrie A.-G., Höchst. Die Bilderserie der bekanntesten badischen Reborte wurde um 4 Aufnahmen: Ötlingen, Breisach, Ihringer Winkler Berg und Oberrotweil vermehrt. Das Anschauungsmaterial über pilzliche und tierische Schädlinge der Rebe wurde durch 3 Hochbilder: Peronospora, Reblaus, Heu- und Sauerwurm und einige Vergrößerungen ergänzt.

In der kellerwirtschaftlichen Abteilung des Museums ist ebenfalls eine bedeutende Zunahme zu verzeichnen. Oberstaatsanwalt Selle, Dresden hat eine Original-Federzeichnung und ein Aquarell einer alten in Sigach bei Metz stehenden Kelter überlassen, das Weinbauinstitut selbst hat sich eine solche gegen Berechnung des Holzpreises in Freiburg beschafft. Von Küfermeister Hatt, Freiburg wurden zwei sehr gut erhaltene geschnitzte Faßriegel, von Landwirt Frey in Britzingen ein altes kleines Fäßchen geschenkt. Die Enzinger Werke A.-G., Mannheim stellten 6 Pläne mit Faßimprägnierungsanlagen zur Verfügung, während von den Seitzwerken in Kreuznach die Leihsammlung um eine Weinpumpe vermehrt wurde. Hervorzuheben ist ferner der Gär- und Abfüllspund „Sulfa" und der Ausschank- und Abfüllhahn „Suez", welche Gegenstände die Firma L. Fischer, Mannheim als Leihgabe überließ. Zur Bereicherung der Sammlung hat vor allem wieder Weingutsbesitzer Herm. Blankenhorn, Müllheim beigetragen, der zwei gerahmte Vergrößerungen des

Digitized by Google

großen Markgräflerfasses und des sogenannten Steuerfasses überreichte, sodann je 3 kleine Bilder vom Steuerfaß und sogenannten Wappenfaß und endlich eine Schnellwage zum Geschenk machte, die in früheren Zeiten während des Herbstgeschäftes zum raschen Abwiegen von Traubengut und Maische diente. Außerdem ist noch ein Kuhnenhüter, veralteten, unbrauchbaren Systems zu erwähnen, den die Firma Fz. Pyhrr „zum Kopf", Freiburg übersandte.

Das Flaschensortiment wurde um 8 Flaschen, die von der Weltweinkostprobe herrührten, vermehrt. Geßner.

XVII. Beratende und gutachtliche Tätigkeit.

Das Institut konnte in den Aussprachen im Anschluß an die vielen Vorträge, die im Laufe des Jahres gehalten wurden, Fühlung mit der Winzerbevölkerung nehmen und in vielen Fällen beratend wirken, ebenso wie bei den zahlreichen Besichtigungen des Instituts und der Institutsrebanlagen. Außerdem holten sich viele Winzer persönlich im Weinbauinstitut, zumal im Weinlaboratorium, Rat. Dann wurde durch die reiche Korrespondenz eine große Zahl von Anfragen erledigt.

Gutachten wurden in großer Zahl an das Ministerium des Innern erstattet, außerdem über das Rebgut Istein, über Schädlingsbekämpfungsmittel, Rebenveredlung, Errichtung von Veredlungshäusern, Anlage von Muttergärten und Rebschulen, über Mittel und Apparate für die Kellerwirtschaft, Herstellung alkoholfreier Weine, über Beschädigung von Reben, Diebstahl von Reben, über Anerkennung von Reben usw.

Der Direktor wirkte mit bei der Prämiierung von Weinen für die Landeswein-Ausstellung in Offenburg. K. Müller.

XVIII. Lehrtätigkeit des Instituts.

a) Kurse.

Das Institut hielt im Berichtsjahre wiederum 13 Kurse ab mit zusammen 651 Zuhörern.

Vom 12.—14. Januar fand ein Kurs über Weinbau und Kellerwirtschaft in Kappelrodeck statt mit 122 Teilnehmern. Als Dozenten wirkten Direktor Dr. Müller, Dr. Geßner und Weinbaulehrer Looß.

Vom 18.—20. Januar wurde der übliche Kurs über Rebkrankheiten und deren Bekämpfung im Weinbauinstitut abgehalten mit 116 Teilnehmern. Vorträge hielten Direktor Dr. Müller, Dr. Geßner, Dr. Kotte, Weinbauoberinspektor Dümmler, Weinbauinspektor Röder.

Vom 1.—2. Februar fand ein Weinbaukurs mit 24 Teilnehmern in Odenheim statt; abgehalten von Weinbauinspektor Meinke.

Vom 8.—10. Februar wurde für Fortbildungsschullehrer auf Veranlassung des Ministeriums für Kultus und Unterricht ein Kurs über Rebkrankheiten und ihre Bekämpfung abgehalten, an dem sich 56 Herren beteiligten. Als Lehrer wirkten Direktor Dr. Müller, Dr. Kotte, Weinbauoberinspektor Dümmler, Weinbauinspektor Röder.

Vom 9.—11. Februar wurde ein Rebenveredlungskurs in Beckstein, vom 12.—13. Februar ein Rebenveredlungskurs in Königheim und vom 1.—3. März ein Rebenveredlungskurs in Durlach von Weinbauinspektor Meinke-Durlach abgehalten, mit je 20, 27 und 34 Teilnehmern.

Am 19. März unterwies Regierungsbotaniker Dr. Kotte in Kehl 6 Zollbeamte über die Untersuchung von Kartoffelsendungen auf Kartoffelkrebs.

Vom 8.—10. April wurde im Weinbauinstitut ein Pflanzenschutzkurs für 28 Landesökonomieräte abgehalten. Als Lehrkräfte wirkten Direktor Dr. Müller und Dr. Kotte.

Am 30. Juni und 2. August wurden in Freiburg Reblausfachverständige in einem Kurs theoretisch und anschließend in einem Reblausherd praktisch ausgebildet und zwar in dem ersten Kurs 22 und in dem zweiten 33 Sachverständige. Als Lehrer wirkten Direktor Dr. Müller, Dr. Geßner und Landwirtschaftsinspektor Bretzinger.

Vom 15.—17. September fand ein Kurs über Weinbau und Kellerwirtschaft in Affental statt mit 70 Teilnehmern. Der Kurs wurde abgehalten von Regierungsbotaniker Dr. Geßner und Weinbauinspektor Meinke.

Vom 29. November bis 1. Dezember fand im Weinbauinstitut ein Kellerwirtschaftskurs statt, zu dem sich 140 Personen angemeldet hatten. Es konnten aber nur 93 angenommen werden, weil die Räume des Instituts für eine größere Zahl zu klein sind. Als Dozenten wirkten Direktor Dr. Müller, die Regierungsbotaniker Dr. Geßner, und Dr. Kotte, Dr. Vogt, Weinbauinspektor Röder, Weinbauinspektor Raesch. Über die Zahl der Besucher, der bisher (seit 1921) vom Weinbauinstitut abgehaltenen Kurse unterrichtet nachstehende Übersicht.

Jahr	Zahl der Kurse	Zahl der Teilnehmer
1921	2	356
1922	2	250
1923	2	43
1924	6	369
1925	13	642
1926	13	651
zusammen:	38	2311

K. Müller.

b) Vorträge.

Vorträge wurden außer jenen gelegentlich der Kurse, von den Beamten des Instituts im Berichtsjahr 129 gehalten, mit einem Gesamtbesuch von 10625 Personen. Seit Bestehen hatte das Institut in 376 Vorträgen 35062 Zuhörer. Da von Seiten der Industrie versucht wurde in den Weinbauortschaften Vorträge über Schädlingsbekämpfung abzuhalten, wobei neben Mitteln, die noch nicht genügend ausgeprobt sind, natürlich auch nur einseitig die Präparate gewisser Firmen, ohne Rücksicht auf etwaige billigere Konkurrenzpräparate, den Winzern anempfohlen worden wären, hat das Weinbauinstitut erneut eine umfassende Aufklärung der Winzer über die beste Art der Schädlingsbekämpfung aufgenommen und in 76 Vorträgen nur dieses Thema behandeln lassen. Der Erfolg dieser Aufklärungsarbeit ist nicht ausgeblieben, denn Baden hat trotz intensivsten Auftretens der Peronospora und anderer Krankheiten und Schädlinge doch noch den besten Herbstertrag in allen deutschen Weinbauländern erzielt.

Von den Vorträgen über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung übernahmen:

Direktor Dr. K. Müller . . . . . 1 Vortrag

Digitized by Google

Regierungsbotaniker Dr. Geßner . . .	16	Vorträge
„ Dr. Kotte . . .	6	„
Weinbauoberinspektor Dümmler . . .	9	„
Weinbauinspektor Röder	23	„
„ Meinke	5	„
Weinbaulehrer Looß	14	„
Landwirtschaftsinspektor Bretzinger . .	2	„

Außer den Vorträgen über neuzeitliche Rebschädlingsbekämpfung hielten die Beamten des Instituts noch folgende:

Direktor Dr. Müller 13, Regierungsbotaniker Dr. Geßner 4, Regierungsbotaniker Dr. Kotte 8, Weinbauoberinspektor Dümmler 8, Weinbauinspektor Röder 6, Weinbauinspektor Meinke 13 und Landwirtschaftsinspektor Bretzinger 1.

c) Unterricht an landwirtschaftlichen Winterschulen.

Weinbauinspektor Dümmler erteilte an der landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Müllheim Unterricht vom Januar bis Februar und November bis Dezember, insgesamt 52 Stunden. Dabei entfielen auf Weinbau im 1. Kurs 28, auf Kellerwirtschaft im 2. Kurs 24 Stunden. Außerdem wurde in den Monaten Januar bis Februar in 16 Stunden der 2. Kurs mit der Rebenveredelung vertraut gemacht.

Weinbauinspektor Meinke unterrichtete vom Januar bis März und vom 17. November bis 31. Dezember im 2. Kurs der Staatl. landw. Winterschule in Augustenberg an 33 Stunden im Weinbau.

An der landwirtschaftlichen Winterschule in Ettenheim unterrichteten Weinbaulehrer Looß vom Januar bis März in 33 Stunden und Weinbaulehrer Raesch vom 11. November bis Dezember in 10 Stunden über Weinbau.

Weinbauinspektor Röder unterrichtete vom Januar bis März und vom November bis Dezember, zusammen 45 Stunden an der landwirtschaftlichen Kreiswinterschule in Freiburg über Weinbau. K. Müller.

d) Ausstellungen.

Gelegentlich der photographischen Ausstellung, die vom 22. Oktober bis 7. November in Freiburg stattfand, zeigte das Institut, welche Dienste die Photographie auf dem Gebiete des Weinbaues und des Pflanzenschutzes zu leisten vermag. Der zur Verfügung gestellte Raum wurde vollkommen ausgefüllt. Rebkrankheiten und tierische Schädlinge des Weinstockes waren in scharfen farbigen Vergrößerungen vorhanden und wurden durch stereoskopische Aufnahmen, die infolge ihrer Anschaulichkeit besonders die Aufmerksamkeit der Ausstellungsbesucher erregten, ergänzt. Abgesehen von den rein wissenschaftlichen Aufnahmen fanden sich zahlreiche Bilder der bekanntesten badischen Reborte vom Bodensee bis zum Taubergrund.

Die dem Institut angegliederte Hauptstelle für Pflanzenschutz hatte in starken Vergrößerungen farbige Bilder der wesentlichsten Brandkrankheiten des Getreides, der Entwickelung des Mutterkornes und vom Kartoffelkrebs erkrankter Kartoffelknollen ausgestellt. Daneben führte sie die häufigsten Ackerunkräuter und einige Krankheiten an Obst- und Beerengewächsen vor Augen.

Für eine landwirtschaftliche Ausstellung in Graben wurden gegen 20 Wandtafeln, auf denen tierische Schädlinge und Pilzkrankheiten der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen dargestellt waren, ausgeliehen. Geßner.

XIX. Teilnahme an Sitzungen und Veranstaltungen.

Der Direktor nahm an nachstehenden Sitzungen teil: am

4. Januar im Weinbauinstitut, wegen Abhaltung einer Kundgebung in Freiburg gegen das Gemeindebestimmungsrecht.
31. Januar in Oberrotweil, Generalversammlung der Kaiserstühler Winzervereinigungen.
23. Februar in Berlin, Sitzungen der verschiedenen Weinbauausschüsse der D. L. G.
24. Februar in Dahlem, Hauptversammlung des Deutschen Pflanzenschutzdienstes (zusammen mit Regierungsbotaniker Dr. Kotte).
2. Mai in Offenburg, an der Landesweinkostprobe (zusammen mit Weinbauoberinspektor Dümmler).
6. Mai in Mainz, Sitzung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes.
7. und 8. Mai in Mainz und Oppenheim, Sitzungen des großen Ausschusses für Reblausbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes (zusammen mit Regierungsbotaniker Dr. Kotte und Weinbauoberinspektor Dümmler).
24. bis 27. Mai in Stuttgart bei der Tagung der Vereinigung für angewandte Botanik und der Deutschen botanischen Gesellschaft (zusammen mit Regierungsbotaniker Dr. Kotte).
1. September in Freiburg, an einer gemeinsamen Sitzung mit Weinbau, Weinhandel und Wirtsgewerbe wegen Abänderung des Weingesetzes.
4. bis 8. September am Deutschen Weinbaukongreß in Wiesbaden (zusammen mit Regierungsbotaniker Dr. Kotte und Weinbauoberinspektor Dümmler).
28. Oktober in Mannheim, an der Tagung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes (zusammen mit den Regierungsbotanikern Dr. Geßner und Dr. Kotte und Weinbauinspektor Meinke).
30. Dezember im Weinbauinstitut, Besprechungen wegen Herausgabe einer Schrift über badischen Weinbau und badische Weine.

Weinbauoberinspektor Dümmler nahm noch an folgenden Veranstaltungen teil: am

4. Juli in Müllheim, Generalversammlung des Badischen Winzerverbandes.
9. u. 10. September in Bernkastel und Trier, Sitzungen des Unterausschusses für Rebenveredlung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.
28. November in Bickensohl, Einweihung und Besichtigung des Winzerkellers.

Weinbaulehrer O. Raesch beteiligte sich am 24. September an der Sitzung der Badischen Naturweinversteigerer in Offenburg. K. Müller.

XX. Veröffentlichungen.

Der Direktor gab im Berichtsjahre den 5. Band der Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" heraus. Außer

Digitized by Google

zahlreichen kleinen Mitteilungen wurden in dieser Zeitschrift nachstehende 20 Mitteilungen des Weinbauinstituts veröffentlicht:

Nr. 119 Die Beurteilung der Wirksamkeit von Heu- u. Sauerwurmbekämpfungsmitteln. Kotte
„ 120 Praktische Anwendung von Versuchsergebnissen über Schnitt, Biegen und Laubbehandlung in Drahtanlagen. Röder
„ 121 V. Jahresbericht des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg i. B. Müller
„ 122 Prüfung von Rebschädlingsmitteln im Jahre 1925. Kotte
„ 123 Darf man die Reben während der Blüte mit Arsenmitteln behandeln? Kotte
„ 124 Die wirksamen Stoffe des Insektenpulvers. Kotte
„ 125 Arsensaures Blei zur Heuwurmbekämpfung. Müller
„ 126 Die Behandlung der durch Frühjahrsfröste und Hagel beschädigten Reben. Röder
„ 127 Welt-Weinkostprobe. Müller
„ 128 Die Bedeutung der Reblaus für den deutschen Weinbau. Müller
„ 129 Das Ergebnis der Weltweinkostprobe. Müller
„ 130 Betrachtungen zur Weltweinkostprobe. Dümmler
„ 131 Der weiße und der schwarze Bruch, seine Verhütung und Beseitigung mit der Ferrozyankaliumschönung. Geßner
„ 132 Hausmittel gegen Essigstich. Vogt
„ 133 Weinbaustudienreise nach Österreich und Ungarn. Müller
„ 134 Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste Oberbadens. Vogt
„ 135 Mostgewichte und Säuren der 1926er Moste des Breisgaus und der Ortenau. Vogt
„ 136 Dringliche Rebenveredelungsfragen. Dümmler
„ 137 Weinbauvereine — Winzergenossenschaften, Weinbauzeitschriften und weinbauliche Versammlungen. Dümmler
„ 138 Rundfunk und Weinbau. Müller

Außerdem veröffentlichte Direktor Dr. Müller in der Allgemeinen Weinzeitung in Wien einen Artikel „Unbewiesene Ansichten über die Wirkung der Kupferkalkbrühen".

Die von Direktor Dr. Müller verfaßten Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung wurden in neuer Auflage in 20000 Exemplaren an die Winzer verteilt.

Der Inkubationskalender wurde in IV. Auflage vom Institutsdirektor neu herausgegeben. Dr. E. Vogt veröffentlichte „Die chemischen Pflanzenschutzmittel, ihre Anwendung und Wirkung". Sammlung Göschen Nr. 923. Berlin W. de Gruyter 1926. Dr. Kotte schrieb noch für verschiedene landwirtschaftliche Zeitschriften einen Aufsatz „Pflanzenschutzarbeit im Herbst 1926", Weinbauinspektor Meinke veröffentlichte im „Tauber- und Frankenbote" und in anderen Zeitungen einen Artikel unter dem Titel: „An die Winzer des Frankenlandes." Das Weinbauinstitut verbreitete ferner „Richtlinien für den Pflanzenschutzmeldedienst der Vertrauensleute".

Folgende Bekanntmachungen wurden im Berichtsjahre an die Presse gegeben:

1. am 16. April: Heuwurmmottenflug, Stäuben mit Arsenverstäubungsmitteln.
2. am 23. April: Aufforderung Anfang Mai erste Bespritzung gegen Rotbrenner, Peronospora und Heuwurm vorzunehmen.
3. am 11. Mai: Bis 20. Mai alle Weinberge spritzen gegen Peronospora und Heuwurm.
4. am 31. Mai: Bis 6. Juni erneut gegen Peronospora und Sauerwurm spritzen, gegen Mehltau, wo Spuren davon bemerkbar werden, schwefeln.
5. am 28. Juni: Sofort in abgehende Blüte gegen Peronospora zu spritzen, wo Rebblüte noch nicht begonnen hat, noch vorher einmal spritzen. Heuwurm und Mehltau bekämpfen.
6. am 12. Juli: In der Woche vom 19. Juli ab mit Sauerwurmbekämpfung beginnen. Mehltau bekämpfen.

Das Institut ließ einen Teil der unter Anleitung des Institutsdirektors von Dr. Waenker von Dankenschweil gemalten Demonstrationstafeln in der Kunstdruckerei Poppen & Ortmann in Freiburg im Vierfarbendruck vervielfältigen und gibt die Tafeln käuflich ab. 5 Stück behandeln Peronospora, Mehltau, Heu- und Sauerwurm und Reblaus, eine Tafel stellt die Erträge und Rebfläche in Baden dar.

Kleine Mitteilungen

Besichtigung des Badischen Weinbauinstituts durch den Stadtrat von Freiburg.

Am 28. Februar besichtigte der Stadtrat von Freiburg unter Führung des Herrn Oberbürgermeisters Dr. Bender und der übrigen Bürgermeister das Weinbauinstitut. Direktor Dr. Müller begrüßte die Erschienenen und führte aus, es sei ihm schon längst Bedürfnis gewesen, dem Stadtrat für das Entgegenkommen, das er seinerzeit bei Überlassung des städtischen Peterhofs als Dienstgebäude dem Weinbauinstitut bewiesen habe, seinen Dank auszusprechen. Dann wurde das Aufgabengebiet des Instituts erläutert, das die gesamte staatliche Förderung des Weinbaus und der Kellerwirtschaft in sich vereine und nicht nur auf wissenschaftlichem, sondern auch auf volkswirtschaftlichem Gebiete liege. Es wurde auch darauf abgehoben, daß das Institut durch Reichsunterstützung vor gewaltige neue Aufgaben gestellt sei, deren Lösung mehr Beamte und damit auch mehr Raum erfordere. Sowohl an Arbeitsräumen, an Räumen für die rasch wachsende Sammlung des Weinbaumuseums, sowie an einem entsprechend großen Hörsaal, um die an den Kursen so sehr interessierten Winzer unterzubringen, mangle es aber zur Zeit. Ein Rundgang durch die Instituts- und Sammlungsräume, sowie durch die prächtigen Kellerräume, gab Gelegenheit noch viele Einzelheiten zu erläutern. Im Anschluß wurde im Hörsaal eine Kostprobe von Institutsweinen geboten, die infolge ihrer neuzeitlichen Kellerbehandlung allgemeinen Anklang fanden. Besondere Begeisterung löste eine 1926er getrocknete Beerenauslese vom Jesuitenschloß aus, die 150° Öchsle hatte. Den Dank der Teilnehmer brachte Oberbürgermeister Dr. Bender zum Ausdruck und knüpfte daran den Wunsch, daß sich das Institut zum Segen des Landes weiter entwickeln möge. Stadtrat Glockner erzählte vom Weinbau Freiburgs in früheren Jahren und dankte den Mitarbeitern des Direktors, worauf Regierungsbotaniker Dr. Geßner in deren Namen in humorvoller Weise den Dank zum Ausdruck brachte und den Stadtrat bat, sein Augenmerk auch der verfallenen Außenfront des historischen Gebäudes zuwenden zu wollen.

Die europäische Weinernte 1926.

Die schlechte vorjährige Ernte ist die Hauptursache dafür, daß die Weinpreise angezogen haben und auch in Deutschland eine Höhe

Digitized by Google

erreichen, die einigermaßen als Ausgleich für den geringen Ertrag angesehen werden kann. Frankreich befindet sich in einer quantitativen Krise, denn es wurden 21 Millionen hl weniger (= 1/3) weniger geerntet als 1925 (nur 40,7 Mill. hl). Während im Dezember 1925 Weine von 9—10 Grad je Grad 7—8 Franken kosteten, müssen im Februar 1927 schon 22 Franken je Grad gezahlt werden! Auch Italien produzierte 1926 etwa 1/3 weniger als 1925, in Spanien und in Portugal soll sogar nur die Hälfte von 1925 geerntet worden sein. In Osteuropa waren dagegen die Erträge besser. Sie blieben in Griechenland um 10 % hinter der 1925er Ernte zurück, in Rumänien steht sie um 40 % zurück und betrug nur 5 Mill. hl, in Jugoslavien wurde etwa die Hälfte geerntet, in Ungarn nur 1/3 von 1925, nämlich nur 1,2 Mill. hl, in Österreich, Tschechoslowakei und Deutschland etwa die Hälfte, in Luxemburg 1/3 der 1925er Ernte. Bei diesem Stande der Weinernte ist es verständlich, daß der Wein jetzt schon knapp wird. K. M.

Der Weinmarkt in Offenburg.

Am 8 März fand in Offenburg der 49. Ortenauer Weinmarkt statt. Im Gegensatz zu den beiden Vorjahren war derselbe nicht besonders stark beschickt. Es waren etwa 2000 hl angeboten, im Gegensatz zu 5000 hl im vergangenen Jahre. In der Hauptsache waren es Winzergenossenschaften, die den Markt beschickten. Es ist dies ein erfreuliches Zeichen. Angeboten waren Ortenauer, aus der Achern- und Bühlergegend, Kaiserstühler und Markgräfler Flaschenweine. Die Preise bewegten sich bei Faßweinen von 90—320 RM. pro hl je nach Jahrgang, Sorte und Qualität; bei Flaschenweinen von 2,50—4 RM. Wer die Weine durchprobierte, konnte allgemein eine Besserung in der Pflege und Behandlung der Weine feststellen. Dieser Fortschritt ist jedenfalls nicht zuletzt der Erfolg der rührigen Tätigkeit des Bad. Weinbauinstitutes. Der Geschäftsgang war gut. In der Hauptsache bewegte sich das Verkaufsgeschäft in den besseren Weinen, wo auch ziemlich Verkäufe getätigt wurden. E. L.

Abänderung des Einkommensteuergesetzes.

Eine in Mainz stattgefundene Sitzung des Steuerausschusses des Deutschen Weinbauverbandes beschäftigte sich ausführlich mit den Härten, die sich aus den Vorschriften des Einkommensteuergesetzes über die Veranlagungsperiode für den Weinbau ergeben. In einer einstimmig angenommenen Entschließung wird die Beseitigung der einjährigen Veranlagungsperiode zur Einkommensteuer gefordert. Der deutsche Weinbau erachtet es als eine selbstverständliche Pflicht, daß baldigst für die Feststellung des Winzereinkommens der fünfjährige Veranlagungszeitraum maßgebend wird.

Vorstandssitzung des Deutschen Weinbauverbandes.

Am 3. März beschäftigte sich der Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes in einer Sitzung in Mainz mit äußerst wichtigen Fragen des deutschen Weinbaus. Zunächst wurde als Zeitpunkt für den diesjährigen Weinbaukonkreß in Dürkheim i. d. Pfalz die Zeit vom 3.—6. Sept. festgelegt. Dann wurde mitgeteilt, daß von einer Auslands-Studienreise in diesem Jahre Abstand genommen wird und dafür die Winzer in ein deutsches Weinbaugebiet geführt werden. Der wichtigste Punkt der Tagesordnung war die Handelsvertragsverhandlungen mit Frankreich. Das Ergebnis der eingehenden Aussprache war folgender einmütig angenommener Beschluß:

„Der deutsche Weinbau hat in den letzten Jahren unter schlechten handelspolitischen Verhältnissen neben anderen Umständen schwer gelitten. Die dadurch entstandene Notlage ist auch heute noch nicht behoben. Trotzdem hat der deutsche Weinbau bei den mit Italien und Spanien geschlossenen Handelsverträgen schwere Opfer gebracht. Er hält es aber aus sachlichen Gründen wie aus taktischen Erwägungen für völlig verfehlt, schon bei einem vorläufigen Abkommen mit Frankreich irgend welche Zugeständnisse auf dem Gebiete der Weineinfuhr zu machen. Solche vorzeitigen Zugeständnisse wären nur geeignet, neue Gefahren für den Weinbau heraufzubeschwören und entsprächen überdies nicht den wahren Interessen der übrigen deutschen Wirtschaft.

Der Deutsche Weinbauverband lehnt deshalb irgendwelches Nachgeben in der Weinfrage gegenüber Frankreich vor Abschluß eines endgültigen Handelsvertrages auf das entschiedenste ab und warnt gleichzeitig nochmals ebenso entschieden davor, politische und wirtschaftliche Fragen miteinander zu verquicken."

Weiter wurde dann noch über den Verschnittparagraph des Weingesetzes verhandelt. Der Verband kam zu dem Beschluß, am Verschnittverbot strikte festzuhalten. Bezüglich der Schaffung einer Normalflasche glaubt der Vorstand, daß nur eine gesetzliche Regelung Abhilfe schaffe. Er wird deshalb auf ein solches Gesetz dringen.

Weinbaulehrkurs in Sachsen.

Der am 23. Februar vormittags 9 Uhr an der Weinbau-Versuchs- und Lehranstalt der Landwirtschaftskammer, Schloß Hoflößnitz durch den Leiter der Anstalt, Landwirtschaftsrat Pfeiffer, eröffnete Weinbaulehrgang war insgesamt von 44 Teilnehmern, die sich auf Meißen, den Bezirk Meißen, Bezirk Großenhain, oberes Elbtal, Cossebaude, Plauenschen Grund und die Lößnitz verteilen, besucht.

Nach einem kurzen Überblick über das Bestehen des sächsischen Weinbaues in früheren Zeiten mit einem Übergang auf die Bedeutung des neuen Weinbaues und seine Wirtschaftlichkeit wurde den Teilnehmern ein weitgehender Einblick gegeben über die für Weinbau geeigneten Lagen, die für Weinbau tauglichen Bodenarten, die Betriebsformen, die sich für den sächsischen Weinbau eignen, die Bedeutung der gegen die Reblaus widerstandsfähigen auf Amerikaner gepfropften Reben, die Vorbereitung des Bodens für die Pflanzung, Ausführung der Pflanzung, pflegliche Behandlung der Jungfelder während der ersten drei Wachstumsjahre. Daran schloß sich eine Besprechung der früheren und der für die heutigen Verhältnisse anerkannten Erziehungsarten des Rebstockes im Weinberg und am Spalier. Die Düngung der Weinberge ist ebenfalls eingehend besprochen worden. Am Schlusse der theoretischen Ausführung wurden die Besucher mit der Herstellung veredelter Reben bekannt gemacht. Dabei ist besonders betont worden, daß die Weinbauanstalt die für die Veredlung auszuwählenden Edelhölzer nur von höchst leistungsfähigen und gesunden Rebstöcken, die bereits während der Vegetationszeit bezeichnet werden, verwendet, weil neben den notwendigen Kultur- und Pflegemaßnahmen die Höchstleistungsfähigkeit der Pflanze nicht unwesentlich auf die Rentabilität des Weinbaues einwirkt. Nach den Darstellungen auch über die bis jetzt an der Weinbauanstalt erzielten Erträge tritt klar hervor, daß der sächsische Weinbau sehr rentabel werden kann, wenn die Kulturmaßnahmen auf der dargebotenen Grundlage zur Ausführung gelangen. Daß die Qualität der Weine eine ganz hervorragende werden kann, ist den Teilnehmern durch Darreichung einer kleinen Kostprobe dargetan und von diesen mit großer Begeisterung anerkannt worden.

An den Nachmittagen sind die Teilnehmer in den praktischen Rebenschnitt eingeführt worden. Gleichzeitig fand gelegentlich eines Rundganges eine Darstellung der Erfolge der verschiedenen Schnittmethoden, der Düngung und der Kulturmaßnahmen in den Weinbergen der Anstalt statt. Eine Kellerbesichtigung überzeugte die Teilnehmer von der mustergültigen Haltung des Kellerbetriebes. — Der jetzt im Frühjahr begonnene Lehrgang wird zur Zeit der Sommerbehandlung der Weinstöcke im Juni fortgesetzt werden.

Das Recht auf die Bezeichnung „Champagner".

Seit etwa 25 Jahren führen die Winzer der beiden Departements Aube und Marne einen heftigen Kampf um die Berechtigung, bestimmte Weine dieser Gebiete „Champagner" nennen zu dürfen. Langwierige und kostspielige Prozesse sind besonders im letzten Jahrzehnt geführt worden, bis die Genossenschaften der Winzer beider Gebiete sich auf ein Schiedsgericht geeinigt haben, das den Weg zur Lösung des Konfliktes fand. Sie kamen überein, den Deputierten Barthe, der eine Autorität auf dem Gebiete des Weinbaues ist und die Gruppe der Weininteressenten der Kammer (350 Deputierte) präsidiert, als Schiedsrichter sprechen zu lassen. Sein Verdikt lautet, daß die Weine, die sich „champagne" nennen wollen, drei Bedingungen erfüllen müssen: sie müssen verkauft sein, um in „Champagner" überführt zu werden; sie müssen Gebieten entstammen, deren Weine seit unvordenklichen Zeiten zu diesem Prozeß der Schaumweinbereitung bestimmt waren; sie müssen im Gebiet der ehemaligen Provinz Champagne verarbeitet werden. Der Schiedsspruch

Digitized by Google

bestimmt außerdem, daß zu der Champagne auch zwölf Gemeinden der ehemaligen Grafschaft Var-sur-Seine zugerechnet werden müssen, obwohl seinerzeit der Kassationshof ihnen das Recht bestritten hatte. Barthe erklärt, nur die Pinot-Gewächse könnten Champagner hervorbringen. Den Winzern der Aube wird eine Frist von achtzehn Jahren gewährt, um ihr Produkt der Gamay-Rebe abzusetzen. Kammer und Senat haben das schiedsrichterliche Urteil noch zu bekräftigen, es scheint aber, als ob eine Mehrheit dafür bereits gesichert ist.

Die Gründung eines Welt-Wein-Institutes.

Die spanische Regierung veröffentlicht in ihrer offiziellen „Gaceta" vom 4. Februar d. J. den Wortlaut eines Abkommens, den Spanien, Frankreich, Chile, Griechenland, Ungarn, Italien, Luxemburg, Mexiko und Portugal unterzeichnet haben, um gemeinsam ein Internationales Wein-Institut zu schaffen. Die Hauptziele des Bureaus sind: die Sammlung und Veröffentlichung von Daten und Informationen, die sich auf die wohltätigen Wirkungen des Weingenusses beziehen, die Ausarbeitung eines Programmes von modernen wissenschaftlichen Experimenten, um die hygienischen Eigenschaften des Weines und seinen Einfluß bei der Bekämpfung des Alkoholizismus darzutun; die Ausarbeitung geeigneter Maßnahmen für den Schutz der Weinbauinteressenten und die Verbesserung der Bedingungen des internationalen Weinmarktes und die Ausarbeitung einer einheitlichen Methode für die Veranschaulichung der Resultate der Weinanalyse. Das Bureau schlägt auch im Interesse der Konsumenten wie der Produzenten wirksame Schutzmarken für Reinheit und Echtheit in Verbindung mit Ursprungszeugnissen vor. Private, nationale und internationale Propaganda zugunsten vermehrten Weinkonsums wird von dem Internationalen Institut warm unterstützt, dessen Aktivität sich auch auf den Kampf gegen Pantscherei und unlauteren Wettbewerb erstreckt. — Von italienischer Seite waren ursprünglich Einwände erhoben worden, weil befürchtet worden war, es solle der Zweig „Weinbau" vom Internationalen Ackerbauinstitut in Rom abgetrennt werden. Was die deutsche Nichtbeteiligung anlangt, geht sie auf die Ablehnung durch die deutschen Produzentenkreise zurück.

Gutachten über Wein.

Im Weinhandel ist nach einem Gutachten der Handelskammer zu Berlin bei Vereinbarung „ein Viertel Kasse bei Empfang der Ware" unabhängig davon, ob die Ware vom Verkäufer selbst, durch einen Spediteur oder durch einen anderen Beauftragten dem Käufer zugestellt wird, ein Viertel des Rechnungsbetrages beim Empfang und nicht nach Empfang der Ware zu zahlen. Ba.

Rundschau

Deutschland.

Die **Getränkesteuer** soll nach einem Antrag der Deutschen Volkspartei im Reichstag auf 1. April fallen. Steuerschwachen Gemeinden sollen vom Reich 1927 20 Millionen, 1928 10 Millionen RM. nach bestimmtem Verteilungsplan zur Verfügung gestellt werden.

Die **Abschaffung der Gemeindegetränkesteuer** vom 1. April ab verlangen mit aller Entschiedenheit die Weinbau- und Weinhandelsorganisationen der Rheinpfalz in einer Eingabe, die sie am 23. Februar an den Reichstag richteten.

Die **Freigabe der Hybriden** verlangen die Bezirke Germersheim und Kandel des pfälzer Bauernbundes, also Bezirke die mitten in der Rheinebene liegen und früher niemals Weinbau getrieben haben.

Der **Weinbaukongreß in Dürkheim** (vom 5.–6. Sept.) wird auch eine Ausstellung in drei Abteilungen aufweisen, und zwar 1. eine weinbauhistorische, 2. eine weinbauwissenschaftliche und 3. eine weinbautechnische Abteilung. Im Anschluß soll auch eine Gemäldeausstellung in eigener Halle stattfinden.

Österreich.

Ein **Austausch der Winzersöhne** zwischen Österreich und Deutschland wird vom Landesverband der Weinbautreibenden Niederösterreichs angestrebt. Die jungen Leute sollen in Deutschland modernen Weinbau und gute Kellerwirtschaft kennen lernen, während deutsche Winzer in Österreich das Rebenveredeln und die Neukultur mit Pfropfreben sich aneignen können. Die Unterkunft und Verpflegung soll beiderseits frei sein. Anmeldungen zum Austausch sind in Deutschland an den Deutschen Weinbauverband in Karlsruhe zu richten.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Eine bedeutende Menge von Weinversteigerungen ist in der nächsten Zeit zu erwarten und wer geglaubt hat, auf die im vergangenen Jahre geringe Ernte hin seien weniger Ausgebote zu erwarten, sieht sich getäuscht. Der Gedanke des Weinversteigerungswesens setzt sich zudem immer mehr durch und dort, wo Weinmärkte und Weinmessen abzuhalten gepflogen werden, wie in Baden und Württemberg, kommt es eben zu diesen Veranstaltungen. An sich ist eine Weinversteigerung sicher eine günstige, gesunde Art des Weinverkaufs und wenn auch Gegner dieser Ausgebote vorhanden sind, die aus bestimmten Erwägungen heraus sich vor allen nicht für das öffentliche Ausgebot kleinerer Gewächse aussprechen, so steht doch dieser Ansicht wieder die ganze Art dieser Veranstaltungen, stehen ihr die Vorteile, die sie nun einmal bietet, gegenüber nnd so wird es denn auch noch weiterhin dabei bleiben, daß die Weinversteigerung ein günstiger Weg zum Weinabsatz ist. Nach den großen Moselweinversteigerungen gab es in letzter Zeit Ausgebote in der Rheinpfalz, im Rheingau, in Rheinhessen, in Baden und Württemberg. Die Stadt Bensheim an der hessischen Bergstraße versteigerte 1925er naturreinen Bensheimer Wein und löste durchschnittlich für die 1200 Liter 1834 RM. An der Haardt fanden Angebote in Kallstadt, Bad Dürkheim, Gimmeldingen, Grünstadt, Friedelsheim und Königsbach statt. Dabei wurden für die 1000 l 1926er Kallstadter 1700–3200 RM., die Flasche 1925er 1.60–2.30 RM., in Gimmeldingen die 1000 l 1924er Weißwein 1260–1520 RM., 1925er desgl 1300–1460 RM., 1926er Rotwein (Portugieser) 860–970 RM., die Flasche 1921er 2.50 RM, die 1000 l weißgekelterter Portugieser 1010 RM., in Grünstadt die 1000 l 1926er Weißwein 1020–1410, Portugieser (Weißkelterung) 880–1060, desgl. Rotkelterung 890–930 RM., in Wachenheim die 1000 l 1925er Weißwein 1680–3400, die Flasche 1924er 1.50–1.60 RM, in Friedelsheim die 1000 l 1924er Weißwein 1100, 1926er 1200—1310 RM., in Königsbach die 1000 l 1923er Weißwein 1050–1460, 1924er 1310—1590, 1925er 1100–1800, 1926er 1300—1870 RM., 1926er Rotwein 1000 und 1010 RM., die Flasche 1924er 1.90, 1921er 2.50–3.50 RM., in Bad Dürkheim die 1000 Liter 1925er 1620—8010 RM., durchschnittlich 3780 RM., die Flasche 1924er durchschnittlich 2.30 und 1921er 5.— und 6.— RM. bezahlt. Im Rheingau versteigerte der Kauber Winzerverein 1925er und 1926er Weine in Wiesbaden. Durchschnittlich brachte das Halbstück (600 l) 1925er 772, 1926er 855 RM. Das Pfarrgut Lorchhausen löste für das Halbstück 1926er 820 und 870 RM. In Rheinhessen wurden für die 600 l 1925er Schwabsburger und Niersteiner durchschnittlich 880, 1926er 815 RM., bei einem anderen Ausgebot für das Halbstück verbesserten 1925er Niersteiner durchschnittlich 985, 1925er Naturwein 1935 RM., die Flasche 1924er Naturwein 2.15, 1921er desgl. 3.— RM. Am Mittelrhein wurde vom Weinversteigerungsring Koblenz ein Ausgebot, das zwei Tage dauerte, vorgenommen. Es handelte sich meist um Untermoselwein und ganz wenig Rheinwein. Dabei kostetete das Fuder (960 l) 1925er Moselwein am ersten Tage 1250—1800, 1924er 1140—1530 RM., am zweiten Tage durchschnittlich 1360, die Flasche 1925er Moselwein durchschnittlich 1.35, 1924er 1.50, 1920er 2.—, 1921er 1.95–2.30 RM. das Fuder 1925er Rheinwein durchschnittlich 1435 RM. Auf dem 49. Offenburger Weinmarkt stand das Angebot gegen frühere Jahre zurück (vgl. S. 71). In Württemberg veranstaltete die Weinbörse Heilbronn ihren 7. Börsentag. 17 Winzergenossenschaften, Weingärtnergesellschaften und Weingutsverwaltungen brachten 1925er und 1926er Weiß-, 1924er, 1925er und 1926er Rotweine zum Ausgebot. Die 100 l 1925er Weißwein wurden zu 100, 1925er Rotwein zu 110–135, 1926er Weisrießling zu 130–152, 1926er Rotwein (Rot, Schwarzriesling, Trollinger) zu 138–185 RM. zugeschlagen.

Der Geschäftsverkehr aus freier Hand hat durchaus nicht nachgelassen. Soweit noch Bestände vorhanden waren, zeigte sich nach ihnen auch Nachfrage und immer wieder wurden Abschlüsse vollzogen. Dabei scheint es nicht, daß der Verkehr durch die Weinversteigerungen be-

Digitized by Google

einträchtigt wurde. Was den Handel anbelangt, so konnte er während der Karnevalszeit, besonders im Rheinland, aber auch in Süddeutschland recht ansehnliche Mengen Wein umsetzen und der Verbrauch in den Großstädten des Karnevals Köln, Mainz und anderwärts gestaltete sich auf jeden Fall bedeutend. Der Absatz an Sekt reiht sich ebenbürtig an. In Rheinhessen ist unter 1200 RM. das Stück (1200 l) 1925 und 1926er in den kleinen Landorten nicht mehr zu kaufen. Im übrigen wurden in letzter Zeit Umsätze in 1925er zu 1400—1500—1800, in 1926er zu 1200—2500 RM. und mehr, Rotwein zu 1200 RM. vollzogen. In der Rheinpfalz stellte sich das Fuder (1000 l) 1926er auf 1000—1500—1800 RM. und mehr, 1925er auf 1600—2500 RM. und mehr, Portugieser Rotwein auf 950—1100 RM., 1924er die Flasche auf 1.50—1.60 RM. und mehr, im Rheingau das halbstück (600 l) 1925er im unteren Gebiete auf 700—800 RM., im mittleren und oberen Gebiete auf 1000—1600 RM., an der Nahe das Stück 1926er auf 1200—1500 RM. und darüber, am Mittelrhein das Fuder (1000 l) 1926er auf 1200—1400, 1925er auf 1200—1500 RM., an der Mosel das Fuder (960 l) 1925er auf 1100—1500—1800 RM., 1926er auf 1300—1600 RM. und mehr, 1924er auf 1100—1700 RM. In Baden wurden für die Ohm (150 l) 1926er 120—180—200 RM., in Franken für die 100 l 1926er 115—180, 1925er 100—150 RM. gelöst.

Markgrafschaft. Vor kurzem noch meldeten viele, und zwar die bessern und besten Orte der Markgrafschaft, daß noch schöne Posten 1926er Weine überall liegen, teilweise sogar noch Ortschaften da seien, die noch nichts verkauft hätten — und nun, kaum einige Wochen nach dieser Zeit hört man: fast aller Wein ist aufgekauft. Erst meldete Zunzingen, Britzingen und Laufen, daß 100 RM. pro Hektoliter bezahlt werden, dann kam auch Müllheim mit 95—98 RM., Vögisheim desgleichen. Vor kurzem brachten die einheimischen Blätter als „Sensation", daß in Auggen ein Posten für 110 RM. pro Hektoliter abgegeben sei. Heute schon hört man, daß 120 RM pro Hektoliter und darüber geboten sind für gute Weine erstklassiger Reborte. Ein Quantum Hacher Letten-Auslese wurde von einem Auggener Besitzer um den schönen Preis von 150 RM. für das Hektoliter in die Schweiz verkauft. Auch ein Müllheimer Rebbauer, der das Glück hat, Hacher Letten zu besitzen, meldet, daß er 150 RM. geboten bekommen hat. Wenn man in Betracht zieht, daß nach Ausspruch vieler unparteiischer Weinhändler und Sachverständiger die Markgräflerweine solche der Pfalz und des Rheingaues im Durchschnitt dieses Jahr an Güte und Feinheit weit übertreffen, so ist den heimischen Rebbauern dieser schöne Erlös voll und ganz zu gönnen. Das traurige bei der Sache ist eben nur dies, daß derjenige, der das Geld wirklich sehr gut braucht, seine Weine schon vor dem Aufschlag um billiges Geld abzugeben sich genötigt sah.

Aus der Ortenau. Kaum war die Weinernte des verflossenen Jahres unter Dach und Fach, gingen die unermüdlichen und hoffnungsfrohen Winzer daran, Neuerungen und Besserungen für die Zukunft zu schaffen. Alte Reben wurden ausgehauen, es wurde gegraben und rigolt, um den Junganlagen einen guten Standort zu bieten. Auch wurden verschiedene Rebwege gebaut, weitere solche Meliorationen sind für die nächste Zeit vorgesehen, um die mühselige Weinbergsarbeit etwas zu erleichtern. Mit dem Schnitt wurde zu Anfang dieses Jahres begonnen. Das Holz war sehr gut ausgereift und gibt Anlaß zu Hoffnung auf ein gutes Weinjahr für 1927. Das Weinverkaufsgeschäft ist ziemlich beendet. Bestände haben nur noch die größeren Güter, die sie für die Versteigerung nächsten Monat in Offenburg aufheben. Da die meisten Keller leer sind, kann man einem größeren Herbste ruhig entgegensehen. E. L.

Schweiz. Im Kanton Waadt hat die Gemeinde Payerne 63 000 l 1926er Weine zu einem Durchschnittspreis von Fr. 1.92 per Liter versteigert.

Österreich. Nach dem Bericht des österreichischen Bundesministeriums ist der Stand der Rebe gegenwärtig wie folgt: Wien 2, Niederösterreich 2.1, Steiermark 1.9, Burgenland 2.7. Gesamtdurchschnitt Ende Februar 2.2, Ende Januar 2.6 (1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel). Mit dem Rebschnitt ist man schon ziemlich vorangekommen. Die Bestände an Wein sind stark gelichtet. Die Produzenten halten zurück, Preise fest von S 1.20 pro Liter aufwärts.

Ungarn. Über den Stand der Weingärten wird nirgends geklagt. Die Frühjahrsarbeiten sind bereits außergewöhnlich vorangeschritten. An Weinen liegt nicht mehr viel in erster Hand. Preise fest, die Eigner rechnen mit Preiserhöhungen, der Handel ist je nach Gegend mehr oder minder lebhaft. Es wurden per Malligandgrad von K. 700 an aufwärts bezahlt.

Tschechoslowakei. Der Kälteeinbruch am 21. Februar mit — 16° Cel. hat den Reben nicht geschadet. Der Stand ist befriedigend. Das Weinlager an 1926er wie aber auch an 1924er und 1925er ist noch verhältnismäßig groß. Saure Verschnittweine sind billig, im übrigen sind alte und neue Weine von Kc. 6 an aufwärts zu haben.

Jugoslawien. Im Weingeschäft herrscht Flaue. Die Weine notieren in Kroatien Dinar 280—400 (Altweine Dinar 700—1000), im Banat Dinar 250—450, in Dalmatien Dinar 35—50 per Malligandgrad.

Rumänien. Der Stand der Weingärten ist befriedigend. Die Weinlager nehmen ab. Preise sind fest und ziehen an, per Liter Lei 20—23. Der Export ist lebhaft.

Italien. Die Weingärten haben gut überwintert, das Holz ist gut entwickelt. Die Produzenten halten ihre nur noch kleinen Weinvorräte zurück. Die Preise zeigen überall steigende Tendenz. In Kampanien bietet man Lire 13—19 per Hektolitergrad.

Spanien. Infolge der großen Nachfrage seitens des Auslandes sind die Weinpreise im Steigen begriffen. Es bewegen sich diese in Valencia und in der Mancha zwischen Pesetas 4.75 und 6.50 für die Arrobe (16 Liter), in Katalonien und Andalusien zwischen Pesetas 35.50 und 58 für das Hektoliter.

Frankreich. Die Kurse im Wein sind überall fest, die Nachfrage ist aber etwas ruhiger als bisher. In Bezier gelten Rotweine von 9—11 Grad Fr. 218—235, Rosés Fr. 210—220, in Narbonne rote Narbonais 8—11 grädig Fr. 215—230, in Nimes Rotweine 8—9 grädig Fr. 220—230, in Carcasonne Rotweine, 9—11,5 Grad Fr. 218—238, alles per Hektoliter. Rote Algierweine notierten Fr. 19 bis 22 per Alkoholgrad.

Fragen und Antworten

Herrn **J. D.** in **R.** Sie fragen an, ob Sie auf einem Rebstück, auf welchem einzelne Reben Jahr für Jahr eingehen, anstandslos junge, unveredelte Reben setzen können, ob Sie Würzlinge verwenden können, deren Wurzeln vom Wurzelschimmel schon befallen sind und ob Wurzelschimmel auch junge Apfelbäume befallen kann.

Antwort: In dem geschilderten Falle sind die Lücken in ihrem Weinberg ohne Zweifel durch den Wurzelschimmel bedingt, der in der Ortenau stellenweise in nassen und lettigen Böden stark auftritt. Beim Rigolen des Rebstücks haben Sie den Wurzelschimmel selbst festgestellt. Wenn Sie beim Rigolen den Boden gut durchmischt haben, ist es möglich, daß Ihnen zweijährige, kräftige Wurzelreben von Ruländer oder blauem Burgunder in dem Stück davonkommen. Von der Verwendung von Wurzelreben, deren Wurzeln schon vom Wurzelschimmel befallen sind, ist unbedingt abzuraten, weil Ihnen diese Reben doch bald eingehen werden. Am besten verwenden Sie Pfropfreben mit Solonis×riparia 1616 als Unterlage. Bei Versuchen, die ich jahrelang in Wurzelschimmelherden durchgeführt habe, bewährte sich diese Unterlage am besten. Vielleicht kann Ihnen die Rebenveredelungsanstalt in Durlach noch solche Pfropfreben liefern. Andernfalls verlangen Sie dort Unterlagenholz dieser Sorte und veredeln selbst oder lassen von jemand darauf veredeln.

Der Wurzelschimmel beschränkt sein Vorkommen nicht allein auf Rebwurzeln, sondern findet sich auch an Pfirsich, Aprikosen, Mandeln, Birnen, Runkelrüben, Kartoffeln, Luzerne, Bohnen; es ist deshalb mit Sicherheit anzunehmen, daß er auch die Wurzeln junger Apfelbäume befällt. K. M.

Bücherbesprechungen

Koch, K. H. Was man vom Sekt wissen muß. Aufklärung für Wiederverkäufer und für Verbraucher. (24 Seiten). Verlag Verband Deutscher Sektkellereien E. V, Wiesbaden 1927.

Die kleine Broschüre schildert in sachlicher Weise die Herstellung und Eigenart des Sektes, die gesetzlichen Bestimmungen über Sekt und Schaumwein, die Lagerung. Auch eine Liste der dem Verbande

Digitized by Google

Deutscher Sektkellereien angeschlossenen Firmen ist angeschlossen. Das Schriftchen ist gut geschrieben, frei von schwulstigen Redensarten, wie sie in der Literatur über Wein und Sekt leider fast die Regel geworden sind und dürfte darum seinen Zweck, für Wiederverkäufer und Verbraucher aufklärend zu wirken, wohl erfüllen. K. M.

Band, Viktor, Weinfrohe Lieder. Verlag des „Weinkenner" Berlin SW 68, Lindenstraße 3. Preis gebunden Mk 2.—.

Letzthin brachte mir der Postbote einen zierlichen Band Gedichte von Viktor Band. Lyrik ist gemeinhin nicht mein Fall. Als ich aber den Titel „Weinfrohe Lieder" las, da klangen in mir verwandte Saiten hell auf. Ich schlug das Büchlein auf und habe es auf einem Sitz bis zum Ende durchgesehen. Es singt in den Liedern ein weinfrohes Gemüt vom Rhein, vom Wein, vom Mai und seinen Wonnen im Verein mit dem Wein, vom Wandern im Rhein- und Weinland, vom fröhlichen Zechen mit guten Gesellen und frischen Mägdelein, von alter Burschenherrlichkeit und sonstigen freudigen Dingen, bei denen der Wein die Fröhlichkeit zum höchsten Gipfel steigert, von ernsten Dingen in trüber Zeit, bei denen der edle Trank gar trefflich zu trösten weiß. Aus allen Liedern spricht der frohe Sinn eines weingerechten Zechers. Die Lieder werden sicherlich mancher gleichgestimmten Seele herzliche Freude bereiten. Ilnitzky

Teleki, Andor, Der moderne Weinbau, die Rekonstruktion der Weingärten. 3. Auflage mit 37 Abb. 127 Seiten. A. Hartlebens Verlag, Wien und Leipzig, 1927.

Die letzte Auflage des Büchleins liegt 20 Jahre zurück. Es ist klar, daß die neue Auflage vollkommen umgearbeitet werden mußte. Nach einem ersten Teil, der den Stand der Rekonstruktion in den einzelnen Ländern Europas behandelt — das Kapitel Deutschland ist von Domänenrat Mader, allerdings sehr ungleichmäßig, bearbeitet — sind im zweiten Teil die wichtigsten heutzutage im Handel befindlichen Unterlagsreben beschrieben, auch solche, denen heutzutage eine größere Bedeutung nicht mehr zukommt. Daß den Telekischen Züchtungen besondere Beachtung geschenkt wird, ist naheliegend und auch berechtigt. Viel Neues bringt das Büchlein nicht. Leider ist auch die Literatur nicht erschöpfend berücksichtigt. K. M.

Personalia

Prof. Dr. Linsbauer, Direktor der österreichischen Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg, ist in den Ruhestand getreten.

Graf Matuschka-Greiffenclau wurde als Vorsitzender des Rheingauer Weinbauvereins vom Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft als außerordentliches Mitglied in den Weinbeirat ernannt.

Berichtigung.

In dem in Nr. 5 von Dr. H. Zillig und Dr. Niemeyer veröffentlichten Aufsatz „Witterung, Weinbau und Rebschädlingsbekämpfung an Mosel, Saar und Ruwer im Jahre 1926" muß auf Seite 48 in der Tabelle 1 bei Elafrosin eine Erntemenge von 1,028 statt 0,965 kg je Stock angegeben werden. In der Tabelle 2 ist das Mostgewicht bei Dr. Sturm'schem Mittel statt 62° in 69° und die ausgezählte Traubenanzahl bei Arsenstaubmittel höchst auf 304 statt 344 und 322 statt 752 zu ändern. Die Befallsprozente werden hierdurch nicht berührt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau
19

„SILESIA-GRÜN"
und Verstäubungsmittel **„SILESIA"**
die vom Ausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes empfohlenen Mittel, von Praxis und Wissenschaft glänzend begutachtet.
Bleiarseniat »Silesia« (Silblat)
nach dem Urteil badischer Winzer das beste Präparat zur Bekämpfung des Heuwurms.
GÜTTLER & Co. G. m. b. H. **HAMBURG 1**
Vertreter: **A. GANTER, Staufen i. Baden**
Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins.
32

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 7. April 1927 | Nr. 7

Inhalt: Hodapp, Die Durchgangslaube (mit 3 Textabbildungen) S. 75; Müller u. Vogt, Neue Methoden zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein S. 76; Kleine Mitteilungen S. 78; Rundschau S. 79; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 80; Vereinsnachrichten S. 80; Fragen und Antworten S. 80; Bücherbesprechungen S. 81; Personalia S. 81; Geschäftliches S. 81.

Die Durchgangslaube.

Von Hermann Hodapp, Rebaufseher, Freiburg i. Br.
(Mit 3 Textabbildungen)

Eine Notwendigkeit von weittragender Bedeutung ist die Errichtung von Durchgängen in Drahtanlagen, besonders in sehr steilen Lagen und längeren Weinbergen, wie dies hauptsächlich in Mittelbaden der Fall ist. Daß die Anlegung solcher sehr vorteilhafter Durchgänge quer durch das Rebstück vielfach unterbleibt, ist meist auf die umständliche Verankerung zurückzuführen, die natürlich nicht zu vermeiden ist.

Eine einfache, billige und doch zweckentsprechende Schaffung solcher Durchgänge, die der bequemeren Zubringung von Dünger und Schädlingsbekämpfungsmaterial usw. dienen, wäre auf folgende Weise zu erreichen, und es soll nachstehende Beschreibung eine Anleitung zur Errichtung einer sog. „Durchgangslaube" sein.

Man verwendet als Endpfosten an solchen Durchgängen Pfähle, die etwa 1,80—2,00 m über die Erde herausragen. Diese Höhe genügt vollkommen, um einen Weinbergarbeiter mit einer Spritze, Tragbütte oder dergleichen auf dem Rücken, bequem hindurchgelangen zu lassen. Je zwei Endpfosten in der Zeilenrichtung, die etwa in 1,00 m Abstand eingeschlagen oder einbetoniert sind, werden an ihrem oberen Ende mit einem Draht fest verbunden und der Durchgang ist fertig.

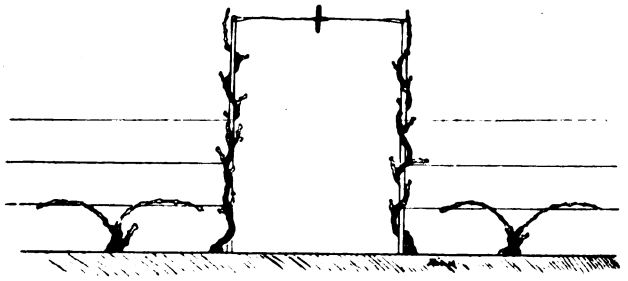


Abb. 1.

Die Anbringung von Gegenstreben oder sonstigen Verankerungen kommt in Wegfall. Man hat lediglich eine kleine Mehrausgabe infolge der benötigten längeren Endpfosten, die aber durch den oben genannten Ausfall vollständig aufgewogen wird.

Bringen wir bei der Anlegung einer Drahtanlage die Endpfähle am Durchgang in eine auseinanderfallende etwas schiefe Stellung in der Zeilenrichtung und stellen die Verbindung von je zwei Pfählen oben mittels eines Doppeldrahtes her, so haben wir die Möglichkeit durch Zusammendrehen des Doppeldrahtes, eine Spannung der Bieg- und Heftdrähte herbeizuführen. Voraussetzung ist, daß die Pfähle einen genügenden Halt in der Erde besitzen.

Um nun den soweit fertiggestellten Durchgang produktiv auszunützen, d. h. mit Reben zu bepflanzen, ist die Ziehung einiger Drähte erforderlich.

Etwa 10 bis 15 cm unterhalb des Pfahlendes ist auf beiden Seiten des Durchgangs ein Draht nötig, während auf dem Dach des Ganges 2 Drähte in etwa 25—30 cm Abstand vom Rande ab gezogen werden müssen.

Als Erziehungsart wählen wir den senkrechten Kordon, welcher sich oben in zwei wagrechte Kordonarme teilt. Die

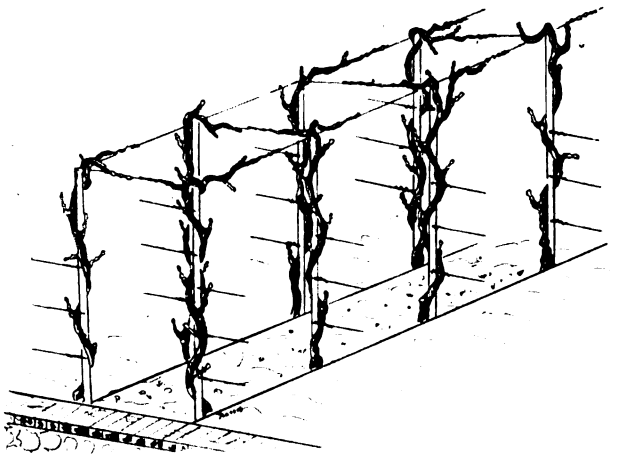


Abb. 2.

aus dem senkrechten Kordon entstehenden Triebe werden bei einer Länge von etwa 4—5 Blättern pinziert. Dagegen zieht man die Schosse der wagrechten Kordons über den Dachrand und heftet sie bei entsprechender Länge an den ersten der auf dem Dache verlaufenden Heftdrähte. Sobald sie die Mitte des Daches erreicht haben, werden sie ebenfalls entspitzt. Man wird mir entgegenhalten, die senkrechten Kordons versperren zu stark die Ausgänge. Bei einer geringen Zeilenentfernung (1 m und darunter) mag dieses bis zu einem gewissen Grade zutreffen. Wer jedoch einen Zeilenabstand von 1,20 m hat, wird nicht auf Schwierigkeiten stoßen. Andernfalls hilft man sich in der Weise, daß man nur alle 3—4 Zeilen einen Stock pflanzt und daraus nur wagrechte Kordons zieht. Die Sommererziehung wäre dann dieselbe wie bei den wagrechten Kordonarmen geschildert.

Digitized by Google

Nach einigen Jahren ist dann die sogenannte Durchgangslaube fertig. Die Vorteile die, diese Anlage bietet, sind mannigfaltig und groß. Wie bereits bemerkt, fällt die

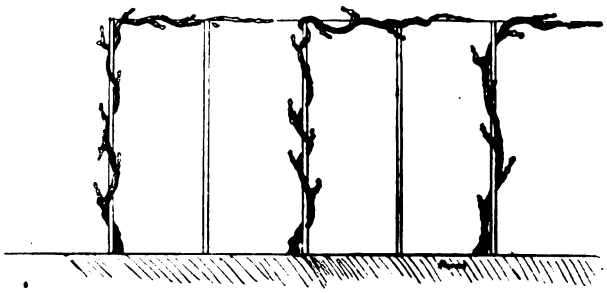


Abb. 3.

umständliche und verteuernde Verankerung weg; einfach und sinnreich wird die Spannung der Bieg- und Heftdrähte ermöglicht. Der Ausfall an Rebstöcken, also Ertrag, wird durch die Bepflanzung der Durchgangslaube vollständig aufgewogen, ja wir erhalten in Bezug auf Quantität noch größere Erträge. Ferner bietet sie uns in den heißen Sommertagen Schutz vor der drückenden Sonnenhitze. „Ein Stündlein Ruhe im kühlen Schatten der Durchsgangslaube stärkt zu froher segensreicher Arbeit". Wer sich aber an der evtl. Beschattung stößt, läßt die Bepflanzung des Durchganges weg, verzehrt sein Vesperbrot im heißen Sonnenschein und trinkt eine Flasche mehr wie gewöhnlich. „Auch er wirds zum Sterben bringen."

✣

Neue Methoden zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein.

Von Direktor Dr. K. Müller und Dr. E. Vogt
unter Mitwirkung von O. Raesch.

(Mitteilung Nr. 144 des Badischen Weinbauinstituts)

Bei einer Studienreise, die der eine von uns vor kurzem nach Österreich machte, wurde ihm in der Lehranstalt in Klosterneuburg von Prof. Dr. Reich die Unterscheidung von Obst- und Traubenweinen mit der Quarzlampe von W. C. Heraeus vorgeführt. Eine kurze Veröffentlichung hierüber gab Reich selbst in „Weinbau und Kellerwirtschaft" 1926 Seite 220. Nahezu gleichzeitig veröffentlichte Dr. Röttgen in Stuttgart eine andere Methode zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein (Deutsche Weinzeitung 1926 Nr. 87 vom 24. November). Er benutzt eine frisch hergestellte ammoniakalische Kupferazetatlösung, die in einer Menge von etwa 15% dem vorher mit konzentrierter Lauge neutralisierten Wein beigemischt wird. Beide Verfasser übergeben ihre Methoden den Berufskollegen zur Nachprüfung, weil natürlich erst durch umfangreiche Versuche der Wert der Methoden für die Erkennung von Verfälschungen erwiesen werden kann.

Das Weinbauinstitut hat sofort nach der oben erwähnten Vorführung in Klosterneuburg sich eine Analysenquarzlampe von Heraeus beschafft, die Anfang Dezember hier einging. Es sei auch an dieser Stelle der Firma W. C. Heraeus für das Eingehen auf unsere Wünsche der geziemende Dank ausgesprochen.

Um einheitliche Ergebnisse zu erzielen, verwendeten wir für die Untersuchung von Weinen mit der Quarzlampe 20 ccm fassende mit Korken verschließbare Glasröhrchen von unter der Quarzlampe einheitlich (weiß) aussehendem Glas. Für das Verfahren nach Röttgen wurden gewöhnliche Reagenzgläser verwendet.

Die untersuchten Weine stammten zum größten Teil aus Baden und wurden aus der großen Menge von Weinen, die dem Institut zu anderen Untersuchungen zugesandt werden, ausgewählt. Daneben wurden zugesandte Weine aus dem Rheingau, aus Hessen, aus der Pfalz, von der Mosel, Ahr und aus dem Ausland der Untersuchung nach beiden Methoden unterworfen. Neben Weinen der verschiedenen Sorten der Vitis vinifera wurden auch Hybridenweine, Apfel- und Birnenweine sowie Haustrunk aus Traubentrestern und aus Hefe zu der Untersuchung herangezogen. Es wurden Naturweine und gezuckerte Weine, gesunde und kranke Weine, nach verschiedenen Methoden geschönte und ungeschönte Weine, unfiltrierte, filtrierte und entkeimte Weine, Weiß- und Rotweine untersucht, um an einer möglichst abwechslungsreichen Auswahl von Weinen den Wert der Methoden für die Erkennung von Verschnitten beurteilen zu können.

1. Naturreine, unbehandelte Traubenweißweine.

Weißweine reagieren, wenn sie klar (filtriert) sind, mit der Quarzlampe und nach dem Röttgenschen Verfahren im allgemeinen vorschriftsmäßig, d. h. das ultraviolette Licht der Lampe bewirkt eine weißlich-graue Lumineszenz oder sie reagieren mit Kupferazetatlösung rein blau. Es ist dabei gleichgültig, ob der Wein viel oder wenig Eisen, viel oder wenig Säure enthält; nur darf er nicht braun sein. Braune Weine reflektieren dagegen unter der Quarzlampe das Licht bräunlich, ähnlich wie Apfelwein, dagegen reflektieren sie nach der Filtration weißgrünlich wie Traubenweine. Z. B. reagierten ein jugoslavischer Klein-Riesling und ein weißer Burgunder von der Oberen Kollos im ultravioletten Licht ähnlich wie Obstweine. Dieselben Weine nach dem Röttgenschen Verfahren behandelt, wiesen eine grünblaue Farbe auf wie Obstweinverschnitte, obwohl es sich um garantiert reine, vom Erzeuger selbst eingesandte Weine von Trauben handelte. Weniger stark, aber immer noch einem Obstweinverschnitte ähnlich, reagierten ein jugoslavischer Silvaner und ein Wein aus der Mädchentraube sowie eine Freiburger getrocknete Beerenauslese (Gutedel) mit 150° Öchsle. Vollkommen blank filtriert reagierten alle diese Weine nach Reich wie Traubenweine, nach Röttgen mit blauer, die getrocknete Beerenauslese mit blaugrüner Farbe.

2. Kranke und fehlerhafte weiße Traubenweine.

Um die Wirkung der beiden Methoden auch an kranken Weinen festzustellen, wurden kahmige, essigstichige und böckernde Weine untersucht. Sie verhalten sich bei beiden Untersuchungsmethoden wie Traubenweine.

3. Weiße, behandelte Traubenweine.

Auch gezuckerte Weine verhalten sich unter der Quarzlampe oder nach dem Verfahren Röttgen wie naturreine Traubenweine, desgleichen Weine, die noch unvergorenen Zucker enthalten.

Digitized by Google

Mit Schönungsmitteln behandelte Weine reagieren dagegen nicht einheitlich. Mit Ferrozyankalium, mit Kasein, Milch, Hausenblase oder mit Gelatine geschönte Weißweine reagieren ebenso wie unbehandelte Weißweine vollständig normal. Mit Eponit behandelte Weißweine erscheinen wasserhell unter der Quarzlampe und blau bis ultramarinblau nach dem Röttgenschen Verfahren. Mit Tannin geschönte Weißweine reagieren bei einem Zusatz bis 8 g Tannin je hl mit Kupferazetat rein blau, über 8 g zuweilen grünblau. Mit der Quarzlampe fluoresziert der Wein noch bei 10 g Tanninzusatz grau.

einen vom Saft der europäischen Rebe erheblich abweichenden Wein, was auch bei der Untersuchung nach den beiden hier behandelten Verfahren zum Ausdruck kommt.

Die Sorten, welche Rotweine oder Schillerweine liefern, geben unter der Lampe je nach der Intensität der Rotfärbung Reaktionen ähnlich wie Apfelweinverschnitte oder Apfelweine, sind also ebensowenig wie Rot- oder Schillerweine der europäischen Rebe nach den Verfahren von Obstweinen zu unterscheiden. Ein Seibel 1000, Jahrgang 1926, reagierte nach Röttgen wie Traubenwein, unter der Lampe aber noch wie Apfelweinverschnitt; derselbe Wein, Jahrgang

Winzer! Neigt ganze Bogen bei Pfahlreben möglichst kreisrund – ein gleichmäßiger Austrieb und erhöhte Fruchtbarkeit ist die Folge.

Bei Drahtreben gewährleisten die zwei kurzen Halbbogen, die pro Stock flach rechts und links geneigt werden, am ehesten die bekannten **Vorteile,** wenn die **Biegstelle** jeweils **unter dem Biegdraht** liegt.

Legt beim Nachstichen nur Wert auf Rebstecken, die bis in den innersten Kern hinein imprägniert (vergiftet) sind.

Nach allen Frühjahrsarbeiten ist der Boden tief zu lockern und das Unkraut dabei sorgfältig unterzubringen. Die Tau- und Tagwurzeln sind in Pflanzungen mit gepropften Reben sorgfältig zu entfernen. Verwendet bei Neupflanzungen mit Blind- und Wurzelreben feuchten Torfmull – die Wurzelbildung wird dadurch wesentlich gefördert.

Beim Rebenpfropfen ist zu beachten: Reifes, gesundes Holz; Edelaugen in völliger Winterruhe, Unterlagen im Saft. Kopulationsschnitte auf der Augenseite 1/2mal länger als das Rebreis dick ist; gleichlange Schnitte bei Edelreis und Unterlage; im Zungenschnitt gleichstarke Keile; größte Sauberkeit beim Schnitt; vollkommenes Festsitzen des Edelreises auf der Unterlage; sachgemäßes Einlegen in die Vortreibkisten; ständige Temperaturen im Vortreibraum +28° C, besser +30 bis +32° C außen in der Höhe der Kisten gemessen; mäßiges Feuchthalten des Vortreibraumes; im Vortreibraum darf die Deckschichte der Kisten nicht von Tropfwasser benetzt werden.

Denkt an die Instandsetzung der Spritz- und Schwefelapparate.

Haltet die Fässer spundvoll, wo nicht angängig, ist der leere Faßraum von Zeit zu Zeit einzuschwefeln.

Haltet im Keller die Fässer, die Geräte und die Apparatur peinlichst sauber und stellt jedes Ding an seinen Ort.

4. Rotweine, Schillerweine.

Schon Reich und Röttgen geben an, daß ihre Verfahren für Rotweine nicht anwendbar sind. Wir können das bestätigen, denn Verschnitte zwischen Apfelwein und Rotwein reagieren nicht anders als Rotweine allein. Aber auch Schillerweine und Weißherbste, selbst wenn sie nur schwach gefärbt sind, geben nach beiden Methoden Ergebnisse zumindest wie Obstwein-Traubenweinverschnitte. Dagegen reagieren frühzeitig abgepreßte Weine aus roten Trauben im Gemenge mit weißen Trauben als Traubenweine. Mit Eponit entfärbte Rotweine fluoreszieren bläulich wie alle so behandelten Weine, gleichgültig, welchen Ursprungs sie sind.

5. Hybridenweine.

Die Hybridenreben als Kreuzungen zwischen der europäischen Rebe und meist amerikanischen Rebarten liefern

1924 zeigte dagegen auch nach Röttgen eine Reaktion wie ein Apfelweinverschnitt.

Die meisten Hybridensorten, die Weißweine liefern, reagieren wie weiße Traubenweine europäischer Reben. Einzelne weichen aber auffallend ab. So zeigt die Sorte N 6/53 des Jahrgangs 1926 unter der Quarzlampe eine Reaktion ähnlich wie Apfelwein und nach Röttgen einen blaugrünen Farbton. Dagegen reagierte N 6/53 des Jahrgangs 1924 unter der Lampe wie weißer Traubenwein, ebenso Seibel 4681, der aber nach Röttgen eine Obstweinreaktion (rein grüne Farbe) aufwies. Andere Sorten, die unter der Quarzlampe als Traubenweine zu erkennen waren, wie z. B. der bekannte Taylorwein, wiesen nach Röttgen die Farbe eines Traubenweines auf, wenn es sich um ältere Jahrgänge, die Farbe eines Verschnittes dagegen, wenn es sich um jungen Wein handelte.

Digitized by Google

6. Traubentresterweine, Traubenhefeweine.

Haustrunk, hergestellt aus reinen Traubentrestern, reagiert unter der Lampe wie Traubenwein, nach der Röttgenschen Methode aber grün bis blaugrün, also wie Obstwein oder wie Obstweinverschnitt. Hefewein reagiert sowohl unter der Lampe wie mit Kupferazetat beidemale wie Wein.

7. Obstweine.

Apfel- und Birnenweine zeigen nach beiden Verfahren die von Reich und von Röttgen angegebenen Unterschiede von Traubenweinen, d. h. sie reagieren unter der Quarzlampe als braune Flüssigkeiten, mit Kupferazetat deutlich grün bis olivgrün statt blau. Es ist dabei gleichgültig, ob die Weine verbessert sind oder nicht, ob sie Säurezusatz erhalten haben oder nicht, ob sie mit Ferrozyankalium, Gelatine, Albumin oder Milch geschönt, ob sie filtriert oder unfiltriert, ob sie gesund oder krank sind.

8. Obstweinverschnitte.

Setzt man Obstwein in steigenden Mengen einem Traubenwein zu, so ändert sich die Lumineszenz sowohl wie die Farbe bei Kupferazetatzusatz. 10% Obstweinzusatz zu Traubenwein in Proben, deren Zusammensetzung man nicht kennt, kann man nur ausnahmsweise sicher nachweisen, das haben zahlreiche Verschnitte, die teils mit der Quarzlampe, teils nach der Röttgenschen Methode untersucht wurden, einwandfrei gezeigt. Dagegen ist der Nachweis eines Zusatzes von 20% Obstwein zu Traubenwein nach beiden Methoden unter Verwendung unverschnittener Kontrollproben wohl in den meisten Fällen möglich. Ein Zusatz von 30% ist ganz deutlich zu erkennen und von 40% Obstweinzusatz ab reagieren die Verschnitte nach beiden Methoden wie Obstweine.

Wesentlich abweichend verhalten sich Obstwein-Traubenweinverschnitte, wenn der Obstwein vor dem Zusatz zum Traubenwein mit gewissen, hier nicht näher zu erörternden Mitteln vorbehandelt wurde. Solche Verschnitte können auch bei hohem Gehalt an Obstwein noch wie Traubenwein reagieren, oder doch wie Traubenwein, dem nur wenig Obstwein zugesetzt worden ist. Beide Methoden sind in solchen Fällen gleich unzuverlässig.

Zusammenfassung.

Für die Untersuchung nach den Verfahren von Reich und von Röttgen dürfen stets nur filtrierte Weine verwendet werden, weil trübe, speziell braune Weine falsche Ergebnisse liefern können.

Unbehandelte Traubenweine geben andere Ergebnisse als unbehandelte Obstweine. Sobald aber Traubenweine oder Obstweine in bestimmter Weise vorbehandelt worden sind, lassen sie sich nicht mehr unterscheiden.

Rotweine, Schillerweine, Weißherbste reagieren mehr oder weniger wie Obstweine, weshalb Obstweinzusatz zu diesen Weinen nach den geschilderten beiden Methoden nicht mit Sicherheit ermittelt werden kann. Mit Eponit entfärbte Rotweine reagieren wie mit Eponit behandelte Obstweine.

Hybridenweine reagieren, soweit sie rot sind, wie Rotweine (Obstweinreaktion), weiße Hybridenweine reagieren nach Röttgen vielfach wie Apfelweinverschnitte, während sie nach Reich sich wie Traubenweine verhalten. Einzelne reagieren nach beiden Methoden wie Apfelweine.

Hefeweinzusatz zu Traubenwein ist nach beiden Methoden nicht zu ermitteln. Tresterweinzusatz ist nach der Röttgen-Methode nur unsicher und nach der Reichschen gar nicht feststellbar.

Obstweinzusätze von 20% an (von 10% an nur in Ausnahmefällen) lassen sich bei Verwendung von Vergleichsmustern nachweisen, sofern der Obstwein nicht vor dem Verschnitt vorbehandelt wurde.

Überblicken wir die Ergebnisse der umfangreichen Versuche, speziell im Hinblick auf die praktisch wichtigste Frage, ob man einen Obstweinzusatz zu Traubenwein mit Hilfe einer der neuen Methoden stets erkennen kann, so muß man diese Frage leider verneinen, denn durch Vorbehandlung von Obstweinen glückt es leicht, Traubenweinreaktion vorzutäuschen. Immerhin aber dürften beide Methoden und vor allem die nach Röttgen, die die billigste ist, weil sie keine teure Apparatur erfordert, in solchen Fällen, in welchen man Obstweinreaktion erhält, wertvolle Fingerzeige für Verfälschungen abgeben.

Kleine Mitteilungen

Das deutsch-französische Handelsprovisorium.

Das provisorische Handelsabkommen zwischen Frankreich und Deutschland ist Donnerstag abend in Paris von Briand und Bokanowski einerseits und dem deutschen Botschafter von Hoesch anderseits unterzeichnet worden. Das Abkommen verlängert das provisorische Handelsabkommen bis zum 30. Juni ds. Js. Es enthält gleichzeitig ein Spezialabkommen über die Frage der Einfuhr der französischen Weine, deren Einfuhrkontingent auf 70000 Dz. = 58000 hl festgesetzt wurde und zwar für die Zeit zwischen dem 11. April und dem 30. Juni d. Js. Diese französischen Weine werden demselben Zolltarif unterworfen, den die spanischen und italienischen Weine in Deutschland genießen. (32 RM. für Rot- und 45 RM. für Weißweine.) In dem Abkommen sind auch andere Spezialfragen, die sich auf das Elsaß und die Saar beziehen, geregelt.

Wegfall der Getränkesteuer für Wein.

Die bisherige Gemeindegetränkesteuer wird ab 1. April außer Kraft gesetzt. Es wird lediglich die im Ausschuß beschlossene Biersteuer in Kraft treten. Zur Übergangsregelung für diese Biersteuer haben die Regierungsparteien im Reichstag folgenden Antrag eingebracht: Die Gemeinden, die am 31. März 1927 Steuern auf den örtlichen Verbrauch von Bier erhoben haben, bleiben zur Forterhebung dieser Steuer nach den bisher geltenden Vorschriften bis zum 30. Juni 1927 berechtigt.

40. Kursus des Badischen Weinbauinstituts.

Vom 7. bis 10. Februar ds. Js. wurde an der Rebenveredelungsanstalt des Bad. Weinbauinstituts in Durlach ein Rebenveredelungskursus veranstaltet, der diesmal nicht so stark wie die Kurse der Vorjahre besucht war. Als Grund für diese Erscheinung darf wohl in erster Linie die Geldnot, die bei den Winzern ja besonders groß ist, angesprochen werden. Auch die Entstehung der großen Rebenveredlungsbetriebe im Lande dürfte in gewisser Beziehung den Besuch eines Pfropfkurses weniger dringend erscheinen lassen und schließlich ist eine recht stattliche Anzahl Winzer durch frühere Kurse im Lande und an der Anstalt bereits im Pfropfen ausgebildet, so daß vorerst vielleicht mit einer Art Atempause gerechnet werden kann.

Trotz der geschilderten Umstände fanden sich am 7. Februar 16 Kursteitnehmer in Durlach ein. Bis auf die Markgrafschaft, die Ortenau und den Taubergrund waren alle Weinbaugebiete ver-

Digitized by Google

treten, am stärksten wiederum der Kreis Baden mit 6 Teilnehmern. Diesmal hatte es sogar ein Bewohner der Landeshauptstadt gewagt dem Kurs anzuwohnen.

Das Ergebnis des Kurses war recht befriedigend. Ein Kursteilnehmer aus Ellmendingen lieferte sogar ganz vorzügliche Veredlungen, die einem alten Veredler alle Ehre gemacht hätten. Die Leistungen 6 anderer Teilnehmer waren ebenfalls gut, 4 genügten noch, die Veredelungen der übrigen 4 mußten als gänzlich unbrauchbar bezeichnet werden. Ein Kursteilnehmer mußte vorzeitig abreisen und beteiligte sich nicht an der Schlußprüfung. Mke.

Weinmarkt in Müllheim.

Der seit vielen Jahren bestehende Weinmarkt in Müllheim fand dieses Jahr am 25. März unter lebhafter Beteiligung der Interessenten statt. Er wurde eröffnet durch eine Ansprache von Bürgermeister Hämmerle. 73 Sorten in rund 1200 hl und 7900 Flaschen waren angeboten, und zwar in der Hauptsache 1926er aus der mittleren Markgrafschaft zu Preisen von 100–135 RM. je hl, bessere Sachen zu 140–160 RM. je hl, 1925er Flaschenweine hatten Preise von RM. 2.75–2.80. Die Käufer hatten Gelegenheit unter der reichen Auswahl die Qualität des 1926er zu bewundern, der infolge längeren Hängenlassens der Trauben zu einem vorzüglichen Tropfen sich entwickelte und den Ruf der Markgräflerweine weit über die engere Heimat hinaus tragen wird. Auch die Kellerbehandlung der Weine wies große Fortschritte auf. Obwohl die Kaufabschlüsse bei solchen Weinmärkten nie genau bekannt werden, scheinen doch erhebliche Mengen abgesetzt worden zu sein u. a. in den Schwarzwald, nach der Schweiz, Württemberg, Schlesien usw. Den Veranstaltern darf man zu dem wohlgelungenen Weinmarkt Glück wünschen.

Bekämpfung der Kräuselkrankheit der Reben.

Jetzt ist es höchste Zeit überall dort, wo im letzten Jahre die Kräuselkrankheit bedingt durch die Kräuselmilben aufgetreten ist, mit Solbar vorzugehen. Man bespritzt oder bepinselt zu diesem Zweck die geschnittenen Reben, vor allem am Übergang des alten Holzes in das vorjährige Holz tüchtig von allen Seiten mit einer Solbarbrühe, die man sich selbst auf folgende Weise herstellt:

Man verrührt 1 kg Solbar mit 1 l Wasser. Wenn ein gleichmäßiger Brei erzielt ist, gießt man noch 32 Liter Wasser zu, rührt öfters um und läßt nach einer halben Stunde absitzen. Die Lösung ohne den Niederschlag verwendet man zum Bespritzen.

Die Krankheit tritt stellenweise an Gutedel und vor allem auch an den Taylorreben in Mittelbaden stark auf.

Stäubemittel gegen Peronospora.

Es geht uns folgende Mitteilung mit der Bitte um Aufnahme zu:

„Herr Direktor Schanze hat in seinem Vortrag in Ihringen a. K. dem Weinbauinstitut Freiburg die Fähigkeit, Mittel zu erproben, nicht abgesprochen, er hat vielmehr nur seine Verwunderung darüber zum Ausdruck gebracht, daß im Kalender für das Jahr 1927 des Badischen Bauernvereins Seite 92 unter „Leitsätze für Rebschädlingsbekämpfung von Herrn Direktor Dr. Müller, Mitteilung des Badischen Weinbauinstitutes" gesagt ist: „Angebliche Erfolge mit kupferhaltigen Bestäubungsmitteln sind zweifelhaft, deshalb muß davon abgeraten werden", obschon am 20. 10. 1926 vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes unter Vorsitz des Herrn Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg, lt. Protokoll beschlossen wurde, Stäubemittel, darunter auch das Horst'sche Kupfer-Staubmittel, der Praxis zur versuchsweisen Anwendung als Zwischenbehandlungsprobe zu empfehlen.

Weiter hat er den Schriftwechsel mit dem Badischen Weinbauinstitut, der jedem Interessenten zur Verfügung steht, vorgelesen, aus dem ersichtlich ist, daß wir die Versuche, die mit dem Horst'schen Mittel im Jahre 1926 im Badischen Weinbauinstitut durchgeführt wurden, als nicht einwandfrei bezeichnen, weil zu anderen Terminen gestäubt als gespritzt wurde, obschon das Badische Weinbauinstitut in Wort und Schrift lehrt, daß gerade die richtige Terminwahl für den Erfolg ausschlaggebend sei. Die Begründung, es habe bei dem dritten Spritzen noch so viel Staub auf den Reben gelegen, daß eine weitere Bestäubung Materialverschwendung sei, erkennen wir nicht an und überlassen es der Wissenschaft und der Praxis, sich darüber ihr eigenes Urteil zu bilden. Eigenartig ist es jedenfalls, daß das Staubmittel vom 26. 6. bis 7. 7. haften blieb, dann aber abgewaschen worden sein soll.

Das Weinbauinstitut unterläßt es auch, zu bemerken, daß der Horstversuch an „Gutedel" durchgeführt wurde und alle anderen Versuche an weniger peronospora-empfindlichen Sorten (Riesling). Bei der gemeinsamen Besichtigung der Rebberge in Heitersheim, Hügelheim, Betberg und Laufen stand nur ein Versuch in Heitersheim weniger gut; der Weinbergbesitzer hatte die Bestäubungen durch einen Arbeiter ausführen lassen, wohingegen alle anderen Versuche durch die Besitzer selbst ausgeführt waren. Herr Dr. Geßner gab in Gegenwart des Herrn Dr. Kotte Herrn Direktor Schanze zu, daß die in Hügelheim mit Horst's K.St. gestäubten Reben zum Teil besser standen als mit Kupferkalkbrühe gespritzten Reben.

Das Horstpulver, das das Badische Weinbauinstitut erhielt, stammt aus einem Sammelwaggon; die Verteilung hat die Speditionsfirma Schencker & Co. vorgenommen, eine besondere Lieferung an das Institut ist also nicht erfolgt. Wenn trotzdem ein Unterschied zwischen dem Pulver aus der Praxis und dem des Instituts sich ergab, so kann das nur auf eine unsachgemäße (feuchte) Lagerung zurückzuführen sein. Horst & Co. G. m. b. H."

Weil sich der Einsender auf § 11 des Pressegesetzes bezieht, sind wir gezwungen, die unsachlichen Bemerkungen aufzunehmen. Zur Aufklärung unserer Leser sei aber gleich folgendes bemerkt: Der Bauernvereinskalender, in welchem die Leitsätze zur Schädlingsbekämpfung aus der Zeitschrift Weinbau und Kellerwirtschaft abgedruckt wurden, war schon im Juli in der Presse, also lange vor der Mannheimer Tagung. Herrn Direktor Schanze wurde dies auch gelegentlich seiner Anwesenheit im Weinbauinstitut eröffnet.

Daß die am 26. Juni aufgestäubten Mittel bis zum 7. Juli nicht abgewaschen wurden, hängt mit den geringen Niederschlagsmengen in dieser Zeit zusammen. Nach den Aufzeichnungen der meteorologischen Station in Freiburg fielen:

am 29. VI. 0,4 mm	am 5. VII. 2,8 mm
„ 30. VI. 0,5 „	„ 6. VII. 8,0 „
„ 3. VII. 2,4 „	„ 7. VII. 2,4 „
„ 4. VII. 0,5 „	

Hingegen gingen vom 8. VII. bis 10. VII. 44,2, 9,4 und 3,8 mm nieder. Der Rebsatz in unserem Versuchsgelände besteht aus Elbling und Gutedel, welche Rebsorten in den einzelnen Versuchsparzellen verschieden stark vertreten sind. Riesling ist überhaupt nicht vorhanden.

Es ist nicht anzunehmen, daß durch unsachgemäße (feuchte) Lagerung die Zusammensetzung oder der Kupfergehalt des Mittels sich wesentlich verändern. Die dem Weinbauinstitut übersandten Mittel werden selbstverständlich sachgemäß aufbewahrt.

Weinbauinstitut.

Rundschau

Deutschland.

Die **Ausstellung Deutscher Rhein – Deutscher Wein** in Berlin, veranstaltet vom Berliner Messeamt und den Berliner Weinhändlern, war von mehr als 100 000 Personen besucht. Man beabsichtigt die Ausstellung 1928 in wesentlich erweiterter Form nochmals abzuhalten.

Ein **Wein-Forschungsinstitut** plant die Stadtverwaltung Trier zu errichten. Zu diesem Zweck ist bereits ein Gebäude angekauft. Das Institut soll in Verbindung mit dem Städt. Nahrungsmitteluntersuchungsamt und mit der Provinzial-Weinbaulehranstalt gebracht werden.

Das **Weinmuseum in Trier** wird voraussichtlich im Mai eröffnet werden können. Die Stadtverordnetenversammlung in Trier hat weitere 30 000 RM. für die Ausgestaltung des Museums bewilligt.

Frankreich.

Forderungen des französischen Wein- und Spirituosenhändler-Verbandes. Der Verein verlangt zufolge des Weinmangels in Frankreich 1. Hereinlassen tunesischer Weine, 2. zeitweise Herabsetzung des Zolls auf fremde Weine, 3. Einfuhr von 100 000 hl Industriealkohol für die Brennereien, um zu vermeiden, daß etwa 1 Million hl Wein destilliert werden müssen.

Digitized by Google

Die **Spirituoseneinfuhr aus Deutschland** belief sich 1926 infolge der Rüben-Mißernte auf 899787 hl Alkohol.

Der **Rückgang des Weinkonsums,** bedingt durch die hohen Weinpreise als Folge der geringen Weinernte, ist auffallend. Er betrug im Januar 1927 3296014 hl, gegenüber 4531570 hl im Januar 1926 und 3755233 hl im Dezember 1926.

Die **Champagner-Erzeugung** im Marne-Departement hat 1926 ein lebhaften Aufschwung genommen. Im ganzen wurden 37204620 Flaschen Champagner und 6991604 Flaschen andere Schaumweine abgesetzt, etwa 7 Mill. Flaschen mehr als 1925.

Luxemburg.

Die Weinernte 1926 belief sich auf 3485 Fuder Most oder 22 hl je ha. Das Mostgewicht schwankte zwischen 48° und 75°, im Mittel betrug es 60°. Die Säure schwankte zwischen 11 und 16,4 ‰.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Winzerarbeiten konnten überall gefördert und erledigt werden. Der Rebschnitt wurde noch bis in die letzte Zeit hinein erledigt und ist auch jetzt noch nicht überall fertiggestellt. Dabei steigt in den Reben schon der Saft und die Knospen schwellen. In geschäftlicher Hinsicht stehen in verschiedenen Weinbaugebieten die Weinversteigerungen durchaus im Vordergrund. Tag für Tag finden solche statt und meist schließen sie zufriedenstellend ab. Es gibt auch hier Ausnahmen und zurückgenommen werden immer nur einzelne Nummern, im allgemeinen ist Verlauf und Ergebnis ganz nach Wunsch. Dabei werden durchaus schöne Preise angelegt, sehr oft solche, die man nicht als Maßstab im allgemeinen anlegen kann, weil sie über das übliche Maß hinausgehen. Es stellte sich hierbei heraus, daß nicht nur die 1921er Weine hohe Preise erreichen, sondern auch die Weine anderer Jahrgänge, sofern es sich eben um erste Qualitäten gehandelt hat. Natürlich lassen sich diese Bewertungen nicht, wie dies von gewisser Seite geschehen ist, gegen den Weinbau und als Beleg dafür, daß es ihm außerordentlich gut gehe, ausnützen, es sind dies eben Ausnahmen, die an sich mit der Notlage der Winzer nichts zu tun haben. Zudem sind die Gestehungskosten dieser Weine, wie jeder Fachmann weiß, außerordentlich hoch und das, was dabei herauskommt, steht nicht im Verhältnis zu diesen Unkosten.

Als bemerkenswert darf hervorgehoben werden, daß in der Rheinpfalz für das Fuder (1000 Liter) 1925er Deidesheimer 6810 RM., Dürkheimer 7000 und 12600 RM., für die Flasche 1925er Deidesheimer 11.10 RM., 1924er Deidesheimer 8.30, 8.70, 9 und 13.40 RM., 1921er Deidesheimer 20 RM. erlöst wurden, während in Rheinhessen das Stück (1200 Liter) 1925er Büdesheimer Scharlachberger 5420 RM., Niersteiner 8980 RM., 1924er Dienheimer 6000 RM., 1922er Oppenheimer 4180 RM., die Flasche 1921er Niersteiner 11.10 RM., Oppenheimer 7.50 RM., 1920er Oppenheimer 9.40 RM. kostete. In Rheinhessen wurde die Flasche 1921er Oppenheimer und Nackenheimer zu Geboten von 6.30, 7.10, 12, 13.50 und 20 RM. nicht abgegeben. Übrigens sind bei der Versteigerung der hessischen Domänenweine die meisten gegenüber den im Vorjahre ausgebotenen hessischen Domänenweinen in diesem Jahre im Durchschnittspreise zurückgeblieben. Bei den freihändigen Umsätzen war in der letzten Zeit ein kleiner Preisrückgang festzustellen. Das deutsch-französische Handelsprovisorium wirft bereits seine Schatten voraus. Bezahlt wurden für das Fuder (1000 Liter) 1926er Weißwein in der Rheinpfalz 850–2000 RM., 1925er 1700–2200 RM., die Flasche 1921er 2.50–4.50 RM., das Stück (1200 Liter) 1926er in Rheinhessen 1200–1500 RM., 1925er 1250–1400–1600 RM., Portugieser Rotwein 1000–1050 RM., das Halbstück (600 Liter) 1926er im Rheingau 800–1500–2000 RM., 1925er 700–1000–1300–1500 RM. und mehr, an der Nahe für das Stück (1200 Liter) 1926er 1200–1400–1500 RM. und darüber, 1925er ähnliche Preise, am Mittelrhein für das Fuder (1000 Liter) 1926er 1300–1500–1600 RM. und darüber, 1925er 1200–1400–1500 RM., an Mosel, Saar und Ruwer für das Fuder (960 Liter) 1926er 1000–1300–1500 RM. und mehr, 1925er 1100–1500 RM. und darüber, in Franken für die 100 Liter 1926er 120–150–200 RM., 1925er 100–130–150 RM., in Baden für die 100 Liter 1926er 100–150 RM. Bemerkenswert ist, daß gerade Qualitätsweine in Baden gerne gekauft und genommen wurden. Verschiedentlich wurden solche nach der Schweiz abgesetzt. Die Naturwein-Versteigerung in Offenburg steht bevor. S.

Aus Luxemburg. Der Weinertrag des vergangenen Herbstes stellte sich an der luxemburgischen Mosel auf 3485 Fuder Most, (= 22 hl per ha). Im Jahre 1926 besaß Luxemburg eine im Ertrag stehende Weinbaufläche von etwa 1605 Hektar. Bemerkenswert ist, daß das durchschnittliche Mostgewicht dieser Weine sich auf 60 Grad nach Öchsle stellte, dagegen der durchschnittliche Säuregehalt auf 14 pro Mille. Man konnte demnach sich mit der Güte des Mostes wohl zufrieden geben, dagegen stand die Erntemenge erheblich gegen frühere Jahre zurück, denn sie betrug nur etwa den dritten Teil eines Durchschnittsertrages wie man ihn in Luxemburg gewöhnt ist. In geschäftlicher Hinsicht herrscht Leben, denn es wird gerade nach 1926er recht stark gefragt, wobei für das Fuder besserer Sorte bis 5000 Franken, für andere Gewächse 3600–4000 und 4500 Franken erreicht wurden. Die Nachfrage aus Deutschland war erheblich, es waren gerade die deutschen Sektfabriken, die luxemburgische Weine suchten, wobei für das Fuder etwa 3500 Franken bezahlt wurden. Von Luxemburg wurden in den letzten Monaten ungefähr 350 Fuder Wein nach Deutschland unter Zollermäßigung ausgeführt. Im Lande selbst ließ der Weinverbrauch eigentlich zu wünschen übrig, er stellte sich im Jahre 1926 nur auf etwa 1700 Fuder, dagegen war die Ausfuhr nach Belgien recht bedeutend, denn sie erreichte 3600 Fuder. Allerdings wurden in Luxemburg aber auch in den ersten acht Monaten des vergangenen Jahres nicht weniger als etwa 900 Fuder Wein aus Italien und Frankreich hereingebracht. Sch.

Vereinsnachrichten

Badischer Weinbauverband.

Am 31. März 1927 fand in Lauda eine allgemeine Winzerversammlung des Badischen Weinbauverbandes statt, die von über 250 Teilnehmern besucht war. In der Versammlung sprach der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. Müller-Karlsruhe, über Zoll- und Handelsvertragsverhandlungen im Weinbau. Anschließend hieran berührten seine Ausführungen besonders die Bedeutung des § 7 des Weingesetzes für den deutschen Weinbau. Hierauf berichtete Landwirtschaftsrat Faber-Karlsruhe über die Notwendigkeit der Wiederbelebung des Weinbaues im badischen Frankenlande und den erforderlichen Zusammenschluß der Winzer zur Wahrung und Förderung ihrer wirtschaftlichen Interessen. Der auf Grund einer vor kurzem stattgefundenen Vorversammlung gefaßte Entschluß, einen Weinbauverein für das badische Frankenland zu gründen, wurde einstimmig in der Winzerversammlung gebilligt. Als Vorstand wurde gewählt: Herr Bürgermeister Rückert, Vorsitzender des Winzervereins Beckstein, als Stellvertreter: Herr Landtagsabgeordneter Hertle-Sachsenflur, als weitere Vorstandsmitglieder die Herren: Bürgermeister Oehm-Oberschüpf, Bürgermeister Schillinger-Marbach, Gemeinderat Ludwig-Königshofen, Landwirt August Hellmut-Gerlachsheim, Spitalverwalter Stadtrat Schauber-Tauberbischofsheim, Thomas Rinker-Tauberbischofsheim, Ratschreiber Vetter-Beckstein als geschäftsführendes Vorstandsmitglied.

Nach Annahme der Satzung wurde ferner beschlossen, in allen Rebgemeinden des badischen Frankenlandes Ortsgruppen des Weinbauvereins zu gründen.

Fragen und Antworten

Herrn **A. K.** in **Kl. A.** (Schweiz). Sie fragen an, wie sich blauer Burgunder und Riesling × Silvaner auf Teleki-Kober 5 BB verhält in Bezug auf Wachstum, Blüte, Fruchtbarkeit, Vollkommenheit und Reifezeit der Trauben in den verschiedenen Bodenarten. Wir können Ihnen daraufhin mitteilen, daß wir den Burgunder auf 5 BB noch nicht probiert haben, wohl aber auf dem alten Typengemisch Teleki 8 B, aus welchem ja die 5 BB herausselektioniert wurde. Dieses Typengemisch verhielt sich bezüglich anderer ihm aufgepfropfter Edelsorten immer gleich mit der 5 BB. Es kann deshalb auch nach den von uns auf 8 B bezüglich aller der von Ihnen gefragten Momente gesammelten günstigen Erfahrungen blauer Burgunder für 5 BB emp-

Digitized by Google

sohlen werden. Sehr triebkräftige Böden sind aber von der Anpflanzung auszuschalten, da das sonst übermäßige Wachstum der Teleki Pfropfungen stärkeres Verrieseln der Blüte und in feuchtwarmen Herbsten ein vermehrtes Faulen der Trauben bedingt. In solchen Böden sind dann für den blauen Burgunder die Unterlagssorten 101^{14} und vor allem 3309 besser geeignet. Was den Riesling × Silvaner auf Teleki anbelangt, so fehlen uns hier Erfahrungen. Aufgrund aber der günstigen Ergebnisse, die mit den beiden Sorten Riesling und Silvaner auf dieser Unterlagsrebe erzielt worden sind, kann für den Riesling × Silvaner auch Gutes erhofft werden. Festzuhalten wäre aber auch hier — in Anbetracht der Wüchsigkeit des Riesling × Silvaner und der Empfindlichkeit dieser Sorte gegen Peronospora, Stielfäule und Traubenfäule — das Vermeiden der Anpflanzung von Telekipfropfungen in mastigen Böden. Dlr.

Bücherbesprechungen

Hessischer Weinbauverband. Die Rheinweine Hessens, II. Auflage, 277 Seiten mit zahlreichen Abbildungen, und einer Weinbaukarte. Verlag des Hessischen Weinverbandes, Mainz 1927.

Über 1/4 Jahrhundert ist verflossen, seit dieses Werk zum erstenmal herausgegeben wurde und weite Kreise über den Weinbau in Hessen aufklärte. Mit Hilfe von Reichsmitteln gelang es dem Verband, eine viel prächtigere, doppelt so starke und reich mit photographischen Abbildungen geschmückte Neuauflage herauszubringen, die dem Verband zu Ehren gereicht.

Die ersten Abschnitte behandeln Rheinhessen und Bergstraße, die natürlichen Grundlagen der Weinproduktion in Hessen, die Oppenheimer Lehranstalt und die Förderung des Weinbaues durch die hessische Landwirtschaftskammer, dann folgen in alphabetischer Reihenfolge die weinbautreibenden Gemeinden Hessens und schließlich ist noch ein Abschnitt über die Geologie der Weinbaugebiete zur Erläuterung der Bodenkarte der Weinbaugebiete angehängt. Vorteilhaft würde bei einer Neuauflage noch ein Artikel über die hessischen Domänen angeschlossen, die ja im hessischen Weinbau keine ganz unbedeutende Rolle einnehmen.

Man erhält bei der Durchsicht des Buches, das dem deutschen Weinhandel gewidmet ist, einen guten Einblick über die Bedeutung des hessischen Weinbaus und die Güte der dortigen Erzeugnisse. K.M.

Perold, A. J. A Treatise on viticulture. 696 Seiten mit zahlreichen z. T. farbigen Abbildungen. Verlag Macmillian and Co. St. Martin's Street, London 1927. Preis 25 Schilling.

Ein Lehrbuch über Weinbau in englischer Sprache ist eine Neuheit. Wenn man aber bedenkt, welchen Umfang der Weinbau in den englischen Kolonien in Südafrika und in Australien, sowie in Kalifornien annimmt, muß man das Bedürfnis für ein solches Werk anerkennen. Verfasser ist Professor für Weinbau und Kellerwirtschaft an der Universität in Stellenbosch in Kapland. Er hat es sehr gut verstanden, ein handliches Lehrbuch — wie es der deutschen Literatur noch fehlt — über Weinbau, natürlich unter besonderer Beziehung auf den Weinbau in Kapland, zu schreiben. Es eignet sich ebenso sehr für den Studierenden wie für den praktischen Weinbauer. K. M.

Personalia

Als Nachfolger des in den Ruhestand getretenen Hofrat Dr. Linsbauer wurde Ministerialrat Dr. Artur Brettschneider zum Direktor der Bundes,- Lehr- und Versuchsanstalt für Wein,- Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg ernannt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Nosprasen, das ideale Rebschädlingsbekämpfungsmittel.

Wenn Nosprasen allseits als das ideale Rebschädlingsbekämpfungsmittel bezeichnet wird, so hat das seine große Berechtigung. Die gute Wirkung — und das ist ja Voraussetzung für die Anwendung — wird allgemein anerkannt. Wenn der bekannte Forscher Prof. Dr. Stellwaag, Neustadt a. d. H. u. a. schreibt: „Dieses Mittel hat in allen Versuchen befriedigt" und „Nosprasen kommt also in Zukunft als vollwertiges Bekämpfungsmittel in Betracht" und sich diesem Forscher Praktiker wie Raab-Blankenhornsberg anschließen, der von „hochgradiger Wirksamkeit" berichtet und die Bürklin-Wolfsche Gutsverwaltung Wachenheim sagt, daß „die Wirkung vorzüglich" sei, dann kann jeder Winzer getrost zu diesen Mitteln greifen.

Was die von den Winzern immer wieder befürchteten Verbrennungen anbelangt, so treten diese bei Nosprasen nicht auf. Hierüber schreibt Prof. Dr. Stellwaag: Obwohl mit sehr vielen Bekämpfungsmitteln Verbrennungen bei der abnormen Empfindlichkeit der Pflanzen auftreten, waren sie bei Nosprasen so gut wie nicht zu bemerken."

Was heißt Zabulonieren?

Über die Versuchstätigkeit zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms im Sommer 1926 hat Herr Landwirtschaftsrat Klingmann in Frankenthal im „Pfalz-Wein" Nr. 8, 24 und 45 des Jahrgangs 1926 ausführlich berichtet. Er schreibt in seiner Schlußbetrachtung u. a., daß nicht verschwiegen werden darf, daß nach Anwendung von z. B. ++ trotz vorschriftsmäßiger Herstellung der Brühen in mehreren Fällen die Blätter restlos abgefallen sind (sehr starke Verbrennungserscheinungen).

Dagegen hat Bleiarsen keinerlei Verbrennungen verursacht und fast in jedem Fall die größte Abtötungsziffer gebracht. Die günstigen Resultate, die bei der Verwendung von bleihaltigem Zabulon im Jahre 1918 und im Frühjahr 1926 in der Obstplantage in Dirmstein erzielt wurden, haben sich bei der Bekämpfung gegen den Heu- und Sauerwurm wiederholt. Was das bleihaltige Zabulon besonders auszeichnet, ist die ganz hervorragende Haft- und Schwebefähigkeit, wie sie noch von keinem anderen Mittel erreicht wird. Es muß jedoch hier hervorgehoben werden, daß aus hygienischen Gründen vorläufig von der Verwendung gegen den Sauerwurm abgeraten werden muß, bis die eingeleiteten chemischen Untersuchungen abgeschlossen sind.

Das Ausland verwendet zur Schädlingsbekämpfung im Obst- und Weinbau bereits seit Jahren mit durchschlagendem Erfolg Bleiarsen. Es kann daher nur dazu geraten werden, zu „Zabulonieren", d. h. im Wein- und Obstbau mit Zabulon bleihaltig zu spritzen.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Herkommer & Bangerter, G. m. b. H., Stuttgart, bei, welchen wir unseren Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft E. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER

Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler

Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer

Freiburg im Breisgau

19

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.)

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta")

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. Br., Stammhaus Mannheim

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Cusarsen
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Cusisa 1926
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe)
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Horst's Kupferstaub
Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt a. Main

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia-Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nospraſen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Vomasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Vomasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 21. April 1927 | Nr. 8

Inhalt: Erfahrungen über Drahtanlagen S. 83; K. Müller, Winke für die Winzer für die diesjährige Schädlingsbekämpfung S. 83; Bäumler, Die Schädlingsbekämpfung im Monat Mai S. 84; Köbelin, Der Engerling des Maikäfers als Rebschädling S. 84; Litterst, Nochmals die Geländezerstückelung in der Ortenau S. 86; K. Müller, Weinernte 1926 in Deutschland S. 87; Dümmler, Zur Unterlagsfrage in der Rebenveredelung S. 88; Kleine Mitteilungen S. 89; Rundschau S. 90; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 90; Bücherbesprechungen S. 91; Personalia S. 91; Geschäftliche Mitteilungen S. 91.

Erfahrungen über Drahtanlagen.

Wir haben in unserer Zeitschrift schon oft auf die Vorteile der Drahterziehung der Reben aufmerksam gemacht und den Winzern auch Vorschläge über die zweckmäßigste Art der Drahtanlagen unterbreitet. Es ist jetzt Zeit, die Erfahrungen, die der einzelne gemacht hat, zu sammeln, um die besten Drahterziehungen weiteren Kreisen zugänglich zu machen.

Wir bitten deshalb die Besitzer von Drahtanlagen uns ihre Erfahrungen mitteilen zu wollen, möglichst unter Beigabe einer Skizze, aus welcher die Art der Befestigung der Drähte an den Pfählen und die Entfernung der einzelnen Drähte genau hervorgeht. Weinbauinstitut.

❖

Winke für die Winzer für die diesjährige Schädlingsbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 145 des Badischen Weinbauinstituts)

Zu Beginn des Jahres 1926 hat das Weinbauinstitut in allen Weinbaugebieten Badens 76 Vorträge allein über neuzeitliche Schädlingsbekämpfung abhalten lassen. Der Erfolg dieser Aufklärungsarbeit ist nicht ausgeblieben, denn wie bekannt, hat Baden den höchsten Hektoliter-Ertrag vom ha unter allen deutschen Weinbauländern erreicht, trotz sehr starken Auftretens der Peronospora, ungünstigen Blütewetters und gänzlichen Ertragausfalles eines Weinbaugebietes infolge von Frost. Dieses Frühjahr war es den Beamten des Instituts nicht möglich eine ebenso umfangreiche Aufklärungsarbeit zu verrichten. Es sind darum bei den Winzern mitunter noch Unklarheiten vorhanden über den Wert der jetzt in großer Zahl angebotenen Schädlingsbekämpfungsmittel.

Nachstehend sollen deshalb, weil die Bestellungen für die Bekämpfungsmittel jetzt aufgegeben werden müssen, nochmals die auf Grund vielseitiger Versuche als brauchbar erkannten zusammengestellt werden. Über die Anwendung soll dann in einem späteren Artikel das Wichtigste zusammengefaßt werden. Berücksichtigung finden hier nur die Mittel, die gegen die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge des Weinstocks verwendet werden.

1. Gegen die Peronospora und den Roten Brenner verwendet man nach wie vor nur kupferhaltige Mittel. Von solchen sind im Handel zu haben Kupfervitriol und Nosperal. Da Nosperal jetzt nicht mehr billiger ist als Kupfervitriol, beschränkt sich seine Verwendung heutzutage auf Rebschulen, da Nosperalkalkbrühen an den zarten Reben keine Verbrennungen hervorrufen.

2. Gegen den Mehltau wird nach wie vor nur fein gemahlener Schwefel als Stäubemittel verwendet. Das Bespritzen der Reben mit schwefelhaltigen Brühen ist nicht wirksamer, aber viel umständlicher und kostspieliger, darum kommt es nur ausnahmsweise in Betracht.

3. Gegen die Graufäule (Botrytis), die auch die Stielfäule der Trauben bedingt, hat man Erfolge erzielt durch frühzeitiges Bespritzen der Trauben mit einer alkalifreien Schmierseifenlösung (150—200 g je hl).

4. Gegen die Kräuselkrankheit (Kurzknotigkeit, Kräuselmilbe) und gegen Schildläuse wirkt Bespritzen der Rebknospen vor dem Anschwellen oder des Holzes, an welchem die Schildläuse sitzen, mit einer Solbarlösung, die in 33 l Wasser 1 kg Solbar enthält, in belaubtem Zustande sind die Reben dagegen nur noch mit 1%iger Solbarbrühe zu bespritzen.

5. Gegen den Heu- und Sauerwurm wirken ebensowohl Spritzmittel wie Stäubemittel.

Als Spritzmittel kommen wegen ihrer Billigkeit und verhältnismäßig langen Wirksamkeit in erster Linie Arsenmittel in Frage wie Uraniagrün, Silesiagrün, St. Urbansgrün. Hiervon verwendet man 150 bis 200 g je hl Kupferkalkbrühe und zwar rührt man das Grün zuerst im Kalkbrei an. Ebenfalls sehr wirksam, weil Atem- und Kontaktgift, sind Nikotinbrühen. Sie sind aber teurer und wirken nur ganz kurze Zeit. Nikotinbrühen kommen darum vor allem für Gegenden in Frage, die nur den einbindigen Traubenwickler mit scharf umgrenztem Mottenflug besitzen. Man gibt 1,5 kg eines Extraktes mit 10% Nikotingehalt auf 1 hl Wasser und fügt noch 150—200 g Schmierseife zu. Auch der Kupferkalkbrühe läßt sich Nikotin beigeben.

Ebenfalls gleichzeitig gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm wirkt das Fertigpräparat Nosprasen, ein Kupfer-Arsenpräparat, von welchem 1,5 kg je hl genommen werden.

Tritt der Heu- und Sauerwurm besonders stark auf oder zu einer Zeit, in welcher nicht gegen die Peronospora gespritzt werden braucht, so bestäubt man die Gescheine oder Träubchen während des Mottenfluges mit einem

Digitized by Google

arsenhaltigen Bestäubungsmittel (Dr. Sturm'sches Mittel (Esturmit), Arsenverstäubungsmittel Höchst (Gralit), Verstäubungsmittel Silesia, „Vinuran" oder Verstäubungsmittel „Hinsberg 1922").

Alle die genannten Mittel sind vielfach erprobt und können deshalb dem Weinbauer zur Anwendung empfohlen werden. Da die Mittel sich im Preis verschieden hoch stellen, wird bei einer wirtschaftlichen Betriebsführung auch der Preis bei der Anschaffung mitbestimmend sein.

Nur zur versuchsweisen Anwendung und nur zur Unterstützung der Bespritzungen mit kupferhaltigen Brühen können kupferhaltige Stäubemittel empfohlen werden. D. h. also, die Winzer, die sich unbedingt auf solche Versuche einlassen wollen, tun gut daran nur kleine Flächen mit Stäubemittel zu behandeln, die übrigen Reben dagegen mit erprobten Kupfermitteln zu spritzen. Spritzmittel haften nach starkem Regen immer noch, Stäubemittel werden rasch abgewaschen und bleiben dann unwirksam, wenn nicht sofort erneut gestäubt wird. Als kupferhaltige Stäubemittel kommen in Betracht Cusisa, Nosperit, Horstsches Mittel und Cusarsen, das gleichzeitig auch gegen den Heu- und Sauerwurm wirken soll (Arsengehalt).

Daß diese Stäubemittel eine wesentliche Erleichterung in der Peronosporabekämpfung bieten würden, ist klar. Solange sie aber nicht einwandfrei dasselbe leisten wie Kupferbrühen und solange 9 mal gestäubt werden muß (wie 1926), um die Peronospora fernzuhalten, ist eine Arbeitsverbilligung durch Stäubemittel nicht gewährleistet.

Die Schädlingsbekämpfung im Monat Mai.

Von Nik. Bäumler, Wehlen a. d. Mosel.

Noch vor wenigen Jahren hat der Winzer eine Schädlingsbekämpfung im Monat Mai nicht gekannt, noch ahnte niemand, daß dieselbe schon bei Beginn der Vegetation jemals aufgenommen werden müsse. Doch haben die letzten Jahre gezeigt, daß, wenn alle Rebschädlinge erfolgreich bekämpft werden sollen, bereits im Monat Mai die Bekämpfung einsetzen muß. Ohne eine Schädlingsbekämpfung im Monat Mai kann der Weinbauer nicht mehr erfolgreich wirtschaften. Es ist eine Voraussetzung der intensiven Bewirtschaftung.

Eine stattliche Zahl von Rebschädlingen ist im Monat Mai zu bekämpfen. Während viele geringeren Schaden anrichten, so stellen der Rote Brenner, die Schildlaus und der Heuwurm gemeingefährliche Feinde unseres Rebstockes dar. Wenn diese Schädlinge intensiv bekämpft werden sollen, so muß bereits im Mai begonnen werden. Großen Erfolg hatten die Winzer, welche im Jahre 1925 im Mai die Bekämpfung aufgenommen hatten, denn es gelang ihnen die vollkommene Vernichtung des Roten Brenners und des Heuwurms. Im Jahre 1926 wurde dann allgemein frühzeitig mit der Bekämpfung begonnen. Da aber vielerorts die Blätter bei dem frühen Spritzen verbrannt wurden, waren viele enttäuscht und schimpften über die Weinbaulehrer, die ihnen zu dem frühen Spritzen geraten hatten. Der Winzer wies jede Aufklärung über die mit Recht der anormalen Witterung zugeschriebenen Schuld zurück. Alle versprachen sich, im kommenden Jahre nicht mehr den Aufforderungen des Weinbaulehrers Folge zu leisten. Das jedoch hieße sich selbst den Todesstoß geben und ein jeder täte es schon im ersten Jahre schwer bereuen.

Wie ich bereits zu Anfang betont habe, kann der Weinbau ohne Schädlingsbekämpfung im Monat Mai, zu Beginn der Vegetation, nicht mehr bestehen. Die anormale Witterung, welche einen Gegner der Mai-Bekämpfung darstellt und ein erfolgreicher Mitarbeiter und Verbündeter der Rebschädlingen werden könnte, hatte man im letzten Jahrhundert keine zweimal zu verzeichnen, weshalb die jetzige Generation der Winzer nicht wieder auf eine solche zu warten und deren Schäden nicht zu fürchten braucht. Pessimismus hat man bis heute noch nicht im Winzerstande gekannt, er darf auch nicht aufkommen. Der Winzer hat solche Verbrennungen durch die Spritzlösung kaum mehr zu befürchten, während er, wenn er im Mai nicht spritzt, die ganze Ernte in Frage stellt. Nur bei sachgemäßer, d. h. frühzeitiger Bekämpfung wird er Erfolg haben.

Um dem Vernichtungswerk der Schädlinge wirksam vorzubeugen, muß zu Anfang bis Mitte Mai gegen den Roten Brenner und von Mitte bis Ende Mai gegen den Heuwurm mit den geeigneten Mitteln gearbeitet werden. Auch die Schildlaus (Rußtau) kann, muß und wird man durch die Bekämpfung im Mai völlig unschädlich machen. Sie wird, wenn den Spritzlösungen während der beiden Spritzperioden im Mai bezw. Anfang Juni genügend Spritzseife zugesetzt wird, erfolgreich bekämpft; eine Bespritzung der Stöcke im April mit Schmierseifenlösungen erübrigt sich dann.

Die heute sich im Handel befindlichen und vom Winzer selbst erprobten Bekämpfungsmittel genügen vollkommen zu einer radikalen Bekämpfung. Für diese Errungenschaft unserer Chemiker und für die Arbeit und Forschung unserer Weinbaufachleute sind wir Winzer zu großem Danke verpflichtet.

Der Engerling des Maikäfers als Rebschädling.

Von Jakob Köbelin-Eichstetten, z. Zt. in Geisenheim a. Rh.

Der Engerling des Maikäfers ist als ein Rebschädling lokaler Art zu betrachten. In mittelschweren und schweren Bodenarten wird man ihn als Rebschädling niemals zu befürchten haben; hingegen ist sein Auftreten in dem leichten gut durchlässigen Lößboden wie am Tuniberg und am Kaiserstuhl um so stärker und der durch ihn hervorgerufene Schaden für viele Winzer vielfach dem durch Reblaus entstandenen gleich, was ja auch wieder im vergangenen Sommer bei dem katastrophalen Auftreten der Engerlinge mancherorts der Fall war.

Hauptsächlich sind es die ein- und zweijährigen Reben, die den Engerlingen zum Opfer fallen; ab und zu werden aber auch ältere von ihnen nicht verschont. Der Schaden äußert sich dadurch, daß die Engerlinge die Wurzelstange an ein oder mehreren Stellen anfressen. Treten sie in geringer Zahl auf, so sind die Fraßstellen bezw. die ange-

Digitized by Google

nagten Stellen nicht so groß, nicht so tief und auch in geringerer Zahl und die Rebe läßt äußerlich in ihrem Wuchs vorerst kaum oder gar nicht nach. Sind aber die Fraßstellen größer, in größerer Anzahl und tiefer, so daß sie zum Teil bis auf die Markröhre gehen, so zeigt dies der Weinstock bald im Wachstum; die Triebe bilden nur enge Internodien, lassen im Wachstume nach und die Triebspitzen sind stark geneigt. In vielen Fällen gehen solche Stöcke im Laufe des Sommers noch ein, werden welk und verdorren; oder sie wachsen wohl weiter, aber nur kümmerlich und gehen im nächsten Jahre ein. In den wenigsten Fällen erholen sich aber solche Rebstöcke wieder. Wenn die Engerlinge nur in ganz geringer Menge auftreten, so hat man ein sofortiges oder späteres Eingehen der Stöcke weniger zu befürchten; treten sie aber in solch ungeheurer Menge auf wie in den letzten Jahren und ganz besonders im vergangenen Sommer, so sind die Wurzelstangen der jungen Reben in wenigen Tagen fast ganz durchnagt und die Rebe wird plötzlich welk.

Der Schaden, der durch die Engerlinge verursacht wird, kann sich aber auch erst in mehreren Jahren äußern und zwar erst dann, wenn man diese Rebe vergruben will oder wenn die oberen Wurzeln bei einer tieferen Bodenbearbeitung abgerissen werden. Da die Fraßstellen an der Wurzelstange, selbst auch die kleinsten, nicht mehr ausheilen, so setzen sich Schimmelpilze und Fäulnisbakterien in den Wunden fest und die Folge davon ist, daß die Wurzelstange unterhalb der Fraßstelle abfault. Die Rebe ist nun vollkommen auf die oberen Wurzeln angewiesen. Diese geben ihr den Halt und führen ihr die nötigen Nährstoffe und Feuchtigkeit zu. Es ist daher auch leicht erklärlich, daß gerade solche Reben am ersten unter Trockenheit leiden und in vielen Fällen ein schlechtes Wachstum des Stockes und Notreife oder Welken der Trauben die Folge ist.

Um ein Bild davon zu geben, in welcher Menge die Engerlinge letzten Sommer am Kaiserstuhl aufgetreten sind, so möchte ich folgende Zahlen anführen. Es wurden gefunden: 14 Engerlinge beim gewöhnlichen Scharren auf 1 qm Boden; 3–9 Stück an einer jungen Rebe beim Aufgraben derselben bis etwa auf 30 cm Tiefe, beim Umgraben von etwa 1 qm auf 30 cm Tiefe etwa 15–30 Stück; in einer Hacke voll Erde fand man oft 2–3 Stück.

Ende Juli hatte ich Gelegenheit einen Weinberg zu sehen, dessen Boden wegen dem immer starken Auftreten der Engerlinge erst einmal bearbeitet war, der aber Stellen zeigte, wo das Gras ganz dürr war, ähnlich, wie wenn der Boden unter Trockenheit leidet. Die Ursache des Absterbens des Grases war aber nicht Trockenheit, sondern die Engerlinge hatten sämtliche Graswurzeln abgefressen.

Daß der Schaden bei solch starkem Auftreten des Schädlings in manchen Weinbergen, zumal in denen, wo viele Reben vergrubt werden, recht bedeutend ist, läßt sich denken. So ist mir bekannt, daß einem Winzer in Eichstetten, der etwa 5 Ar Reben vom Pfahl an Draht und weiter angelegt hat, von etwa 400 vergrubten jungen Reben alle bis auf etwa 20 von den Engerlingen abgefressen wurden. Einem andern wurde ein Jungfeld von etwa 250 Stöcken von den Engerlingen zerstört und so wären noch mehrere Fälle zu nennen. Diese Tatsachen halten manchen Winzer davon ab, seine Reben weiter anzulegen und den Pfahlweinberg in einen Drahtweinberg umzuwandeln.

Man kannte das Auftreten des Schädlings in dem Maße früher nicht und man neigt zur Annahme, daß der Schädling immer stärker auftritt, sodaß eine intensive Bekämpfung nötig wird.

Einer der größten Feinde des Engerlings ist und bleibt der Maulwurf. Dieser muß in den Weinbergen gehegt und nicht verfolgt werden, wie dies oft noch der Fall ist, weil er vielleicht beim Wühlen seiner Gänge junge Kohlsetzlinge oder sonst junge Gemüsepflanzen auswühlt. Bei dieser Gelegenheit möchte ich zugleich auch darauf aufmerksam machen, daß es endlich an der Zeit wäre, mit dem Gemüsebau in den Weinbergen aufzuhören, im Weinberg gehört kein Gemüse. Das Auftreten der Schädlinge wird dadurch begünstigt, die Schädlingsbekämpfung und die Bodenbearbeitung erschwert. Trotz der Unwirtschaftlichkeit der Gemüsepflanzungen in den Weinbergen gibt es aber am Kaiserstuhl noch einige Orte, in denen die Winzer nicht davon ablassen können.

Es wäre großen Wert darauf zu legen, daß auch die Maikäfer gesammelt würden. Zu dieser Arbeit könnten die Schulkinder unter Führung der Lehrer oder sonst erwachsenen Personen herangezogen werden. Die Maikäfer lassen sich ja in der Morgenfrühe leicht von den Bäumen schütteln und sammeln. Die gesammelten Maikäfer können als Schweine- bezw. auch als Hühnerfutter Verwendung finden oder auch verkompostiert werden. Nach meinem Dafürhalten könnte dem starken Auftreten der Engerlinge gerade durch das Sammeln der Maikäfer am besten entgegengewirkt werden und sollten sich dies die Bürgermeisterämter in den betr. Gemeinden angelegen sein lassen. Denn ich habe beobachtet, daß man stets in den Weinbergen ein stärkeres Auftreten der Larven des Maikäfers zu verzeichnen hat, wo Bäume sich in nächster Nähe befinden; auch hat man es nicht nur mit den Larven des gewöhnlichen oder Feldmaikäfers (Melolontha vulgaris) sondern auch mit den Larven des Waldmaikäfers (Melolontha hippocastani) zu tun.

In Weinbergen, in welchen mit starkem Auftreten der Engerlinge zu rechnen ist, dürfte es vielleicht angebracht sein, die Gruben (sogen. Einleggruben) während des ganzen Sommers offen zu lassen und die eingelegte bezw. vergrubte Rebe nur etwa 15–20 cm dick mit Erde zu bedecken, wie es am hinteren Kaiserstuhl zum größten Teil schon seit langer Zeit ausgeführt wird. Auf diese Weise könnte man sich vielleicht vor Schaden durch Engerlinge schützen. Daß man den Boden nicht bearbeitet, um Schaden durch Engerlingfraß zu vermeiden, ist zu verwerfen; denn die Reben werden dadurch von den Engerlingen doch nicht verschont, wenn es auch Anfang Sommer der Fall zu sein scheint. Gegen Ende Juli hin macht sich der Schaden doch bemerkbar und dann trägt der verunkrautete unbearbeitete Boden keineswegs zur guten Qualität und höherem Ertrag bei, im Gegenteil, denn Boden und Rebe leiden darunter.

Eine Möglichkeit sich vor Schaden durch Engerlinge zu hüten, besteht darin, bei den jungen Reben öfters und schon frühzeitig aufzugraben und die Engerlinge zu sammeln und zu vernichten. Meistens fehlt es aber dem Winzer an der

Digitized by Google

Zeit hierzu, sodaß das Aufgraben meist dann erst geschieht, wenn die Engerlinge an der jungen Rebe mit ihrem Vernichtungswerk eingesetzt haben. Oft aber wird auch rechtzeitig aufgegraben und die Engerlinge fressen dann die Wurzelstange tiefer im Boden ab, sodaß auch das Aufgraben umsonst war.

Man hat auch schon Versuche gemacht Kalkstickstoff in die Gruben und um die jungen Reben zu streuen, der Erfolg war aber auch nicht der erhoffte.

Neuerdings haben einzelne auch Versuche mit Schwefelkohlenstoff gemacht und zwar hat man pro Loch etwa 40 ccm CS_2 gegeben, das Loch kam jeweils in die Mitte der 2 Stöcke. Über den Erfolg herrschen geteilte Ansichten; fest steht aber, daß man den Schaden durch Engerlingfraß mit Schwefelkohlensstoff bedeutend vermindern kann und zwar soweit vermindern, daß er nicht mehr als nennenswert zu bezeichnen ist. Das Verfahren ist aber ziemlich teuer und erfordert Zeit, die dem Winzer hierzu meistens fehlt; auch ist die Anwendung zur richtigen Zeit und das Einbringen des Schwefelkohlenstoffs auf die richtige Tiefe von großer Wichtigkeit. Im Frühjahr sitzen die Engerlinge noch sehr tief 0,60—1,00 m, während sie im Sommer flach im Boden sind 0,10—0,41 m; diesem Umstande muß auf alle Fälle Rechnung getragen werden, denn sonst ist von vornherein der Erfolg ausgeschlossen, dann darf das Loch nicht zu nahe an die Rebe heran, Abstand etwa 30 cm, und diese Dosis muß so bemessen sein, daß sie am Stock nicht schadet. Vielleicht ließe sich das Horlin hier besser und mit größerem Erfolg verwenden oder auch Schwefelkohlenstofffapikat, das ja auch billiger wäre.

Horlin ist eine Mischung von Schwefelkohlenstoff und Nitrobenzol. Schwefelkohlenstofffapikat ist eine solche von Schwefelkohlenstoff und Sapikat. Letzteres liefert die Firma Dr. H. Nördlinger, Flörsheim bei Frankfurt a. M. Andere in Betracht kommende Bekämpfungsmaßnahmen und Bekämpfungsmittel sind mir nicht bekannt und dürften kaum vorhanden sein. Sollte man aber anderwärts, wo man es auch mit diesem Schädling zu tun hat, eine erfolgreiche Bekämpfung des Schädlings auf andere Art und Weise durchführen, so wäre es wünschenswert, diese bekannt zu geben.

❖

Nochmals über Geländezerstückelung in der Ortenau.

Von Emil Litterst, Fessenbach.

In Nr. 11 des 1. Jahrganges dieser Zeitschrift habe ich schon einmal über obiges Thema geschrieben. Die Zwischenzeit hat in dieser Hinsicht manche Besserung gebracht. Man sieht in den Rebbergen Wege entstehen, die dem Winzer die schwere Arbeit im Weinberg in Zukunft sehr erleichtern helfen. Die Anreger zum Bau dieser Wege schaffen sich, wenn dieselben richtig ausgeführt werden, ein dauerndes Denkmal.

Der Winzer muß sich doch darüber klar sein, daß ihm nicht die Arbeit bezahlt wird, sondern bloß die produzierte Ware, in diesem Falle der Wein. Es fragt niemand, was ein Produkt für Arbeit macht, bis es verkaufsfertig ist, sondern der Preis richtet sich nach Angebot und Nachfrage. Je billiger eine Ware produziert wird, um so größer ist der Gewinn. Während Industrie, Gewerbe und Handel sich schon lange nach dieser Tatsache eingestellt haben, ist man auf dem Lande noch sehr auf dem „Althergekommenen." Besonders die Winzer können nur noch deswegen existieren, weil die Ansprüche an das Leben äußerst bescheiden sind, und die Arbeit nicht entsprechend bewertet wird. Aber auch der Winzer muß dazu übergehen, dermaßen zu wirtschaften und zu rechnen, daß ihm seine Arbeit richtig bezahlt wird und das angelegte Kapital eine Rente abwirft. Dies ist aber nur möglich, wenn jeder wirtschaftliche Vorteil ausgenützt und jeder unnötige Zeit- und Arbeitsverlust vermieden wird.

Von diesen Gesichtspunkten aus betrachtet, sind Wegneuanlagen erst der Anfang einer richtigen Um- bezw. Besserstellung. Wer die projektierten und ausgeführten Wege durchgeht, sieht unter- und oberhalb derselben Reste von Grundstücken, die durch Wege getrennt werden. Selbstverständlich trifft hierbei nicht diejenigen die Schuld, die die Wege anlegen, sondern der Grund liegt in der ungleichgleichmäßigen Zerstückelung des Geländes. Da nun solche Grundstücksreste als solche nicht mehr rentabel benutzt werden können, ist die Frage der Zusammenlegung ohne weiteres angeschnitten.

Wie oben erwähnt, wurden früher schon die Nachteile der Zerstückelung und die Vorteile der Zusammenlegung behandelt. Es soll deswegen hier nicht besonders darauf eingegangen werden. Eine unumstößliche Tatsache sei aber festgestellt: die Zukunft des Weinbaues liegt nicht in der Art des bisherigen, sondern in der intensivsten Ausnutzung der technischen Vorteile, der Arbeitskraft, des Grund und Bodens und der gegebenen klimatischen Verhältnisse. Wenn der einzelne aber seine Grundstücke zerstreut in verschiedenen Gemarkungen und Gewannen liegen hat, wird dies nie erreichbar sein.

Es ist ja bekannt, daß der Landmann sehr an seiner Scholle hängt, daß er geradezu mit ihr verwachsen ist. Er verliert Boden, an dem noch Schweiß seiner Väter klebt, oder den er sich durch Fleiß und Sparsamkeit erworben, nur sehr ungern. Gerade der Hang zur Scholle bringt ihn trotz größter Opfer und Entbehrung über die schwierigsten Verhältnisse. Dies muß unbedingt anerkannt werden. Es darf aber ein Verbundensein mit der Scholle nicht so stark sein, daß es der größte Hemmschuh in der wirtschaftlichen Entwicklung wird. Durch die Zusammenlegung wird der Einzelne auch nicht um Grund und Boden gebracht, sondern er hat ihn in Zukunft höchstens an einem anderen Orte, aber näher beisammen.

Zwei Wege führen zu diesem Ziele. Einmal ist es der gegenseitige Austausch. Die Winzer verhandeln unter sich und suchen sich zu einigen. Solange aber Grundstücks-Um- und Verschreibungen mit so hohen Unkosten verbunden sind, wird kaum ein allgemeiner Anfang zu verzeichnen sein. Es müßte also in erster Linie an maßgebender Stelle dahin gewirkt werden, daß Grundstücksaustausche zwischen Landwirten vollständig „gebührenfrei" sein sollen. Ob aber auf diese Art ein richtiger Erfolg sicher ist, ist sehr zweifelhaft.

Der zweite Weg ginge dahin, das ganze Gelände neu einzuteilen. Einzelne Gewanne oder die ganze Gemarkung würde als ein Grundstück betrachtet und dieses in einzelne Grundstücke von 15—30 a geteilt. Die Besitzer in dem

Digitized by Google

betreffenden Gewann oder in der Gemarkung bekämen dann entsprechend der Größe ihrer früheren Grundstücke ein oder mehrere zusammenhängende Stücke zugeteilt. Verkäufliche Grundstücke, die es ja jetzt wieder gibt, könnten als Ausgleich dienen. Auch in diesem Falle müßte dafür gesorgt werden, daß die Kosten der Vermessnng, Anfertigung der Pläne und der vielen Schreibarbeit anderweitig aufgebracht werden. Vielleicht ginge das auf dem Wege des Feldbereinigungsgesetzes.

Eines ist ja klar und kann nicht verheimlicht werden: in jedem Falle werden von den Winzern sehr große Opfer verlangt. Der Eine hat jüngere, wohlgepflegte Anlagen, der Andere hat ältere, weniger gute. Jeder glaubt, er hat die besten Reben. Auch sind die Lagen sehr verschieden. Die Sache ist also nicht so einfach. Wer aber klar und ruhig denkt und rechnet, ganz objektiv ist, der muß sich sagen, daß die Opfer durch späteren Erfolg wieder ausgeglichen werden. Es muß ja auch nicht von heute auf morgen geschehen. Gut Ding braucht Zeit, so soll es auch hier heißen. Aber ein Anfang soll und muß einmal gemacht werden.

Es wird in letzter Zeit sehr viel gesprochen und geschrieben über die „Rebenreformierung", d. h. der Weinbau soll umgestellt werden durch Anpflanzung von veredelten Reben. Könnte nicht beides miteinander gemacht werden? Die Grundstücke zusammengelegt in große, gleichförmige Stücke und mit „veredelten" angepflanzt. Richtige Drahtanlagen vervollständigen das Ganze, dann ist es wieder eine Lust, Weinbauer zu sein. Wenn auch der Einzelne in der Lage der Weinberge etwas schlechter wegkommen sollte, kann durch intensive Pflege der Reben und längeres Hängenlassen der Trauben vieles ausgeglichen werden. Wer die Zeit, die sonst durch unnötiges Wegelaufen und Fahren vergeudet wurde, richtig verwertet, kann sich auch anderweitig z. B. auf dem Gebiete des Obstbaues, wo noch manches zu machen ist, noch viele Vorteile erringen. Jedenfalls ist die Sache des Überlegens wert, und dies soll jedem Leser empfohlen werden. Vielleicht könnte mir der Eine oder Andere noch bessere Vorschläge machen. Es wäre dies sehr zu wünschen, durch eine gute Polemik ist schon manches erreicht worden.

❖

Weinernte 1926 in Deutschland.

Die vom Statistischen Reichsamt jetzt veröffentlichten Zahlen über die Weinernte des Jahres 1926 geben den klaren Beweis, daß das Weinjahr 1926 zu den schlechtesten der letzten 10 Jahre zu rechnen ist. Nur 1923 war der Ertrag noch geringer als 1926.

Auch 1926 ist die Rebfläche in Deutschland wiederum, wenn auch nur um 315 ha zurückgegangen. Der Mostertrag erreichte noch nicht einmal 1 Million hl. Der Geldwert ist allerdings fast so hoch wie 1924 mit doppelt so hohem Mostertrag. Das hängt mit der internationalen Weinknappheit zusammen, bedingt durch eine um 1/3 geringere Weltweinernte im Jahr 1926. Bezüglich der Weinpreise stellt 1926 ein Rekordjahr dar, zumal wenn man berücksichtigt, daß es sich bei den statistischen Angaben um Herbstpreise handelt, die Weinpreise aber inzwischen gewaltig in die Höhe gegangen sind.

In den einzelnen deutschen Weinbauländern war das Weinernteergebnis weitgehendst verschieden. Baden steht deshalb, weil der größte Teil des Landes vom Frost verschont blieb und weil die Winzer mit einer bewundernswerten Energie die Schädlingsbekämpfung durchführten, trotz des vielfachen Verrieselns der Blüte, mit fast 24 hl per ha bei weitem an der Spitze. In weitem Abstand folgen Bayern, Preußen, Hessen, übriges Deutschland und Württemberg, mit nur 4 hl je ha, hat einen völligen Mißherbst erzielt. Die

Weinmosternte im Jahre 1926.

Länder		Im Ertrag stehende Rebfläche ha	Mostertrag hl	Durchschnittlicher Hektarertrag hl	Geldwert RM.	Durchschnittlicher Preis f. 1 hl Most RM.	Durchschn. Geldertrag v. 1 ha Rebfl. RM.
Preußen		16041,6	182657	11,4	17771969	97,3	1108
Bayern		19896,0	332848	16,7	28755638	86,4	1445
Württemberg		10708,4	42869	4,0	5576950	130,1	521
Baden		12302,0	293556	23,9	22711600	77,4	1846
Hessen		13841,0	135830	9,8	11640924	85,7	841
Übriges Deutschland[3] . .		169,0	1583	9,4	128703	81,3	762
Deutsches Reich[1] . . .		72958,0	989343	13,6	86585784	87,5	1187
[2] Dagegen:	1925	73273,8	1590941	21,7	83828829	52,7	1144
	1924	74342,0	1803954	24,3	94567186	52,4	1272
	1923	74676,5	791040	10,6	42344530	53,5	567
	1922	74360,3	3406188	45,8	—	—	—
	1921	73841,4	1754916	23,8	—	—	—
	1913	78981,6	824808	10,4	41941035	50,8	531
	1912	80824,7	1648656	20,4	78315350	47,5	969
	1911	81504,6	2169799	26,6	143072299	65,9	1755

[1] Ohne Saargebiet. [2] Die Vergleichszahlen entsprechen den Gebieten, in denen die Weinmosternte im Jahre 1926 erhoben wurde.
[3] Davon im Freistaat Sachsen 161 ha, in Thüringen 8 ha.

Digitized by Google

Weinpreise stehen ungefähr im umgekehrten Verhältnis zu den Landeserträgen.

Die von uns im letzten Jahr beanstandete Schätzung des Ertrages kurz vor der Ernte hat im Jahr 1926 besser mit dem tatsächlichen Ernteergebnis übereingestimmt, nur Bayern hatte im Oktober eine bessere Note erhalten als Baden, hatte aber, wie sich jetzt herausstellt, 7,2 hl vom ha geringeren Ertrag als Baden. K. Müller

❖

Zur Unterlagsfrage in der Rebenveredelung.

Der Pfropfrebenbau liegt gegenwärtig im Banne der ziemlich herrisch auftretenden Berlandieri × Riparia-Telekireben. Ganz naturgemäß ruft das die alten Kämpen in der Rebenveredelung auf den Plan, um für längstbekannte und erprobte Unterlagssorten eine Lanze zu brechen bezw. die Berlandieri × Riparia-Telekireben in ihre Schranken gebührend zurückzuweisen. Der Auftakt dazu wurde in der in Österreich erscheinenden „Allgemeinen Wein-Zeitung" gemacht. Leopold Palz in Klöch lobte für die Verhältnisse in der Steiermark die Riparia Portalis, die Rupestris Goethe 9 z. T. auch die 143 B (traubentragende Form), verneinte, daß die Berlandieri × Riparia-Telekireben Universalreben seien und glaubte, daß eine Kreuzung Amerikaner mit Blut der Europäerrebe, genügende Reblausresistenz vorausgesetzt, am ehesten zur gewünschten Universal-Unterlagsrebe führen würde. Gegen diese Ansichten wandte sich, wie nicht anders zu erwarten war, der bekannte Rebschulen-Besitzer Andor Teleki, der seine Berlandieri × Ripariareben als die derzeit besten Unterlagsreben hinstellte, die Rupestris Goethe 9, die Riparia Portalis und die 143 B als zumeist veraltet betrachtete, die Ansicht des Herrn Palz, daß ein Franko-Amerikaner die Universal-Unterlagsrebe werden wird, als einen großen Irrtum bezeichnete, es als unnötig hielt mit den Unterlagsreben wieder von vorn anzufangen, da die Frage der Unterlagsreben in den letzten 30 Jahren zur allgemeinen Zufriedenheit bereits gelöst sei und daß deshalb heute die im modernen Weinbau kochaktuelle Frage nicht die Frage der Unterlagsreben sei, sondern die Frage einen für unsere Verhältnisse vollkommen entsprechenden Direktträger zu finden. Da es dabei von Seiten des Rebschulbesitzers Teleki gegen den ebenfalls rebschulenbesitzenden Palz nicht ohne Spitzen abging, verwahrte sich letzterer dagegen unter Aufforderung der Fachleute zu unparteiischer Stellungnahme. Dem entsprachen Dr. Fritz Zweigelt, Leiter der Bundes-Rebenzüchtungsstation in Klosterneuburg, Weinbauinspektor Albert Stummer-Znaim und die landwirtschaftliche Landes-Lehranstalt Krems. Zweigelt pflichtet, aufgrund seiner Kenntnisse der steirischen Verhältnisse, Palz bedingungslos bei. Er weist darauf hin, daß, wie das schon bei anderen Unterlagsreben – z. B. 101^{14} und 3309 – in die Erscheinung getreten sei, diese in einer Rebgegend sehr gelobt, anderwärts aber wegen ungenügender Ergebnisse völlig fallen gelassen worden seien, daß dies auch bei den Berlandieri × Riparia-Telekireben auf Grund ihrer bereits festgestellten Vorzüge und Nachteile möglich sei und daß diese deshalb nicht als Universalreben betrachtet werden können. Im übrigen sei die von Teleki hervorgehobene Notwendigkeit Direktträger zu prüfen und neu zu züchten unbestritten. Zweigelt macht dann noch den Vorschlag, daß die Landesorgane und Fachverbände nach einheitlichem Plane genaue Vergleichsprüfungen einleiten sollten, um deren Ergebnisse – unbeeinflußt durch die gegenwärtig getriebene Reklame und Propaganda – zu Richtlinien für die Praxis werden zu lassen. – Während Weinbauinspektor Stummer-Znaim in seinem Artikel eine Ehrenrettung der von Andor Teleki angegriffenen 143 B (traubentragende Form) unternimmt und darin ebenfalls von Dr. Zweigelt z. T. unterstützt wird, führt die landwirtschaftliche Landes-Lehranstalt Krems eine ganze Reihe von altbekannten Unterlagsreben – neben den neueren – an, die auch heute noch in bestimmten vorliegenden Verhältnissen nach wie vor als für die Rekonstruktion sehr wohl geeignet betrachtet werden können: Riparia Portalis (für nördliche Gebiete), Rupestris monticola, Rupestris metallica, Rupestris Goethe 9, (für südliche Gebiete); Solonis, Solonis × Riparia 1616, Taylor Narbonne, Aramon × Rupestris 1 Ganz., Mourvèdre × Rupestris 1202, Berlandieri × Riparia Teleki 8 B, 5 A und 5 BB, sowie die Berlandieri × Riparia Selektionen Reckendorfer R. 7 und R. 27 (für nördliche Gebiete). Von Riparia × Rupestris Kreuzungen 101^{14}, 3306 und 3309 wird gesagt, daß diese keine besondere Bedeutung erlangt hätten und nur für warme Gebiete und magere Böden, die nicht viel Kalk enthalten dürfen, in Frage kämen. Als Universalreben könne keine der vorstehend empfohlenen Sorten betrachtet werden, die Auswahl müsse von Fall zu Fall geschehen. Es könne auch nur in umfangreichen vergleichenden Versuchsanlagen festgestellt werden, welche Berlandieri × Riparia Unterlage die allerbeste sei.

Soweit ist die Neuaufwerfung der Frage der Unterlagsreben in Österreich bis jetzt gediehen und wir werden den weiteren Verlauf der Diskussion bei uns in Deutschland aufmerksam zu verfolgen haben. Die Schriftleitung der Allgemeinen Weinzeitung hat sich ein großes Verdienst erworben, unerschrocken eine gewisse Kampfstellung einzunehmen, Zuständen in der Rebenveredelungsfrage gegenüber, die schon mehr als unhaltbar bezeichnet werden müssen. Alle altbekannten bisher bestbewährten Unterlagsreben ist man auch bei uns in Deutschland mehr und mehr geneigt zu verdammen zugunsten der Telekireben, die dank einer geschickten umfassenden Reklame aller Welt als Universalreben in das Hirn geradezu hineingehämmert worden sind. Teleki und Kober 5 BB sind die Losungsworte! Die Vorzüge dieser Berlandieri × Riparia-Telekireben sind anzuerkennen, Universalreben sind diese aber keinesfalls. Es können diese nur als wertvolle Ergänzung der bisher in den einzelnen Ländern bereits vorhandenen, sich als für die jeweils vorliegenden besonderen Verhältnisse gut und brauchbar herausgestellten Unterlagsreben gelten. So wie die 101^{14} und 3309 in Deutschland, in Tirol, z. T. auch in der Schweiz, im Elsaß und anderorts als sehr wertvoll betrachtet werden, in Österreich aber als wenig tauglich befunden worden sind, so werden auch die Berlandieri × Riparia-Telekireben sich gefallen lassen müssen, daß man diese nur dort verwendet wo sie wirklich hingehören. Es ließe sich über die Berlandieri × Riparia-Telekireben von unserer Seite noch manches sagen, das soll aber für gelegenere Zeit aufgespart bleiben.

Dümmler.

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

Protestentschließung des Deutschen Weinbauverbandes.

Der Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes hat einstimmig folgende Entschließung gefaßt: Der Deutsche Weinbauverband spricht sein tiefstes Bedauern darüber aus, daß die Reichsregierung trotz eindringlichster Vorstellungen und Warnungen Frankreich in einem Provisorium für ein großes Weinkontingent die Zollsätze der Meistbegünstigung eingeräumt hat. Die langsam beginnende Erholung in der wirtschaftlichen Lage des Weinbaues ist durch dieses unzeitige Zugeständnis ohne Not jäh unterbrochen worden. Der Deutsche Weinbauverband erhebt wiederholt Protest gegen diese vollkommen ungenügende Wahrung der Interessen des Weinbaues und des besetzten Gebietes. Für die künftige Behandlung der Frage fordert der Deutsche Weinbauverband mit allem Nachdruck, daß bei einer Verlängerung oder dem Abschluß neuer Provisorien der Wein nicht mehr einbezogen wird. Ferner verlangt er, daß weder in einem definitiven Vertrag mit Frankreich, noch bei etwa neu abzuschließenden Verträgen mit andern weinbautreibenden Staaten unter die jetzigen Zollsätze für Wein im italienischen und spanischen Vertrag heruntergegangen wird. Der Weinbau muß es entschieden ablehnen, weiterhin für andere Wirtschaftszweige irgendwelche Opfer zu bringen. Der Deutsche Weinbauverband begrüßt die im Reichstag von den Regierungsparteien abgegebene Erklärung und erwartet von der Reichsregierung die alsbaldige Abgabe einer konformen Erklärung.

Badische Naturweinversteigerung in Offenburg.

Am 6. und 7. April fand in Offenburg die diesjährige Versteigerung des Verbandes Badischer Naturweinversteigerer statt. Am 1. Tage wurden Ortenauer Weine ausgeboten. Bei guter Beteiligung von seiten des Handels und vor allem der Wirte und Hotelbesitzer fanden die Weine, soweit es sich um den Jahrgang 1926 handelte, größtenteils zu guten Preisen glatten Absatz. Nur ältere Jahrgänge und die Flaschenweine wurden größtenteils nicht abgesetzt. Es wurde bezahlt für Ortenberger Bergwein (St. Andreas Hospital) 120–125 RM. je hl. Für Durbacher Weißherbst 150–160 RM. Für Diersburger Weißherbst (von Roeder) 192 RM. Für Riesling und Klingelberger 136—250 RM. Für Durbacher Clevner 220–270 RM., Clevner von Zorn von Bulach sogar 300 RM., Diersburger Clevner 183 RM., Durbacher Ruländer (Prinz Max von Baden) 282 RM., Weißer Bordeaux (Zorn von Bulach) 264 RM. Unter den 1926er Rotweinen wurde Waldumer Spätburgunder (Wachstum Bad. Landwirtschaftskammer) mit 308 RM. bezahlt, trotz seines außergewöhnlich hohen Gerbstoffgehaltes, während für einen milderen und ebenso guten Schloß Staufenberger nur 271 RM. geboten wurden. Zu diesem Preis wurde der Wein allerdings nicht zugeschlagen. Diersburger Burgunder (Wachstum von Roeder) kam auf 201 RM., Zeller Roter (Wachstum von Franckenstein) auf 220–231 RM., Ortenberger Rotwein auf 185 RM.

Der zweite Versteigerungstag, auf welchem oberbadische Weine zur Versteigerung kamen (Markgrafschaft, Kaiserstuhl und Breisgau) war leider sehr schlecht besucht. Infolgedessen waren die Preise von vornherein stark gedrückt. Es wurde bezahlt für 26er Bienger Schloßberg Gutedel 95 RM. Für St. Loretto Klosterreben Gutedel (Wachstum Weinbauinstitut) wurden 106 RM. geboten, zu diesem Preis aber nicht zugeschlagen. Blankenhornsberger Gutedel stellte sich auf 100–122 RM., Lilienhofer Weißherbst auf 140 RM., Blankenhornsberger Weißherbst auf 151 RM., Blankenhornsberger Ruländer auf 180–192 RM., Blankenhornsberger Riesling 162—213 RM., Traminer 295 RM. (Höchstpreis an diesem Tage), Muskateller auf 156–160 RM., 1925er Blankenhornsberger Weißherbst auf 124 RM., 1924er Freiburger Schloßberg auf 92 RM. Für Flaschenweine wurde bezahlt für 1925er Freiburg St. Loretto Klosterreben Gutedel Auslese (Wachstum Weinbauinstitut) 1,50 RM., für 1925er Blankenhornsberger Ruländer Spätlese (Bad. Landwirtschaftskammer) 2,40–2,60 RM. Für Rotwein wurde bezahlt für 1926er Oberrotweiler Spätburgunder 136—142 RM., 1925er Oberrotweiler Spätburgunder 129 RM. je hl.

Verkauft wurden im ganzen durch die Versteigerung von den angebotenen 504 hl 318 hl und von den angebotenen 3800 Flaschen 500 Flaschen.

Während man mit dem Ergebnis des 1. Tages allgemein zufrieden sein konnte, war das Ergebnis des 2. Tages auffallend schlecht, denn die Preise blieben weit unter den Preisen, die für ähnliche Weine zur Zeit in Oberbaden bezahlt werden, zurück. Aus diesem Grunde haben mehrere Besitzer besonders am zweiten Tage vorgezogen, ihre Weine zu den gebotenen Preisen nicht abzugeben.

Die Reblaus im Rheingau.

Die Hattenheimer Winzer haben in ernster Sorge um die Zukunft ihres Weinbaus Schritte unternommen, um ihre Reben dem Vernichtungsverfahren zu entziehen und nach einem Kulturalverfahren behandeln zu lassen. Daraufhin hat der Oberpräsident eine Veröffentlichung gebracht „Die Staatsbehörden und die Reblaus im Rheingau". Der Rheingauer Weinbauverein hat nun in Rüdesheim auch eine Entschließung gefaßt und weist darin die Forderungen der Hattenheimer Winzer scharf zurück und verlangt, daß die Reblausherde in Östrich und Hallgarten, die eine große Gefahr für den ganzen Rheingau bedeuten, vernichtet werden.

Die deutsche Rebfläche.

Nach den Erhebungen des Statistischen Reichsamtes waren Ende Mai 1926 folgende Flächen in den einzelnen Ländern mit Reben bepflanzt:

Bayern	20766 ha
Preußen	19082 „
Hessen	15046 „
Baden	14201 „
Württemberg	12207 „
Sachsen	206 „
Thüringen	76 „
Zusammen 1926	81584 ha
1925	81791 ha

Ein Institut für Rebenzüchtung in Geisenheim a. Rh.

Nach einer Mitteilung des Landwirtschaftsministers Steiger im preußischen Landtag wird beabsichtigt, in Geisenheim a. Rh. im Rahmen der Lehranstalt ein großes Rebenzüchtungsinstitut mit geräumigem Hörsaal und entsprechenden Arbeitsräumen, sowie ausgedehnten Versuchsflächen unter Leitung eines anerkannten Züchters zu errichten, um die Rebenselektion in großem Ausmaße zu betreiben, pilz- und reblausfeste Reben und vor allem auch brauchbare Unterlagreben zu züchten.

Dieser Schritt der preußischen Regierung ist hocherfreulich. Es frägt sich nur, ob Geisenheim mit seinem bekannten regenarmen Klima und dementsprechend geringem Auftreten der Peronospora gerade der geeignete Platz für ein solches Unternehmen ist, das Hunderttausende von Mark kostet.

Für Baden ist dieser Schritt besonders beachtenswert, denn Baden besitzt zwar schon seit Jahren eine Rebenzuchtanstalt am Jesuitenschloß, aber bisher immer noch keine Kraft, die sich den Züchtungsarbeiten mit der nötigen Energie widmen könnte. Es wäre nun bald höchste Zeit, in maßgebenden Kreisen zu erkennen, daß dieses Sparen am falschen Platze angebracht ist und daß eine Rebzuchtanstalt ohne einen Mann, der sich voll der wichtigen Aufgabe der Rebenzüchtung widmet, ein Unding ist. K. Müller.

Bekämpfung der Spinnmilbe.

Die Spinnmilbe Tetranychus telarius ist in Südtirol ein unter dem Namen „trockener Rost" bekannter, gefährlicher Rebschädling. Zur Bekämpfung dieser winzig kleinen Tierchen, die an der Innenseite der äußersten Rinde sitzen, werden in der in Bozen erscheinenden Landwirtschaftlichen Zeitung (Nr. 5, 1927) beachtenswerte Winke gegeben. Die Spinnmilbenherde liegen in geschützten, sonnigen Stellen, wo auch der Mehltau am stärksten sich aufzuhalten pflegt. Man unterbindet die Krankheit durch Abkratzen des alten Holzes mit Drahthandschuhen und ausgiebiges Bespritzen mit 20%iger Schwefelkalkbrühe (die einfacher herzustellende und haltbarere Solbar-Lösung erweist sich sicher als ebenso wirksam). Diese Arbeiten werden erst nach dem Rebschnitt, aber vor dem Aufbinden, ausgeführt. Zweckmäßig wird das abgeschnittene Holz sofort verbrannt. K.M.

Digitized by Google

Versammlung der Räucherorganisation der Stadt Ahrweiler.

Am 2. April versammelten sich in der Prov. Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft zu Ahrweiler die Obmänner und Rottenführer der Räucherorganisation zur Besprechung aller hierbei in Betracht kommenden Fragen, woselbst der Direktor der Lehranstalt nebst den Herren der Weinbauabteilung sowie der Herr Bürgermeister Dr. Pomp, Ahrweiler, welcher dieser Frage außerordentlich großes Interesse entgegenbringt, anwesend waren. Nach eingehender Beratung wurde die Organisation geschaffen und hierbei die Vereinbarung getroffen, daß die Zentralbeobachtungsstelle an der hiesigen Lehranstalt ist, welche an den gefahrdrohenden Tagen mit einer Stelle der Oberahr sowie am Eingang des Ahrtales am Rhein in Verbindung steht, um von da genaue Angaben über Temperatur und Windrichtung zu erhalten. Die Zentralstelle gibt, so Gefahr zu befürchten, rechtzeitig am Abend die Bereitschaft bekannt. Diese örtliche Stelle benachrichtigt die in jeder Gemeinde befindlichen Obmänner, welche ihre Rottenführer zu benachrichtigen haben. Die Anweisung zum Ausrücken wird von der Zentralstelle telefonisch mitgeteilt und wird die örtliche Bekanntgabe durch Glockengeläute in der Nacht verkündet. Die eigentliche Anweisung zum Anzünden der Rauchentwicklungsfeuer wird durch Abfeuern eines Böllerschusses bekanntgegeben. Die Einrichtung hat sich schon in früheren Jahrzehnten vortrefflich bewährt. Die Provinz. Lehranstalt sieht es als ihre edelste Aufgabe an, die vorgeschilderte Organisation in allen weinbautreibenden Gemeinden der Ahr einheitlich durchzuführen. Eine hochinteressante und anregende Demonstration leitete der Direktor der Lehranstalt durch das Versuchsabbrennen einer von der Firma Lippold-Rohnsdorf in den Handel gebrachten Vernebelungsrolle ein. Im Anstaltsgarten wurde eine solche Vernebelungsrolle abgebrannt und im Vergleich hierzu ein in altbewährter Art unterhaltenes Teerfeuer. Hierbei ergab sich, daß die Vernebelungsrolle vollständig gleichmäßig von Beginn bis zum Schluß unter Entwicklung großer Mengen schwerer Kohlenwasserstoffgase abbrannte. Das zur Vergleichswirkung angelegte Teerfeuer, wo gleiches Preisverhältnis zueinander stand (1 kg mit 20 Pfg. berechnet) und wo die Verbrennung unter vorschriftsmäßigem tüchtigen Rühren mit geeigneten Stangen stattfand, ergab, daß diese Menge von 16 l Teer nicht wie die Vernebelungsrolle eine Viertelstunde, sondern über eine halbe Stunde große Mengen gleichwertiger Gase wie die Vernebelungsrolle erzeugte. Dieser Vergleichsversuch brachte alle Teilnehmer zu der Überzeugung, daß von dem altbewährten Teerverfahren, welches nur ein Drittel der Kosten verursacht, nicht Abstand genommen werden kann. Bei der Teeranwendung wird derselbe in Fässern an die von der Organisation bezeichneten Stellen mehrere Tage vorher angefahren. Es gelangen in Zukunft Eisenfässer zur Verwendung, aus deren Öffnung durch einen Kranen der Teer sparsamer entnommen werden kann. Wir verweisen noch ganz besonders darauf, daß auf Grund unserer alten Erfahrungen noch lange nach Sonnenaufgang Rauchwolken über unseren Rebenhügeln lagern müssen und daß der Teer bis heute das billigste Schutzmittel gegen Frostgefahr ist. E.

Rundschau

Elsaß.

Eine **elsässische Weinbaustation** beabsichtigt man in Colmar im Anschluß an ein dort zu errichtendes Forschungsinstitut einzurichten. Die Weinbaustation soll das städtische Oberlin'sche Institut und deren Weinberge, sowie die Kellereien zur Verfügung gestellt erhalten, um auf dem Gebiete des Weinbaus und der Weinbehandlung bahnbrechend zu wirken.

Belgien.

Staatlich sanktionierte Weinpantscherei. Durch einen belgischen Erlaß vom 28. Oktober 1926 dürfen luxemburgische Weine mit 5 % Alkohol einen Wasserzusatz von 750 l und einen Zuckerzusatz von 200 kg auf 1000 l erhalten. Man kann also aus 1000 l luxemburgischem Wein, 750 l Wasser und 200 kg Zucker (= in Wasser aufgelöst 120 l Rauminhalt) 1870 l „Wein" herstellen. Das „Weinblatt" schreibt dazu „O welche Lust, in Belgien Weinhändler zu sein!" „An Unverfrorenheit oder Ungeniertheit erreicht diese Verfügung wahrhaft die Höhe in der Weinschutzgesetzgung aller Länder der ganzen Welt!"

Italien.

Eine **Ausstellung in Conegliano** in der Pooebene, nördlich von Venedig, beschäftigt sich anläßlich des 50jährigen Jubiläums der dortigen bedeutenden italienischen Weinbauschule in drei Abteilungen mit der künstlerischen Darstellung von Weinbau und Wein. Die Ausstellung steht unter der Leitung des bekannten Weinfachmannes und Direktors der Weinbauanstalt Prof. Dr. Marescalchi.

Australien.

Der **australische Weinbau,** der an Umfang von Jahr zu Jahr zunimmt, hofft mit der Zeit den Platz Frankreichs in der Ausfuhr von Wein nach England einnehmen zu können. Die Ausfuhr nach England betrug 1924 862 964 Gallonen, 1925 1 054 600 Gallonen und 1926 1 750 000 Gallonen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Verhältnisse im Weinbau wie auch im Weinhandel werden zweifellos in der nächsten Zeit durch den Abschluß des deutsch-französischen Handelsprovisoriums beeinträchtigt bezw. beeinflußt. Es ist ganz natürlich, daß die Preise für den Wein in der nächsten Zeit dadurch zurückgehen werden, tatsächlich sind sie auch schon zurückgegangen, wenn auch nicht bedeutend und zweifellos auch dadurch beeinflußt, daß der Weinhandel natürlich hochpreisige Weine schwerer an den Mann bringen kann als solche, die nicht so hoch im Preise stehen. Im übrigen besteht nicht die geringste Veranlassung für die Winzer, ihren Wein billiger abzugeben, sie können ruhig abwarten und es darauf ankommen lassen, wie die Dinge sich gestalten. Der Abschluß des erwähnten Provisoriums ist eine unangenehme Sache, gewiß und es hätte anders gemacht werden müssen, man hätte am Ende Frankreich etwas entgegen kommen können, aber erst beim Abschluß eines regelrechten Handelsvertrages und nicht weiter als unser Weinfach dies vertragen kann, aber sicher wird sich das Provisorium auch nicht gerade in sehr schwerwiegender Weise auswirken können, bei der nun einmal auch in Frankreich herrschenden Weinnot, die dazu veranlaßt hat, bedeutende Mengen Wein in Spanien und Italien käuflich zu erwerben und die Weinkontigentierung, die bezüglich der Weineinfuhr in Frankreich aus den nordafrikanischen Kolonien besteht, aufzuheben. Es handelt sich also doch wohl nicht um eine Augenblickswirkung, zumal eben die Weinpreise in Frankreich auch recht hoch sind und dauernd steigen, sondern das Abkommen ist bedauerlich, weil die Folgen unabsehbar sein können, weil man von deutscher Seite nichts mehr zu bieten hat, wenn man alles preisgegeben hat und weil es in Zukunft natürlich anders werden wird, weil Frankreich auch wieder einen Weinüberschuß ernten wird, wenn Deutschland ebenfalls mehr Wein hat als sonst und weil dann bedeutende Gefahren drohen.

Bemerkenswert ist der Schwindel, der mit leichtrötlichen und gefärbten Weinen in der letzten Zeit in Deutschland betrieben wird. Diese Roseweine werden als Rotweine zum niedrigeren Zollsatz in Deutschland eingeführt, dann mit Kohle bezw. Ebonit entfärbt und dann als weiche Weißweine zum Verschnitt mit deutschen Säuerlingen verwendet. Weinbau und Weinhandel haben sich allgemein in Deutschland gegen diesen Schwindel gewandt. Man hofft mit dem § 4 des Weingesetzes auszukommen, weist auch auf das Nahrungsmittelgesetz hin und im übrigen auf die Tatsache der Zollhinterziehung. Ganz energisch wandte man sich seitens des Weinhandels auch gegen die Herstellung von Drusenwein, die verschiedentlich stark betrieben wurde und zu Weinangeboten zu 500 und 600 RM. das Stück (1200 Liter) bezw. Fuder (1000 Liter) führte, aber auch zu bedeutenden Umsätzen. In einem Orte, der uns bekannt ist, wurde eine ganze Anzahl Keller zugemacht. Man mag daraus ersehen, wie strenge Aufsicht erforderlich und notwendig ist und daß vor allem darauf geachtet werden muß, wer dieses Zeug eigentlich kauft und in den Verkehr bringt, denn zweifellos machen sich diese gewissenlosen Käufer weit mehr schuldig als die Hersteller und Verkäufer. Ohne die ersteren wären die letzteren einfach nicht möglich.

Digitized by Google

Der Stand der Reben ist günstig, sie treiben aus und man muß hoffen, daß diese Entwicklung recht langsam vor sich gehen wird, weil unter Umständen Frostgefahr zu befürchten ist und bei einem verfrühten Austrieb der Schaden unter Umständen wieder groß würde. Zudem ist die Witterung gegenwärtig sehr veränderlich. Was in den Weinbergen und an den Reben zu tun war, ist in diesem Winter und Frühjahre in vollem Maße geleistet worden. Das Auftreten der Mauke wird gemeldet. In der Gemarkung Offenbach am Glan hat diese Krankheit die Aussichten bis auf ein Drittel zunichte gemacht. Ein Verband für Weinpropaganda wurde für das Weinbaugebiet der Nahe und des Glans ins Leben gerufen. Die in letzter Zeit abgehaltenen Weinversteigerungen sind durchweg gut verlaufen und haben günstige Ergebnisse gebracht. Sie fanden in der Rheinpfalz und in Rheinhessen statt. Im freihändigen Verkehr herrschte ebenfalls Leben. Bezahlt wurden in der Rheinpfalz für das Fuder (1000 Liter) 1926er 1000–2000 Mk., in Rheinhessen für das Stück (1200 Liter) 1926er 1050–1800 Mk., 1925er 1050–1300 Mk., an der Nahe für das Stück 1925er und 1926er 1050–1500 Mk., im Rheingau für das Halbstück (600 Liter) 1925er und 1926er 700–1500 Mk., an Mosel, Saar und Ruwer für das Fuder (960 Liter) 1926er bis 1500 Mk., in Baden für die 100 Liter 1926er bis 120 und 150 Mk. bis 200 Mk., in Franken für die 100 Liter 1925er und 1926er 120–200 Mk. — In Luxemburg stellte sich das Fuder 1926er auf 4200 Franken. S.

Ausland. Es ist zweifellos, daß Frankreich seinen Ausfall in der Weinernte, den es im vergangenen Jahre hatte, in den letzten Monaten durch Aufkäufe von Wein im Auslande, in Italien, Spanien, Griechenland und anderwärts zu decken versucht hat, denn die Einfuhr aus diesen Ländern, aber auch aus den französischen Kolonien, hat sich – wenigstens zum großen Teile – wesentlich erhöht. Naturgemäß zogen diese Aufkäufe in den betreffenden Ländern infolge der damit verbundenen gesteigerten Nachfrage Preissteigerungen nach sich. In Frankreich selbst befinden sich die Weinpreise weiter auf der steigenden Linie, so daß keinesfalls noch Rotwein unter 250 Fr. die 100 l zu haben ist. Für Weiß- und Roséweine waren die Bewertungen etwas niedriger. Erzielt wurden in Narbonne für die 100 l Wein 250 bis 260, Beziers 250–260, Montpellier für Wein von 9–11,5 Grad 252 bis 265, Nimes 260–275, Perpignan für Wein von 12 Grad 250 bis 265 Fr. die 100 l. Auf 300 Fr. wird man wohl recht bald kommen. Rotweine aus Medoc gingen in Bordelais in anderen Besitz über, Weißweine wurden zu 247 Fr. verkauft. In le Loir und Cher brachten die 250 l Rotwein 550–600, Weißwein 600–700 Fr. und in der Umgebung von Montoire kosteten die 220 l Rotwein 430–450 Fr. In Bercy stellten sich die 100 l Rotwein aus dem Süden von 9 Grad auf 258 Fr. vor kurzem, in letzter Zeit auf 270–275 Fr. und Rotwein von 10 Grad auf 275–280 Fr. Weißweine von 10,5 Grad algerischer Herkunft brachten bis 290, Rotweine von 10 Grad algerischer Herkunft ungefähr 273 Fr. — Ziemlich viel Wein wurde von Frankreich aus in Italien käuflich erworben. Die Lager sind zum Teil in Italien schon stark geräumt. Rotwein von 10 Grad kostete in der Emilia 170–190 Lire die 100 l, während in Toskana für die 100 l Rotwein 170–190 Lire, Weißwein von 10 Grad 150–160 Lire angelegt wurden. Die Preise steigen. In Kampanien wurden für die 100 l Wein 200, in Sardinien für Rotwein 180–220 Lire erlöst. In Apulien erreichte Wein von 14 Grad 17–18 Lire das Grad. S

Bücherbesprechungen

Babo und Mach, Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft. Zweiter Band Handbuch der Kellerwirtschaft, VI. Auflage. Erster Halbband unter Mitarbeit von Prof. Dr. von der Heide, Weinbauoberlehrer Biermann und Prof. Dr. R. Meißner, herausgegeben von Prof. Dr. Muth. 560 Seiten mit 256 Textabbildungen. Verlag Paul Parey, Berlin 1927. Preis geb. 29 RM.

Nach nur 6 Jahren ist der kellerwirtschaftliche Teil des bekannten Handbuches von Babo und Mach schon wieder vergriffen und VI. Auflage nötig, die diesmal von Muth herausgegeben wurde. Dieses rasche Erscheinen einer neuen Auflage beweist mehr als viele Worte, daß der „Babo und Mach" eben überall unentbehrlich ist, wo man neuzeitliche Kellerwirtschaft kennen lernen will. Die neue Auflage weist gegenüber der letzten nur wenige Veränderungen auf. Natürlich sind alle inzwischen bekannt gewordenen Neuerungen nachgetragen, um das Buch auf der Höhe der Zeit zu halten. Sein Umfang hat dadurch um 19 Seiten zugenommen, allerdings leider auch der Preis um 5 RM. Einige Beanstandungen, die beim Durchsehen auffielen, seien hier zur Berücksichtigung in einer neuen Auflage empfohlen: Der Wert des Schwefelns der Moste, auf welchen ich in Deutschland zuerst 1922 hinwies, hat sich inzwischen für Weine aus Trauben mit geringerem Säuregehalt als so überaus vorteilhaft erwiesen, daß es auffällt, wenn unter dem Kapitel „Schwefeln" so gut wie fast gar nichts zu finden ist; während unter dem Kapitel „Sulfithefen" zwar davon gesprochen, aber die praktischen Ergebnisse des Weinbauinstituts, die ohne Sulfithefen erzielt werden, nicht erwähnt. Weiter ist es eigenartig, die Schönung mit Ferrozyankalium (Möslinger'sche Schönung — der Name Möslinger ist gar nicht erwähnt! —), die heutzutage in Deutschland zu den wichtigsten Schönungen überhaupt zu zählen ist, nur in Kleindruck angeführt zu finden, während die Papierschönung, die doch nur noch einen historischen Bestandteil der Kellerwirtschaft darstellt, im Großdruck geschildert wird. Solche kleine Ansstände sollen aber den Wert dieses einzigartigen Buches nicht etwa herabsetzen, sondern nur zu seiner weiteren Vervollkommnung dienen. K. M.

Biron, Marcel, Les vignobles domaniaux dans les Provinces Rhénanes. 102 Seiten mit 24 Tafeln. Verlag J. B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris. Preis geheftet fr. Frs. 16 50.

Es ist eigenartig, daß wir die erste Zusammenfassung über die staatlichen Weinbaudomänen in Preußen und in Hessen, die sicher sehr zu begrüßen ist, aus der Feder eines Franzosen vorgesetzt erhalten. Verfasser war in der Zeit der Besetzung 1920–1925 im Rheinland als Lehrer für Weinbau tätig und hatte Gelegenheit, alle preußischen und hessischen Weinbaudomänen eingehend kennen zu lernen. Er beobachtete mit dem Auge des erfahrenen Weinbaufachmannes und zollt den Anstrengungen, die Deutschland macht, um in klimatisch weniger begünstigtem Klima als in Frankreich edelste Weißweine zu erzielen, uneingeschränktes Lob. Nur bezüglich der Rotweindomäne Aßmannshausen hält er die deutschen Anstrengungen für verfehlt, weil die Trauben nicht immer ausreifen, und weil sich die Weine in Flaschen schlecht hielten. Wer für unsere Weinbaudomänen Interesse hat, wird das anregend geschriebene und reich illustrierte Buch sicher gerne durchlesen. K. M.

Personalia

Hofrat Dr. Linsbauer, der vor kurzem in Ruhestand getreten ist, wurde vom österreichischen Bundespräsident das Große Silberne Ehrenzeichen der Republick Österreich verliehen, das ihm der neue Direktor der Lehranstalt in Klosterneuburg, Dr. Bretschneider, in Anwesenheit aller Anstaltsbeamten feierlich überreichte.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Einiges über Rebschädlingsbekämpfung.

Unablässige Forschungen und praktische Versuche haben ein Präparat herausgebracht, das die Bekämpfung sowohl von Pilzkrankheiten als auch von fressenden Insekten in einem Arbeitsgang ermöglicht. Es handelt sich um ein Mittel, dessen Zusammensetzung aus Kupfer und Arsen die erfolgreiche Bekämpfung sowohl der Peronospora, der Stielfäule, des Roten Brenners als auch des Heu- und Sauerwurms gewährleistet, also um ein Universalmittel im wahrsten Sinne des Wortes, das Nosprasen der J. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft.

Beim Nosprasen (Nosperal-Arsen) fällt das lästige getrennte Abwiegen und Ansetzen von Kupferkalkbrühe und Wurmbekämpfungsmittel weg.

Nosprasen löst sich sehr leicht in Wasser auf.

Nosprasenbrühe ist von äußerst feiner und gleichmäßiger Beschaffenheit, hat eine sehr lange Haltbarkeit und eine besonders gute Haftfähigkeit und wird auch durch die stärksten Regengüsse nicht abgewaschen.

Ein besonderer Vorzug des Nosprasens allen anderen Mitteln gegenüber ist seine günstige Wirkung auf die Blätter der Reben.

Digitized by Google

Verbrennungserscheinungen haben sich sogar an jungen Blättern nie gezeigt. Mit Nosprasen behandelte Blätter zeichnen sich durch dunkelgrüne Farbe aus und verfärben sich im Herbst später als unbehandelte Blätter. Auf diese Weise läßt sich die Vegetationsperiode der Reben verlängern, was von besonderer Bedeutung für Gegenden ist, in denen sich die Spätlese eingebürgert hat. Ferner gewährleistet das Nosprasen, wie schon erwähnt, infolge seines Arsengehaltes eine absolut wirksame Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes.

Es ist erfreulich, daß die Rebschädlingsbekämpfung infolge der ausgezeichneten vielseitigen Wirkungen des Nosprasens immer weitere Fortschritte macht.

Kupferstaubmittel Cusisa.

Frankweiler/Pfalz In unserem Ort hat Herr Cristian Kaspar Versuche mit dem neuen Kupferstaubmittel „Cusisa 1926" vorgenommen. Anfangs war der Weinberg gespritzt, doch hat Herr Kaspar die letzten Spritzungen ausnahmslos durch Stäubungen mit Cusisa ersetzt, weil er mit der Spritzbrühe das Innere des Stockes nicht mehr treffen konnte. Der durch die Bestäubung von Cusisa erzielte Erfolg war ausgezeichnet. Kaspar hatte gesunde volle Trauben, während in einem gespritzten Nachbarweinberg großer Schaden durch Peronospora angerichtet wurde. Der Weinberg des Herrn Kaspar fiel daher allgemein auf und wurde oft besichtigt.

Arsenverstäubungsmittel Hinsberg „1922".

Wo nur immer in den letzten Jahren zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung Staubmittel angewendet wurden, konnte sich das bekannte Arsenverstäubungsmittel Hinsberg „1922" stets in zunehmendem Maße einbürgern.

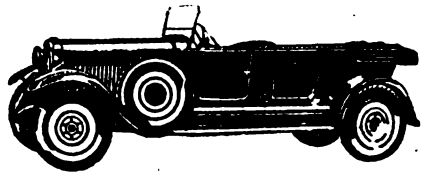
Der Grund liegt vor allem in der Art der Zusammensetzung. Arsenverstäubungsmittel Hinsberg „1922" ist bekanntlich im Gegensatz zu verschiedenen anderen Staubmitteln ein Arsen-Kupferpräparat. Es hat sich daher in der Praxis ergeben, daß außer der besonders guten und stets sicheren Arsenwirkung gegen Heu- und Sauerwurm die Kupferverbindung eine immerhin nicht zu unterschätzende vorbeugende Wirkung gegen Peronospora besitzt und die Bekämpfung des Botrytispilzes (Stielfäule) wesentlich unterstützt.

Weiterhin ist die Ausmahlung des Pulvers äußerst fein, so daß es beim Stäuben besonders auch in der Zeit der stärkeren Belaubung der Weinstöcke überall leicht eindringt und infolge seiner guten Haftfähigkeit lange Zeit vorhält. Besonders deutlich haben dies die letztjährigen Vergleichsversuche in der Pfalz ergeben, wobei mit Arsenverstäubungsmittel Hinsberg „1922" zum Teil ein 100%iger Erfolg zu verzeichnen war. (Siehe auch Pfalz-Wein Nr. 24, Jahrgang 1929).

Daß Arsenverstäubungsmittel Hinsberg „1922", vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes anerkannt und empfohlen ist, sei nebenbei noch erwähnt.

Der Name der Herstellerfirma, die sich seit 30 Jahren ausschließlich mit der Fabrikation von Schädlingsbekämpfungsmitteln befaßt, bürgt für die Lieferung stets gleichbleibender Qualität. (Siehe auch Anzeige in dieser Nummer).

OPEL



IHR AUTO

Der kleine 4-Sitzer . . RM. 3.400
Der große 4-Sitzer . . RM. 5.800
Der 6-Zylinder, 6-sitzig RM. 7.750

Oberrhein. Automobil-Gesellschaft
Ope.-Generalvertretung
Freiburg i. Br. Kaiserstr. 152

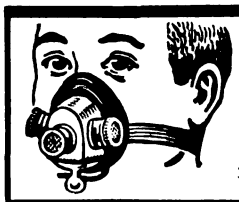
56

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau
19

Winzer!
bezieht Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten der „Weinbau und Kellerwirtschaft".



Respirator „Lungenheil"
schützt die Gesundheit beim Bestäuben der Weinberge, Kunstdüngerstreuen, Dreschen usw. Behördlich geprüft. Prospekt umsonst.
33 Cloetta & Müller, Stuttgart 24.

Digitized by Google

Weinhändlers-Sohn

23 Jahre, mit Buchführung, Wein- u. Spirituosenhandel, sowie Kellerwirtschaft vertraut, Führerschein, **sucht** bald passende **Stellung.**
Gefl. Angebote unter Nr. 48 an den Verlag ds. Bl. 48

Weinprobiergläser

Weinprobenglas-Ständer
Weinprobier - Spucknapf
Weinproben-Zapfblech
empfiehlt 9
Fritz Merkel & Co.
Kellereibedarf
Neustadt 3 (Pfalz)

Zwei Spitzenleistungen

Blei-zabulon
das
beste Spritzmittel.

HINSBERG'S PRÄPARATE

Arsen-staubmittel
„Hinsberg 1922"
das **ideale Staubmittel.**

gegen alle **fressenden Schädlinge** im **Wein-** und **Obstbau.**
Bleizabulon ist **im Weinbau nur gegen** den **Heuwurm** anzuwenden.
Verbrennungen ausgeschlossen.
Man verlange kostenlos Merkblätter Nr. 107 von 40

Otto Hinsberg / Nackenheim a. Rh.

Erste und älteste reine Pflanzenschutzmittelfabrik.

Kellereiartikel

Weinschläuche
Weinpumpen

aller Systeme, für Hand- und elektrischen Antrieb, **liefern** in bewährten Qualitäten und Ausführungen **preiswert**

Hill & Müller
gegründet 1890 45
Mannheim N 3 11/12 **Freiburg i. Br.** Kaiserstr. 84

Schädlingsbekämpfungsmittel!

Kupfervitriol **Weinbergschwefel**
Obstbaum-Carbolineum, conc. Lösung
Tabak-Extrakt mit 8—10 % Nikotin
Nosperal / Nosprasen / Gralit / Golbar
sowie sonstige Pflanzenschutz- und Ungeziefermittel
empfehlen 41

RENNER & Co. * Stuttgart
Postfach 267 **Waldeckstraße 7** Fernruf 20210
Telegramm-Adresse: Renner Compagnie

Rebspritzen

in bekannt erstklassiger Ausführung liefert zu konkurrenzlos günstigen Preisen u. Bedingungen

A. Beierle
Freiburg i. Br.
Eisen- und Metallkonstruktionswerke 55
Abt. Landmaschinenbau.

Schutzmasken

zum Schutze beim Verstäuben giftiger Bekämpfungsmittel per Stück . . RM. **1.75**
Schwefelbrillen p. St. RM. **1.20**
Vereine und Wiederverkäufer hohen Rabatt.
Franz Walter, Bühl
(Baden) 51

Beim Einkauf
berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes

„Dem Sparzerstäuber, Patent Karch, verdanke ich hauptsächlich den schönen Herbst"

Ettenheim, den 7. März 1927.

Urteil.

Auf Ihre werte Anfrage bezüglich des Sparzerstäubers, Patent Karch, teile ich Ihnen höflich mit, daß ich mit demselben sehr zufrieden bin.

Ich hatte kurze Zeit vorher einen Rückenschwefler, Modell Grün, angeschafft; da aber derselbe ungleichmäßig das Pulver verteilte, war ich genötigt, einen solchen wie oben angeführt zu kaufen, was mich nicht gereut hat, denn dem Sparzerstäuber Karch verdanke ich hauptsächlich den schönen Herbst, welchen ich in den gestäubten Reben trotz der schlechten Witterung erzielte.

Ich kann Ihren Apparat deshalb meinen Kollegen nur empfehlen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
gez. Hugo Henninger.

An Firma **Julius Zähringer,**
Pflanzenschutzartikel, Heitersheim (Baden)
53

Digitized by Google

Deutsches Reichs-Patent Nr. 296 725

Unverbindliche Kostenanschläge durch die Alleinherstellerin:

P. Moskopf G. m. b. H., Neuwied

Fabriken für Bims-Erzeugnisse. — Tel. 710 und 759

47

HORST's Kupfer-Staubmittel

Herr Karl Friedr. Biechele, Vorstand der Kaiserstühler Winzervereinigung Endingen a. K., schreibt am 14. 11 26:

„Das zur Bekämpfung der Peronospora an Gescheinen und Blättern der Reben erhältliche Kupferstaubmittel „Horst" von der Fa. Horst & Co., Frankfurt a. M., hat sich nach praktischer, rechtzeitiger Anwendung für sehr gut bewährt. In diesem stark auftretenden Peronosporajahr 1926 haben wir diesen Pilz bei nur Anwendung dieses angehenden Horstmittels in unseren Rebbergen ***ganz frei gehalten.*** *Eine Erleichterung bringt uns das Horstmittel ganz besonders in der Zeit der Kirschenernte und zur Landwirtschaft dringenden Arbeiten.*

Worüber begutachtet in vollster Zufriedenheit: 1. Carl F. Biechele, 2. Roßwog, 3. August Feierabend, 4. Jos. Kindler, 5. Franz A. Vollherbst, 6. Herm. Kureus, 7. Gustav Krämer, 8. Oskar Biechele, 9. Carl Bindner, 10. Franz Ziegler, 11. Jos. Hettich, 12. Frau Otto Vetter Wwe., 13. Franz Raimann, 14. Wilhelm Schwärzle, Forchheim, 15. Steph. Ritter, Forchheim, 16. Heinr. Helbling, 17. Herm. Vogelbacher, 18. Otto Linder, 19. Albert Kütterer, 20. Maria Trexler Wwe., 21. Karl Friedr. Meyer, 22. Ernst Litschep, Metzger, 23. J. Kuhn, 24. Eugen Roßwog, 25. Franz Pietzritz, 26. Franz Kerber, 27. Karl Koch, 28. Wilhelm Brösi, 29. Elise Helbling, 30. Emil Bensel. 38

Das von 30 Winzern unterschriebene Gutachten über das Horst's Kupferstaubmittel ist durch meine Person selbst bei diesen vorstellig geworden. Bei dieser Gelegenheit erfuhr ich auch die Wiederanwendung zur künftigen Bekämpfung und weiteren Empfehlung."

Horst & Co. G. m. b. H. Frankfurt a. M.

Schnittreben

aller gangbaren, bewährten Sorten, insbesonders

Kober 5 BB

liefern verläßlich sortenrein

die

Rebanlagen

Kober, Kohlfürst u. Ges.

Wiener-Neustadt

Neuklostergasse 1

Preisblatt auf Wunsch kostenlos!

27

SEITZ-WERKE

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U ASBEST-W

Wertvolle Dienste bei der Sterilisation der Flaschen leisten Ihnen

Seitz'sche rotierende Flaschensterilisatoren

»STELLA«

D. R. P. angem.

Seitz'sche Flaschenschwefeldosier-Apparate

»VEGA«

D. R. P. angem.

Seitz'sche Flaschenschwefler

»METEOR«

für Handbetrieb. 2

Zum Schwefeln der Weine im Faß ohne Wiederabstich empfehlen wir:

Seitz'sche Dosierungs-Apparate »FULGUR« lieferbar in 3 Größen.

Alleinvertreter für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg: **AUGUST KRÄMER, Freiburg i. Br.,** Hansjakobstraße 33 / Fernsprecher 3117.

KREUZNACH RH

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 5. Mai 1927 | Nr. 9

Inhalt: Vogt, Versuche mit neuen Selbstschweflern S. 93; Schellenberg, Der Engerling als Rebenschädling S. 94; Vogt, Konservierung grüner Pflanzen S. 94; Kleine Mitteilungen S. 95; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 97; Vereinsnachrichten S. 98; Fragen und Antworten S. 98; Bücherbesprechungen S. 98; Personalia S. 99; Bekanntmachungen S. 99; Geschäftliche Mitteilungen S. 99.

Versuche mit neuen Selbstschweflern.

Von Dr. Ernst Vogt.
(Mitteilung Nr. 146 des Badischen Weinbauinstituts.)

Die Verwendung eines Selbstschweflers zur Gesunderhaltung des im Zapf liegenden Weines oder Haustrunkes gehört leider noch zu den kellerwirtschaftlichen Seltenheiten. Lahr's „Weinfreund", der bekannteste Apparat dieser Art, befriedigt in seiner Wirkung durchaus, besonders auf kleineren Fässern. Er besteht aber ganz aus Glas und geht daher im Kellerbetrieb leicht zu Bruch. Auch wird von Seiten der Praktiker darüber geklagt, daß beim Ablassen größerer Mengen Wein häufig ein Teil der Füllflüssigkeit in den Wein gelangt und ihn überschwefelt.

Ein neuer, von Th. Bucher konstruierter Selbstschwefler, der Gär- und Abfüllspund „Sulfa", will diese Nachteile vermeiden. Er besteht ganz aus Reinaluminium und kann – wie aus der Bezeichnung hervorgeht – auch als Gärtrichter verwendet werden. Über Konstruktion, Handhabung und Wirkungsweise des sehr dauerhaft gebauten Apparates hat Bucher selbst in dieser Zeitschrift (1926, S. 123) bereits eingehend berichtet. Da es wünschenswert war, durch eigene Versuche Klarheit darüber zu gewinnen, ob der Sulfa-Apparat sich im praktischen Kellerbetrieb bewährt, wurden von der Fa. L. Fischer, Mannheim drei Apparate mittlerer Größe erbeten und auch bereitwilligst zur Verfügung gestellt.

Das Institut selbst hat keinen Wein im Zapf liegen. Es konnte daher im Institutskeller nur ein Versuch mit Haustrunk durchgeführt werden und zwar mit einem 1925er Tresterwein mit etwa 63 g Alkohol im Liter. Mit diesem Wein wurden Anfang August 1926 zwei gleiche Fässer von je 140 l Inhalt gefüllt und gleichzeitig und in gleicher Weise in Zapf genommen. In das Spundloch des Fasses A wurde ein Sulfa-Apparat eingesetzt; Faß B war mit einem Holzspunden verschlossen, der beim Zapfen jedesmal abgenommen wurde.

Es wurde sorgfältig darauf geachtet, daß der Apparat luftdicht im Spundloch saß. Durch falsche Luft, die neben dem Apparat in's Faß eindringt, kann seine Wirkung erheblich beeinträchtigt werden. Verschließt man bei abgenommenem Deckel und Einsatz den Apparat mit dem Handballen, so darf aus einem annähernd vollen Faß nach kurzer Zeit kein Wein mehr fließen. Zum Anfeuchten der in den Apparat eingefüllten Kaliumpyrosulfitkristalle dürfen nur wenige Kubikzentimeter eines möglichst sauren Weines verwendet werden und das Anfeuchten muß in verhältnismäßig kurzen Zeitabständen wiederholt werden. Hierin ist unbestreitbar ein Nachteil gegenüber denjenigen Selbstschwieflern zu erblicken, die Lösungen von schwefliger Säure oder von Kaliumpyrosulfit enthalten. Es wäre in mancher Hinsicht von Vorteil, wenn die dem Sulfa beigegebenen Kaliumpyrosulfitkristalle gleich in passenden Beutelchen aus Gaze geliefert würden. Dadurch würde das Auswechseln der Füllung erleichtert und das Abtropfen gesättigter Pyrosulfitlösung, das auch hier nicht selten zu einer ungewollt starken Schwefelung des Weines führt, bis zu einem gewissen Grade vermieden werden.

Das Ergebnis des im Keller des Weinbauinstituts ausgeführten Versuches war befriedigend. Etwa 6 Wochen nach Beginn des Zapfens, als beide Fässer etwa zur Hälfte geleert waren, hatte der Wein in Faß B eine leichte Kuhnendecke, während das mit dem Sulfa versehene Faß frei von Kuhnen war. Am 10. Oktober, also nach zehnwöchiger Dauer wurde der Versuch abgebrochen. Das Sulfa-Faß war bis zum Schluß frei von Kuhnen geblieben, während in Faß B die Kahmdecke an Stärke weiter zngenommen hatte. Die Untersuchung des Weines hatte folgendes Ergebnis:

	A (Sulfa-Faß)	B (Vergleichsfaß)
Titrierbare Säure:	5,8 g	5,9 g
Flüchtige Säure:	0,74 „	0,69 „
Alkohol:	63,1 „	60,8 „
Extrakt:	17,1 „	17,0 „

Der nicht durch den Selbstschwefler geschützte Haustrunk hatte also durch die Tätigkeit der Kahmhefen bereits 2,3 g Alkohol im Liter verloren und stand dem im Sulfa-Faß verbliebenen Haustrunk überdies an Farbe und Wohlgeschmack erheblich nach. Nur der letztere hatte seine helle Farbe und seine Frische bis zuletzt bewahrt.

Auch von der Weingroßhandlung L., die die Freundlichkeit hatte, einen zweiten Versuch mit mehreren Apparaten in ihrem Keller durchzuführen, wurde der Sulfa günstig beurteilt. Es wurde dort als Vorzug empfunden, daß das Ablassen größerer Mengen Wein rascher vor sich geht, als bei Lahr's Weinfreund und daß beim Auswechseln der Pyrosulfitfüllung nur der Einsatz abgenommen werden muß. Dagegen befriedigte der dritte im Keller des Hotels F. angesetzte Versuch mit einem 1925er Weißwein von etwa 76 g Alkohol im Liter nicht. Bereits nach wenigen Wochen zeigte

Digitized by Google

der Wein eine dünne Kahmdecke. Welchem Umstande dies Ergebnis zuzuschreiben ist, konnte nicht festgestellt werden. Auch die von M. Fischler[1] im Versuchskeller der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenberg mit Wein, Obstwein und Tresterwein durchgeführten Versuche hatten ein negatives Ergebnis. In allen Versuchen trat Kahmbildung ein; Obstwein und Tresterwein wurden sogar stichig.

Nach Abschluß der Versuche mit dem Sulfa-Apparat wurde dem Weinbauinstitut von der Bodega, Freiburg, ein neuer ebenfalls ganz aus Aluminium hergestellter Selbstschwefler, „Weinkonservator" genannt, zur Begutachtung übergeben. Der von Karl Winkelmann, Frankenthal, konstruierte sehr einfache Apparat besteht aus einem konisch zulaufenden Becher mit durchbohrtem Boden, einem darin hängenden kleineren Becher und einem übergreifenden Deckel, der das in den inneren Becher hinabreichende Luftzuführungsrohr trägt. Bei Modell B für Lagerfässer ist letzteres noch mit einem Gummiball zum Einpumpen der Luft versehen. Man befestigt den Apparat mittels eines besonderen durchbohrten Holzspundes luftdicht im Spundloch, gibt in den inneren Becher eine Tablette Kaliumpyrosulfit und etwa 50 ccm sauren Wein und setzt den Deckel, dessen Rand man zweckmäßig innen etwas einfettet, luftdicht auf. Es muß dann die beim Zapfen angesaugte Luft durch den mit Kaliumpyrosulfit gesättigten Wein im inneren Becher streichen und sich mit schwefliger Säure beladen. Welche Mengen schweflige Säure dabei aufgenommen werden, darüber wird in einer weiteren Mitteilung berichtet.

Die mit dem Sulfa-Apparat und dem Weinkonservator ausgeführten Versuche lassen ein abschließendes Urteil über die Brauchbarkeit dieser Apparate nicht zu. Sie berechtigen aber dazu, den Winzern, Wirten und Weinhändlern die neuen Apparate zur eigenen versuchsweisen Verwendung zu empfehlen und sie zu vergleichenden Versuchen mit dem bereits als brauchbar befundenen „Weinfreund" von Ottomar Lahr anzuregen. Welcher von diesen drei Apparaten das zur Zeit noch bestehende Bedürfnis nach einem dauerhaften und zuverlässig wirkenden Selbstschwefler am besten zu befriedigen vermag, darüber werden erst die in möglichst vielen Betrieben gewonnenen praktischen Erfahrungen entscheiden.

❖

Der Engerling als Rebenschädling.

Von Dr. A. Schellenberg, Rebbaukommissär des Kanton Zürich.

In Nr. 8 dieser Fachzeitung sind von Jakob Köbelin interessante Beobachtungen über durch Engerlinge verursachte Schäden bekanntgegeben worden, die mich veranlassen, eigene Feststellungen zwecks weiterer Abklärung dieser Frage hier mitzuteilen.

Beim alten Weinbau ist in der Ostschweiz der Engerling kein Rebenschädling. Es hängt dies damit zusammen, daß die Maikäfer ihre Eier nur auf bewachsene Flächen, vorwiegend Grasland, dann aber auch zur Flugzeit bepflanztes Gemüseland ablegen. Da auch sonst verunkrautete Rebberge zur Zeit des Maikäferfluges infolge der eben durchgeführten Bodenbearbeitung sauber sind, so werden in schon bestehenden Rebbergen und auch frisch angelegten Gruben keine durch Engerling verursachten Schäden festgestellt.

Anders ist es bei Neupflanzungen. Gefährlich ist erfahrungsgemäß das Jahr nach dem Maikäferflug. Und zwar trifft es bei uns immer nur Flächen, die während des Fluges für die Eiablage günstig waren, also gewöhnlich altes Wiesland. Rebenpflanzungen, die auf altem Rebland oder Ackerflächen errichtet werden, zeigen die Engerlingschäden nicht

Das Jahr 1927 ist für die meisten Gebiete der Ostschweiz Flugjahr. Die diesjährigen Neuanlagen mit veredelten Reben sind vor Engerlingsschäden vollkommen sicher, da sie in rigoltes offenes Land, das keine Engerlinge enthält, gemacht werden können. Auch in Zukunft sind hier keine derartigen Schädigungen zu erwarten.

Ungünstiger ist das Jahr 1928, da nun für die Rekonstruktion auch Flächen in Betracht kommen, die eventuell Engerlinge enthalten. Da der direkte Kampf gegen dieselben immer kostspielig ist, empfiehlt man, alle diejenigen Parzellen, die 1928 für die Rekonstruktion in Betracht kommen, schon 1927 umzubrechen, damit die Maikäfer ihre Eier nicht hier ablegen.

Das Jahr 1929 (Jahr vor dem Flug) ist wiederum ungefährlich, indem eventuell vorhandene Engerlinge jetzt nur noch wenig Nahrung verzehren, die sie zudem in der vorhandenen Graswurzeln in gewünschter Form erhalten, also kaum veranlaßt werden, die Reben anzufressen. Wenn im Jahr vor dem Flug noch ausnahmsweise Engerlingschäden festgestellt werden, so handelt es sich gewöhnlich um im Vorjahr errichtete Pflanzungen, die nun zum zweitenmal geschädigt werden.

Nach unseren Beobachtungen ist das sicherste Mittel, Schäden durch Engerlinge auszuschalten, die Offenhaltung der zukünftigen Rebflächen während des Maikäferfluges. Vielleicht sind auch die anderwärts beobachteten Engerlingschäden nach ähnlichen Gesichtspunkten wie die bei uns konstatierten zu beurteilen. Auf alle Fälle dürfte es sich daher empfehlen, in den Reben solche Gemüsepflanzungen vollkommen auszuschließen, die zur Zeit des Maikäferfluges schon vorhanden sind und daher das Insekt anlocken.

❖

Konservierung grüner Pflanzen.

Es ist bisher nicht in befriedigender Weise gelungen, grüne Pflanzen oder Teile derselben, wie z. B. Blätter, so zu konservieren, daß sie ein lebendfrisches Aussehen bewahrten. Der früher zur Konservierung ganz allgemein verwendete Alkohol löst den grünen Chlorophyllfarbstoff aus den Zellen und verleiht den Pflanzen sehr bald eine ganz unansehnliche gelbweise oder gelbbraune Färbung. Die in Alkohol aufbewahrten Präparate waren daher für Lehr- und Schausammlungen ungeeignet und ließen sich höchstens zu mikroskopischen Untersuchungen verwenden. Etwas besser gelingt die Konservierung, wenn auch vorhergehender Behandlung mit Kupfervitriollösung als Auf-

[1] Badisches landwirtschaftliches Wochenblatt 1927, S. 70.

Digitized by Google

bewahrungsflüssigkeit eine 4 %ige Lösung von Formaldehyd (Formalin) verwendet wird. Da aber Formaldehyd auf alle Eiweißstoffe und folglich auch auf das Protoplasma der Zellen stark gerbend wirkt, so befriedigte auch dieses Verfahren nicht ganz.

Es dürfte daher angebracht sein, auf ein Verfahren zur Konservierung von Pflanzen aufmerksam zu machen, mit dem im ampelologischen Institut in Budapest und in vielen Instituten und Sammlungen Österreichs seit Jahren die besten Erfahrungen gemacht worden sind, wie sich der Herausgeber dieser Zeitschrift gelegentlich einer Studienreise nach Ungarn im Herbst vorigen Jahres selbst überzeugen konnte. Das Verfahren ist von M. G. Pollacci zuerst angegeben und von Dr. J. Ibos[1] verbessert worden. Die nach dieser Methode konservierten Pflanzen hatten auch nach sechsjähriger Aufbewahrung weder in der Färbung noch in der Struktur irgendwie gelitten und konnten zu morphologischen und mikroskopischen Untersuchungen ebensogut verwendet werden, wie frisches Material. Auch Rotbrennerflecken auf Rebblättern kann man mit diesem Verfahren in natürlicher Farbe erhalten. Bekanntlich glückt das mit keiner der bisher angewandten Konservierungsmethoden. Man verfährt in folgender Weise:

Die zu konservierenden Pflanzen oder Pflanzenteile werden lebendfrisch in eine 1 %ige Kupfervitriollösung gebracht und darin 24 bis 48 Stunden belassen. Die eigentliche Aufbewahrungsflüssigkeit, in welche die Pflanzen nach der Behandlung mit Kupfervitriol kommen, stellt man sich in der Weise her, daß man eine möglichst gesättigte Lösung von schwefliger Säure, wie man sie z. B. durch Einleiten des komprimierten Gases in Wasser leicht erhält, mit der acht- bis neunfachen Menge Wasser verdünnt und auf je 10 Liter dieser verdünnten Lösung 100 – 150 ccm einer 1 %igen Kupfervitriollösung zusetzt. Um ein langsames Entweichen der flüchtigen schwefligen Säure zu verhindern, müssen die Aufbewahrungsgläser mit ganz besonderer Sorgfalt verschlossen werden. Dazu eignet sich eine Masse, die man sich durch Zusammenschmelzen von 210 g gelbem Wachs, 700 g venetianischem Terpentin und 100 g weißer Vaseline ebenfalls selbst herstellen kann. E. Vogt.

[1] Annales de l'institut central ampélologique royal hongrois Bd. IV. 1913. S. 123.

Winzer! Die Frühjahrsfröste (Strahlfröste) **können bei straffer Organisation** (Räucherwehr!) **erfolgreich bekämpft werden vermittels Lagerung einer geschlossenen Rauchdecke über den Weinbergsgeländen durch Abbrennen von Teer oder von nassem Stroh, Unkraut, Laub usw. über einer Feuerstelle.** Entfernung der Feuerstellen, in Längs- und Querlinien, jeweils 200 m. **Beginn des Räucherns nach Rückgang des Thermometers auf + 1° Cel., Beendigung nach Sonnenaufgang.** — (Siehe auch Weinbau und Kellerwirtschaft, Jahrgang 1925, Heft 8.)

Der Kampf gegen die Rebschädlinge steht vor der Tür. Richtet die Apparate und die Kübel, schafft die nötigen Bekämpfungsmittel (vgl. vorige Nr.) **bei, damit bei Beginn der Bekämpfungsarbeiten alles in Ordnung ist.**

Die Zeitpunkte für die Schädlingsbekämpfung werden wie bisher vom Weinbauinstitut bekanntgegeben. Unmittelbare Zustellung der Bekanntmachungen erfolgt gegen Einsendung von Mk. 2.—.

Gegen den Rotbrenner müssen dort, wo er erfahrungsgemäß stark aufzutreten pflegt, **schon vom 15. bis 20. Mai Blattober- und Unterseiten mit 1 %iger Kupferkalkbrühe gespritzt werden,** der man zur Vorbeugung gegen den Heuwurm 150 g Uraniagrün usw. zusetzt, oder man verwendet 1½ %ige Nosprasenbrühe.

Wo die Kurzknotigkeit auftritt, ist Bespritzen mit 1 %iger Solbarlösung angezeigt. Tritt der Rebstichler auf, sofort mit einem arsenhaltigen Verstäubungsmittel stäuben.

Die Motten des einbindigen Traubenstichlers fliegen schon seit Ende April am Kaiserstuhl, im unteren Markgräflerland und in der Ortenau.

Wer jetzt seine Reben mit Chilisalpeter, Natronsalpeter oder Harnstoff zu düngen beabsichtigt, muß davon die erste Hälfte jetzt sofort breitwürfig ausstreuen, die andere Hälfte nach der Rebblüte. Nichts auf die Blätter streuen, sonst entstehen Verbrennungen.)

Jetzt können Blindreben und veredelte Reben in Rebschulen eingelegt werden.

Bei warmem Wetter ist mit einer Nachgärung im Keller zu rechnen (Säureabbau), **lockert deshalb die Faßspunden.**

Kleine Mitteilungen

Tafeltraubeneinfuhr.

Die Einfuhr von Tafeltrauben nach Deutschland im Jahr 1926 weist gegen 1925 einen nicht unwesentlichen Rückgang auf; sie belief sich auf nur 395.697 Doppelzentner gegen 635.853 Doppelzentner im Vorjahr. Die Ursache dieses Rückgangs liegt in dem quantitativ und

Digitized by Google

qualitativ minderwertigen Herbstausfall in den in Betracht kommenden Produktionsländern. Der Anteil Italiens in obigen Zahlen war: 201 744 Doppelzentner 1926 und 292 058 Doppelzentner 1925.

Für Frankreich war der Ausfall noch empfindlicher. 115.143 Doppelzentner 1926 gegen 207.764 im Jahr 1925. W.

Deutsch-französisches Handelsabkommen.

Von den 65 000 dz Wein, die laut provisorischem Handelsabkommen nach Deutschland eingeführt werden dürfen entfallen, 35 000 dz auf Weine mit Ursprungsbezeichnung, und zwar:

20 000 dz auf Bordeauxweine
10 000 „ auf Burgunderweine
500 „ auf Weine von Anjou und Tourraine
500 „ auf Weine von den côtes du Rhône
3 000 „ auf Weine aus Elsaß-Lothringen
1 000 „ auf andere Weinbaugebiete

Von den elsässischen Weinen fallen 1 285 dz auf Unterelsaß, 1 285 dz auf Oberelsaß und 430 dz auf Lothringen.

Direktträgerweine dürfen nicht ausgeführt werden.

Weinbau und Weinernte in Spanien.

In Spanien wurden 1926 1 371 000 ha mit Wein bebaut gegen 1 353 000 ha im Jahre 1925 und 1 317 000 ha im Durchschnitt in den Jahren 1920 bis 1924. Die Anbaufläche hat sich also in den letzten Jahren nur wenig vergrößert. Gegenüber 1925 war 1926 die Anbaufläche um 1,3 %, gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924 um 4,1 % größer. Trotz der wenn auch geringen Vergrößerung der Anbaufläche ist der Ertrag des Jahres 1926 doch hinter dem Jahre 1925 ganz wesentlich zurückgeblieben (40,5 %). Auch hinter dem Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924 blieb der Ertrag um 31,2 % zurück. In den Jahren 1920 bis 1924 wurden 23 094 000 dz geerntet, 1925 dagegen 26 698 000 dz und 1926 betrug der Mostertrag gar nur 15 895 000 dz. Ba.

Begrenzung des Alkoholgehaltes der Weine in Spanien.

Eine Verordnung vom 1. Februar 1927 bestimmt, daß Weine, die durch Zusatz von Sprit auf mehr als 24 % Alkoholgehalt gebracht worden sind, bei der Zollabfertigung zur Ausfuhr in Spanien nicht mehr als „Weine" betrachtet werden und daher die Vergünstigung einer Rückerstattung der Spritsteuer nicht genießen. Ba.

Förderung des Wein- und Obstbaues in Niederösterreich.

Die Landwirtschaftskammer für Niederösterreich hat zur Förderung des Obst- und Weinbaues im laufenden Jahr eine Reihe von Kursen zur Schulung der Landwirte in den modernen Arbeitsmethoden auf diesem Gebiete abzuhalten beschlossen. So finden 1 bis 3tägige Rebveredlungskurse zur praktischen Einübung im Rebenveredeln, Einschichten, Vortreiben, Einschulen usw. noch in diesem Winter statt. Außerdem werden Kurse zur Heranbildung von Weinbauinstruktoren für die praktische Unterweisung in den Arbeiten des modernen Weinbau- und Kellerwirtschaftsbetriebes abgehalten. Außerdem werden vom September 1927 bis August 1928 durchlaufende Kellerwirtschaftskurse für Weinproduzenten an den Beispielskellern der Landwirtschaftskammer für Niederösterreich stattfinden. Dieselben dienen zur praktischen Unterweisung in der rationellen Weinbereitung und Kellerwirtschaft (Bereitung und Pflege des Weines, Verwertung der Rückstände, einfache Most- und Weinuntersuchung, Instandhaltung der Keller usw.). Auf dem Gebiete des Obstbaues werden eintägige Obstbaumveredelungskurse veranstaltet, zweitägige praktische Obstbaumkurse (Anpflanzungs- und Pflegearbeiten). Außerdem werden noch Baumwärterkurse zur Heranbildung tüchtiger Baumwärter abgehalten. Ba.

Ausgabe von Etiketten für Flaschenweine in Niederösterreich.

Bei der niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer hat der Ausschuß für Wein- und Obstbau beschlossen, für niederösterreichische Landes-Flaschenweine Etiketten herauszugeben, die gesetzlich geschützt werden und an Produzenten von Flaschenweinen nach Überprüfung der Weine auf ihre Qualität abgegeben werden. Die Verwendung der Etiketten steht unter der Kontrolle der Landwirtschaftskammer und jeder Mißbrauch wird gerichtlich verfolgt. Die Etiketten tragen auf der linken Seite das niederösterreichische Landeswappen und als Kopfleiste die Aufschrift: „Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer". Den Hauptraum der Etiketten nimmt die nähere Bezeichnung des eingefüllten Weines und die Herkunftsbezeichnung ein, während am Fuße der Name des Produzenten bezw. des Flaschenfüllers enthalten ist. Ba.

Untersuchungen über die Mauke.

In den Arbeiten der Biol. Reichsanstalt (Bd. 15, Heft 2, S. 261 ff) veröffentlicht nun R. Lieske seine Untersuchungen über die Mauke (Grind) der Reben.

Die Krankheit tritt in wohl allen Weinbauländern auf u. äußert sich durch die bekannten krebsigen Geschwülste am unteren Stammteil. Schon frühere Forscher wiesen durch Infektionsversuche nach, daß der Grind übertragbar ist und durch Bacterium tumefaciens verursacht wird. Eigenartig ist aber, daß noch niemand Bakterien in den Krebsgeschwülsten des Grindes sicher nachweisen konnte. Lieske vermutet, daß die Bakterien wohl in den Zellen vorhanden, aber nicht direkt sichtbar sind.

Für das Auftreten spielen Frost und feuchte Böden eine bedeutsame Rolle. Obwohl der Verfasser zwei verschieden reagierende Bakterienarten aus den Grindgeweben in Nährrlösung kultivieren konnte, glaubt er aber doch, daß es beidemal derselbe Erreger sei.

Die Infektionsversuche ergaben leicht Krebsgeschwülste, wenn man Nadeln mit Bakterien in das Gewebe des Weinstocks einstieß. Es gelang selbst an jungen, grünen Trieben die Gewebewucherungen zu erzeugen. Danach scheint also kaum mehr ein Zweifel zu bestehen, daß die Krankheit übertragbar ist. Die Bekämpfungsmaßnahmen müssen sich darauf einrichten. Da die Bakterien wohl in jedem Erdboden vorkommen, kann ständig vom Boden aus eine Uebertragung auf die Rebe erfolgen, zumal wenn der Boden naß ist und die Bakterien dadurch länger in lebensfähigem Zustande bleiben, und wenn die Reben durch Frostrisse Wunden erhalten haben. Die im Winter absterbenden Krebswucherungen erhalten massenhaft infektionsfähige Bakterien, darum muß das krebskranke Holz gesammelt und verbrannt werden. K. M.

Ein neuer Apparat zur Behandlung schimmeliger oder stichiger Fässer.

Das beste Mittel, schimmelige oder stichige Fässer wiederherzustellen, besteht darin, sie mit überhitztem Wasserdampf auszudämpfen. Ein Dämpfapparat ist aber nur in den seltensten Fällen vorhanden, denn er kostet viel und nimmt Platz weg. Da ist nun Th. Röggla in Bozen auf den Gedanken gekommen, die Hitze des Wasserdampfes durch die trockene Hitze eines elektrischen Heizkörpers zu ersetzen. Der von ihm konstruierte Apparat hat die Form eines Kolbens und kann durch das Spundloch in das Faß eingeführt werden. Bei einem Versuche mit einem vollständig verschimmelten Faß von 3,6 hl Inhalt stieg die Temparatur im Laufe von 1½ Stunden auf etwa 180° C. Die Schimmelpilze waren abgetötet, das Holz des Fasses aber in keiner Weise beschädigt worden. Die Kosten für elektrischen Strom beliefen sich auf 1.20 Lire (ca. 24 Pfennig).

Sollte der Apparat sich in weiteren Versuchen als brauchbar erweisen, so wäre damit sehr viel für die Behandlung kranker Fässer und für die Bekämpfung des Essigstiches gewonnen, denn auch die kleinste Gemeinde oder Winzergenossenschaft wäre in der Lage, sich einen solchen Apparat anzuschaffen und ihn gegen geringe Leihgebühr den Winzern zur Verfügung zu stellen. Besonders segensreich würde sich die Erfindung dort auswirken, wo die Größe der Fässer und die Enge der Kellerräume den Anschluß an einen Dämpfapparat unmöglich macht. Hersteller und Preis des Apparates sind zur Zeit noch nicht bekannt. Vogt.

Alkoholverlust der Weine.

In Nr. 5/1925 der Zeitschrift Les Vins d'Alsace weist Direktor Mathieu in einer Notiz darauf hin, daß je nach der Pflege und Lagerung Weine erhebliche Verluste an Alkohol erleiden können. Obwohl zum Teil bekannte Erscheinungen in dem Artikel berührt werden, sei dennoch mit wenig Worten auf die Ausführungen eingegangen, da sie für den Kellerwirt von praktischer Bedeutung sind.

Digitized by Google

Neben den Verlusten, die Krankheitserreger wie Essigbakterien und Kahmhefen hervorrufen können, ist für Alkoholabnahme in Weinen vor allem die Art der Lagerung von Einfluß. In größeren Gebinden sind die Verluste geringer als in kleinen. Alle Fässer halte man möglichst spundvoll! Die Erfahrung hat gezeigt, daß der Schwund in nur zum Teil gefüllten Fässern infolge der größeren Verdunstungsfläche und durch Austrocknen der nicht mit Wein in Berührung befindlichen Faßdauben beträchtlicher ist. Trockene und warme Kellerluft trägt besonders zur Erhöhung der Alkoholverluste bei. In einem vom Verfasser aufgeführten Beispiel hat ein in einem Schuppen lagernder Wein im Verlauf von zwei Wochen 0,5 % Alkohol verloren. Geßner.

Weinverbrauch in Hessen.

Der Umsatz an Traubenwein hat nach den amtlichen Erhebungen des statistischen Amtes im Jahre 1925 gegenüber 1924 eine Erhöhung um etwa 50% erfahren. Dem Werte nach trat die Absatzsteigerung nicht im gleichen Maße, nur etwa ½, in Erscheinung, da die Weinpreise Ende 1924 eine starke Senkung erlitten; bedeutendere Preisverschiebungen traten im Berichtsjahr nicht ein. Auch die Ermäßigung der Weinsteuer von 20 auf 15% ließ die Preise fast unverändert. Beim Ausschankwein war die Absatzsteigerung bedeutender, da die Preise bei den geringeren Sorten auf den Vorkriegsstand zurückgegangen waren. Im allgemeinen wurde über einen schlechten Geschäftsgang geklagt, denn die Nachfrage war gering, sodaß beträchtliche Mengen unverkauft am Lager blieben.

Der Umsatz an Obstwein, meist Apfelwein, hielt sich auf der Höhe des Vorjahres.

Beim Schaumwein war eine Verbrauchssteigerung um etwa 50% zu verzeichnen.

Die Preise bewegten sich im letzten Jahr für steuerpflichtige Getränke:

für Ausschankwein	zwischen	1	bis	2	RM.	je 1	l
„ Flaschenwein	„	0,80	„	25	„	je ¾	l Fl.
„ Apfelwein	„	0,25	„	0,60	„	je 1	l
„ Fruchtschaumwein	„	2	„	3.50	„	je ¾	l „
„ Schaumwein	„	3	„	15	„	je ¾	l „

Zu Ende 1925 waren 20221 Betriebe vorhanden, die Wein und Most aus Trauben verarbeiteten; diese Unternehmen versteuerten 11263953 l Wein in Fässern im Werte von 9657870 RM., 5857836 l Wein in Flaschen im Werte von 14505131 RM. Steuerfrei zur Herstellung von Essig wurden 472259 l, zur Herstellung von Branntwein 1514618 l verwendet. Mit der Verarbeitung von weinähnlichen Getränken befaßten sich 8978 Betriebe; diese versteuerten 2977180 l Wein in Fässern = 1220009 RM. und 57402 l Wein in Flaschen = 37704 RM. Steuerfrei wurden verwendet 17431 l zur Herstellung von Essig und 119818 l zur Herstellung von Branntwein. Betriebe für weinhaltige Getränke waren 5882 vorhanden, welche 1578 l Wein in Fässern = 3738 RM. und 5439 l Wein in Flaschen = 13181 RM. versteuerten.

Mit der Herstellung von Fruchtschaumwein waren 6387 Betriebe beschäftigt; diese versteuerten 16925 l im Werte von 38342 RM. Unternehmen für andere Schaumweine und schaumweinähnliche Getränke waren 6654 Betriebe tätig; zur Steuer angemeldet wurden von letzteren 243274 l = 1493813 RM. Ba.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Schon mehrfach ist dargelegt worden, daß das Handelsabkommen mit Frankreich, so wie es zustandegekommen ist, für den deutschen Weinbau nachteilig sei. Inzwischen hat sich nun herausgestellt, daß die deutsche Vertretung sich Frankreich gegenüber in den Verhandlungen über den endgültigen Handelsvertrag tatsächlich im Hintertreffen befindet, weil Frankreich hochschutzzöllnerische Bestrebungen hat und Deutschland seinen besten Trumpf bereits preisgab. Die Verhandlungen stocken und das ist der augenblickliche Stand. Bei den Meldungen von Spanien her scheint es sich um einen Theaterbluff zu handeln. Es sieht ja ohnehin so aus, als ob hier Frankreich, Spanien und Italien sich in die Hände spielen. Es liegt auch auf der Hand, daß dem so sein kann, denn sie haben alle drei den Vorteil davon, wenn einer mehr bei Deutschland herausholt als der andere. Angeblich will Spanien den Handelsvertrag kündigen. Es wünscht niedrigere Zollsätze. Da die deutsche Industrie im Handelsverkehr mit Spanien aber auch schon verschiedene Haare gefunden hat, ebenso wie sie unzufrieden mit dem vorläufigen Abkommen mit Frankreich ist, so ist anzunehmen, daß vielleicht einmal endlich das zustande kommt, was uns allein helfen kann, die rückhaltlose Verständigung zweier deutscher Wirtschaftszweige jedesmal vor einem solchen Abschluß: der Industrie und des Weinbaues. Der Weinbau kann sich nicht einfach opfern lassen und die Industrie will und muß leben. Da ist auch eine Verständigung möglich.

Im Weinbau sieht es bis jetzt ganz gut aus. Die Reben sind noch etwas zurück und das ist im Hinblick auf die vorhandene Frostgefahr eher günstig zu nennen. An der Ahr ist schon Frostschaden trotz des Räucherns entstanden. Man muß aber nähere Meldungen abwarten. An der Mosel finden dauernd Versammlungen statt, die sich mit den deutsch-französischen Handelsvertragsverhandlungen beschäftigen, der dortige Winzerverband klärt die Weinbautreibenden in dieser Richtung auf. Die Weinhändlerverbände haben Stellung gegen die Entfärbung eingeführter ausländischer Weine, überhaupt gegen deren Einfuhr genommen. Den § 7 des Weingesetzes wünschen sie nicht geändert, weil der deutsche Wein dann wenn er hart und sauer sei und die Zuckerung nicht ausreichen könne, durch Verschnitt mit weicherem ausländischem Wein konsumfähig gemacht werden müsse.

Das Weingeschäft der letzten Zeit wurde durch die Verhandlungen mit Frankreich zweifellos beeinflußt. Ein Rückgang der Weinpreise in Deutschland ist eingetreten. Dieser stellt sich auf ungefähr 100, 150, 200 Mk. für die 1000 Liter. Er ist nicht groß und es scheint, daß mit einem weiteren Fallen auch nicht zu rechnen ist, im Gegenteil. Im übrigen nehmen die Weinversteigerungen den größeren Teil des Interesses in Anspruch. In der letzten Zeit wurden solche in ziemlich allen Weinbaugebieten durchgeführt. Sie fanden in Franken, der Rheinpfalz, in Rheinhessen, im Rheingau, an der Nahe, am Mittelrhein, an der Mosel und an der Ahr statt. Dabei nahmen manche Versteigerungen einen wenig günstigen Verlauf, doch waren dies ganz wenige, meist schlossen die Ausgebote günstig ab und führten zu bedeutenden Umsätzen bei zufriedenstellenden Preisen. Bemerkenswert sind einige Höchstpreise der letzten Zeit. Sie geben wohl einen Maßstab für die Entwicklung aber nicht für die Rentabilität des Weinbaues, unbedingt aber geben sie einen Maßstab für die Qualitätsstufe, die unser deutscher Wein sich bereits errungen hat, wurden doch auch für an sich qualitativ nicht so günstige Jahrgänge wie 1924er und 1925er, sofern die Weine nur entsprechend herausgebracht wurden, sehr hohe Preise angelegt. Hier eine kleine Darstellung:

Franken (Würzburg):

1925er	Würzburger Stein Riesling Auslese	die 100 Liter	481	RM.
„	„ Jesuiten-Stein „	„ „	492	„
„	Randersackerer Lämmerberg Edelauslese „	„ „	622	„
„	„ Spielberg „	„ „	704	„
1921er	Würzburger Schloßberg Auslese	der Boxbeutel	5.40	RM.
„	„ Innere Leiste Riesl. Beerenausl.	„	12.10	„
1920er	„ „ „ „ Trockenbeerenausl.	„	27.20	„

Nahe (Kreuznach):

1926er	Norheimer Dellchen Riesl. Spätauslese	die 1200 Ltr.	5200.–	RM.

Rheinpfalz (Dürkheim):

1925er	Dürkheimer Michelsberg Beerenausl.	die 1000 Ltr.	7840.–	RM.
1924er	„ „ Riesl. Auslese „	Flasche	5.–	„
„	„ „ „ „ „ „	„	6.20	„

Rheinhessen (Bingen):

1925er	Binger Schloßberg Auslese	die 1200 Ltr.	6440.–	RM.
1921er	Büdesheimer Scharlachberg Riesl. Ausl. „	Flasche	5.80	„

Mosel (Trier):

1925er	Bernkasteler Doktor und Graben	die 960 Liter	5520	RM.
„	„ „ „ „ „	„ „	6650	„
„	„ „ „ „ „	„ „	6970	„
„	„ „ „ „ „	„ „	7010	„
„	„ „ „ „ „	„ „	7140	„

Digitized by Google

Saar (Trier):

1925er	Canzemer Berg		" " "	5510	"
1921er	" "	Spätlese	" " "	9000	"
"	" "	Auslese	" " "	9400	"
"	" "	Spätlese	" " "	10020	"
"	" "	Auslese	" " "	11040	"

Der freihändige Weinverkehr hat in der letzten Zeit nachgelassen. Wohl kamen Abschlüsse zustande, sie waren aber nicht bedeutend und groß an Zahl. In der Rheinpfalz brachte das Fuder (1000 Liter) 1926er 1000–1500–1800 M. und mehr, 1925er ähnliche Preise, in Rheinhessen wurden für das Stück (1200 Liter) 1925er und 1926er 1000–1200—1500 M. angelegt. Im Rheingau kostete das Halbstück (600 Liter) 1925er 700–900–1200–1500 M., an der Nahe das Stück (1200 Liter) 1925er und 1926er 1000–1300 M. und darüber, am Mittelrhein in der Bacharacher Gegend das Fuder (1000 Liter) 1925er 1000–1300, 1926er bis 1400 Mk. und mehr. An der Mosel, Saar und Ruwer wurden für das Fuder (960 Liter) 1000–1200 bis 1500–1850 M. und zwar für 1925er und 1926er erlöst. In Baden kam es zu manchen recht erheblichen Umsätzen. Das Lager ist allerdings nicht mehr groß aber verkauft wird noch immer manches Faß. Für 100 l 1926er wurden bis 95–120 M. und mehr bezahlt. In Franken 100 l 1926er M. 120–180. -m-

Frankreich. So ganz nichtachtend nimmt man in Frankreich — in Deutschland wurde es einigemale so hingestellt, als spiele die Ausfuhr nach Deutschland dort keine große Rolle – die Zuteilung der Weinkontingentierung doch nicht hin. Sie wurde sogar sehr beachtet, denn man weiß eben in Frankreich genau auf was es hier ankommt. Wenn auch zweifellos Weinnot vorhanden ist und Frankreich selbst in Spanien und Italien Wein kauft sowie die Kontingentierung der algerischen Weine aufgehoben hat, so ist doch für die Ausfuhr nach Deutschland genug Wein frei bezw. wird frei eben durch die Aufkäufe in anderen Ländern und die Einfuhrerleichterung für den Wein der Kolonien. Einstweilen wurde die Lieferung der Weine auf die einzelnen französischen Weinbaugebiete verteilt aber diese Maßnahme hat Widerspruch gefunden, man wünscht, daß die deutschen Käufer den Wein kaufen sollen wo sie wollen. Die französischen Weinbaugebiete müßten sich vorbehalten dorthin und soviel zu verkaufen als sie wünschten und Deutschland müsse es überlassen bleiben, sich die Weine nach Belieben auszusuchen.

Einstweilen steigen die Weinpreise in Frankreich noch immer. Vor kurzem wurden im allgemeinen noch 250–275 Franken für die 100 Liter bezahlt, jetzt kosten die gleichen Weine 260–300 Franken. In Paris wurden für Süd-Rotweine 290–315 Franken, algerische Weine 305–310 Franken bezahlt. Ganz bedeutend sind die Aufkäufe, die von Frankreich aus neuerdings wieder in Spanien vollzogen werden. Je Grad und Faß von 121,60 Liter wurden in Spanien 3.50–4.– Pesetas bezahlt. Im Midi haben starke Unwetter in der letzten Zeit in verschiedenen Bezirken ganz erheblichen Schaden in den Weinbergen angerichtet. In Elsaß-Lothringen bezifferte sich die Ausfuhr in den sechs Monaten seit dem Herbst 95 031 Hektoliter gegen 108 081 Hektoliter im Vorjahre. Ende März war ein Bestand von 329 134 Hektolitern gegen 364 250 Hektolitern im Vorjahre vorhanden. Dem droit de circulations unterstanden in dem genannten Zeitraum 587 423 Hektoliter gegen 640 464 Hektoliter im letzten Jahre. -d-

Spanien. Die Ausfuhr spanischer Weine nach Frankreich hat sich in der letzten Zeit wieder ganz bedeutend erhöht. Bis Ende Februar wurden nach Frankreich 398 367 Hektoliter Wein aus Spanien ausgeführt gegenüber 317 187 Hektolitern im Jahre vorher. -n-

Vereinsnachrichten

20 Jahre Naturweinbauverein für die untere Markgrafschaft und den Breisgau.

Am Sonntag, den 1. Mai konnte der Naturweinbauverein für die untere Markgrafschaft und dem Breisgau unter starker Beteiligung seiner Mitglieder in Norsingen seine diesjährige Generalversammlung abhalten, verbunden mit der 20jährigen Jubiläumsfeier. Der Badische Winzerverband überbrachte durch seinen Geschäftsführer Frhr. von Göler dem Verein und seinem Vorsitzenden Weingutsbesitzer Andreas Neymeyer in Wettelbrunn herzliche Glückwünsche. Bei Gründung des Vereins, die ebenfalls in Norsingen erfolgte, war ein schwerer Kampf um das Weingesetz entbrannt, ähnlich wie jetzt wieder. Der Naturweinbauverein, wohl der einzige seiner Art in Deutschland, hat sich unter der tatkräftigen Führung von Herrn Neymeyer immer dafür eingesetzt, daß der Wein nur naturrein in Handel kommen darf.

Anschließend sprach Direktor Dr. Müller vom Badischen Weinbauinstitut über modernen Weinbau. In seinem 1½ stündigen Vortrag streifte er alle die Fragen, die den Winzer zur Zeit besonders berühren und mahnte, bei der jetzt bald beginnenden Schädlingsbekämpfung mit der gleichen Energie wie im vergangenen Jahre und nur mit erprobten Mitteln den Kampf aufzunehmen, dann sei auch für dieses Jahr der Erfolg gesichert. Eine lebhafte Aussprache schloß sich an den Vortrag an.

Fragen und Antworten

Herrn **N. N.** in **D.** (Polen). Die mittels Vierka-Hefen (Sauer-Gotha) hergestellten Gärprodukte ähneln wirklichen Traubenweinen nur soweit, daß sie von nicht Weinkennern für solche gehalten werden können. Ob die Vierka-Hefen zur Hausweinbereitung Verwendung finden dürfen, ist eine zur Zeit noch umstrittene Frage, jedenfalls aber ist der Verkauf von Vierka-Weinen strafbar.

Daß Trockenmoste nach dem Verfahren von Bakony und Lazar bereits im Handel wären, ist hier nicht bekannt. Ich bedaure sehr, Ihnen hierüber keine Auskunft geben zu können. V.

Bücherbesprechungen

Seifert, W. Ueber Hefe und Gärung sowie über die Bedeutung reingezüchteter Hefe für die Kellerwirtschaft. Einzeldarstellungen aus den Gebieten des Weinbaues, der Kellerwirtschaft und der Obstverwertung. Band I. 61 Seiten, Buchhandlung Osk. Höfels, Klosterneuburg – Wien. Preis geb. Mk. 1.50 = S. 2.50.

Der durch seine Arbeiten über die Organismen des Weines bekannte frühere Direktor der Bundes-Lehranstalt in Klosterneuburg gibt hier eine eingehende Schilderung über die Hefe als Ursache der Gärung, über die Eigenschaften der Hefe, die schädlichen Einflüsse für die Hefenvermehrung, die Enzyme der Hefe und ihre Beziehungen zur alkoholischen Gärung und über die Bedeutung der Hefereinzucht für die Kellerwirtschaft. Die Schrift ist klar und so geschrieben, daß auch der mit dem Thema schon einigermaßen Vertraute beim Durchlesen weitere Anregungen erhält. Z. B. dürfte für manchen Fachmann, das was Seifert über die Mostschwefelung sagt und ganz mit unseren Beobachtungen übereinstimmt, sehr lesenswert sein. Ich möchte deshalb die Anschaffung des billigen Bändchens allen mit der Weingärung sich befassenden Personen angelegentlichst empfehlen.

Kellerwirtschaft, im Auftrage der u. ö. Landwirtschaftskammer bearbeitet vom Fachkollegium für Kellerwirtschaft in Niederösterreich. 125 Seiten. 92 Abb. Scholle-Bücherei, Band 153. Scholle-Verlag, Wien I., Babenbergerstraße 5. Wien 1927. Preis Schilling 3.40.

Die kleine Schrift verrät ein mustergültiges Organisationsgeschick. Um die niederösterreichische Kellerwirtschaft zu heben, hat die Landwirtschaftskammer dieses Büchlein in leicht verständlicher Weise in Form von Frage und Antwort bearbeiten lassen. Der Text ist dann vom Fachkollegium für Kellerwirtschaft in Niederösterreich, bestehend aus 23 Herren, durchgearbeitet worden, um ihn allen niederösterreichischen Verhältnissen anzupassen. So ist ein Werkchen entstanden, das auf höchste Beachtung vonseiten der Praktiker Anspruch erheben kann, zumal es auch sehr billig ist. Das Buch behandelt alles von der Lese bis zur Flaschenabfüllung, die Krankheiten und Fehler der Weine, die Beurteilung der Weine, Verwertung der Rückstände, Haustrunkbereitung usw. Man darf ihm deshalb im Interesse der Hebung der Kellerwirtschaft eine weite Verbreitung wünschen, zumal ein so umfassendes und klar geschriebenes Büchlein bisher nicht existierte. K. M.

Digitized by Google

Personalia

Am 24. April feierte Oberstudiendirektor Prof. Dr. Zschokke, der Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt in Neustadt a. H., seinen 60. Geburtstag. Zschokke ist einer der bedeutendsten jetzt lebenden Weinbaufachmänner, der die Neustädter Anstalt von kleinen Anfängen zu einem Unternehmen von größter Bedeutung emporführte.

Bekanntmachungen

Ausstellung „Der Rhein, sein Werden und Wirken" in Koblenz 1927.

Der Badische Weinbauverband veranstaltet gemeinsam mit dem Badischen Weinhandel eine Beschickung des Weindorfes in Koblenz gelegentlich der Ausstellung „Der Rhein, sein Werden und Wirken" in den Monaten Juli — August 1927. Es werden für das Badische Weinhaus nur badische Weine zugelassen. Die Auswahl der badischen Weine erfolgt durch eine gemeinsame Kommission aus Vertretern des Badischen Weinbaues und des Badischen Weinhandels. Anmeldebogen und Lieferungsbedingungen sind vom Badischen Weinbauverband Karlsruhe, Stefanienstr. 43 kostenfrei erhältlich. Für jede Weinsorte ist ein Anmeldebogen erforderlich, weshalb bei Anforderung die benötigte Zahl von Anmeldebogen anzugeben ist. Anmeldeschluß ist der 20. Mai 1927. Die ausgefüllten Anmeldebogen und die erforderlichen Probenflaschen für die Vorprobe sind bis spätestens 20. Mai 1927 an den Badischen Weinbauverband einzusenden.

Karlsruhe, den 25. April 1927.

Der Vorsitzende: Dr. Müller.

Auf dem Versuchs- und Lehrgut der Badischen Landwirtschaftskammer Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. sind zur sofortigen Besetzung einige Praktikantenstellen frei. Die Ausbildung erfolgt in Weinbau, Kellerwirtschaft, Landwirtschaft, Obstbau, Gemüsebau, Brennerei. Die Ausbildungszeit beträgt 1 Jahr. Außerdem ist eine 2jährige praktische Sonderausbildung in der Kellerwirtschaft möglich. Während des Winters erfolgt Teilnahme am Winterkurs mit Abschlußprüfung bezw. Lehrlingsprüfung der Badischen Landwirtschaftskammer. Anmeldungen sind mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Leumundszeugnis an das Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg, Post- und Bahnstation Ihringen a. K. einzusenden.

Karlsruhe, den 22. April 1927.

Der Vorsitzende der Badischen Landwirtschaftskammer.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Schädlingsbekämpfung im Weinbau.

Nicht mehr die Frage ob Schädlingsbekämpfung im Weinbau betrieben werden soll steht heute zur Diskussion — diese Frage ist längst im bejahenden Sinne beantwortet —, sondern die Winzerschaft ist heute vor die Entscheidung gestellt, welche Schädlings-Bekämpfungsmittel sie anwenden soll.

Das Kupfervitriol wurde in den letzten Jahren von anderen modernen Mitteln verdrängt, die in der Wirkung besser, in der Anwendung einfacher und in Bezug auf die Wirtschaftlichkeit rentabler sind. Unter diesen modernen Schädlings-Bekämpfungsmitteln nimmt das Nosprasen eine hervorragende Stellung ein, da es bei ausgezeichneter Wirkung — es wird vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes besonders empfohlen — eine außerordentlich bequeme Anwendungsmöglichkeit gewährleistet. Die Haltbarkeit dieses Mittels in aufgelöstem betriebsfertigem Zustand ist unbegrenzt, sodaß Verluste, die bei der Kupfervitriol-Kalkbrühe oft dadurch eintreten, daß durch einsetzenden Regen die Spritzarbeiten unterbrochen werden müssen, sodaß die Spritzbrühen lange stehen bleiben und unbrauchbar werden, was bei Nosprasen aber nicht der Fall ist. Wichtig ist auch, daß Verbrennungen, die bei Kupfervitriol besonders bei Jungreben nicht selten sind, durch Nosprasen nicht hervorgerufen werden. Eine sehr gute und bequeme Ergänzung findet dieses Mittel durch Nosperit, welches zum Zwecke der Zwischenbehandlung bei Peronospora sowohl verspritzt wie verstäubt angewandt werden kann; ferner durch Gralit (bisher Arsenbestäubungsmittel „Höchst" genannt) zur staubförmigen Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Die Äußerungen bekannter Praktiker sowie die Fachberater und Fach-Institute über diese drei Mittel sind außerordentlich günstig, sodaß jedem Winzer die Anwendung von Nosprasen, Nosperit und Gralit nur empfohlen werden kann.

Nierstein. Seit Jahren sind die größeren Güter schon dazu übergegangen, sich durch eigene Versuche von der Brauchbarkeit neu angebotener Schädlingsbekämpfungsmittel zu überzeugen und mit den Lehr- und Versuchsanstalten, denen meist nur begrenzte Versuchsfelder zur Verfügung stehen, an der Erzielung einwandfreier Urteile zusammenzuarbeiten. So hat die Freiherr von Heyl zu Herrnsheim'sche Weingutsverwaltung im letzten Jahre Versuche mit neuen Peronosporamitteln, die nach der zeitsparenden Trockenverstäubungsmethode zur Anwendung kommen, nämlich den Mitteln „Cusisa 1926" und „Cusarsen" vorgenommen. Nach beendeter Lese wurde ein Vergleich mit den anderen Parzellen gezogen und es konnten sehr zufriedenstellende Ergebnisse festgestellt werden.

Was ein brauchbares pulverförmiges Mittel gegenüber den seither angewandten Spritzbrühen bedeutet, weiß jeder Weinbergbesitzer selbst am besten, besonders wenn er in Steillagen weit auseinander liegenden Besitz hat. Die neuen Trockenverstäubungsmittel „Cusisa 1926" und „Cusarsen" werden daher bei den Winzern in diesem Jahre ganz besonderes Interesse erwecken.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma J. G. Farbenindustrie Aktien-Ges. Höchst am Main über „Nosprasen", sowie ein weiterer Prospekt der Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin, über „Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft" bei, welche wir unseren Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER

Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler

Hauptbahnhofswirtschaften

Weingutsbesitzer

Freiburg im Breisgau

Digitized by Google

Bodega Kellerei-Geräte
G. m. b. H.
Freiburg i. Br.
Wilhelmstr. 15 ★ Telefon 6226
29

unterhalten ein ständiges Lager in:
Weinpumpen, Weinfilter, Kork- und Kapselmaschinen, Flaschenkorken, Faßkorken, Flaschenkapseln, Flaschenpapiere, Strohhülsen. Weinarmaturen: Anstichhähne, Auffüllhähne, Verschraubungen, Stoßheber (Syphon) usw. Sämtl. **Weinklär- u. Schönungsmittel.**

Schnittreben

aller gangbaren, bewährten Sorten, insbesonders

Kober 5 BB

liefern verläßlich sortenrein die Rebanlagen

Kober, Kohlfürst u. Ges.
Wiener-Neustadt
Neuklostergasse 1

Preisblatt auf Wunsch kostenlos!
27

Etiketten

in modernster, allerbester Ausführung liefern bei unbegrenzter Leistungsfähigkeit und Auswahl

GEBRÜDER JLLERT
G. M. B. H.
LITHOGR. KUNSTANSTALT
KLEIN AUHEIM-HANAU
MUSTERKOLLEKTION GRATIS
4

Rebschädlinge und ihre neuzeitl. Bekämpfung
von Direktor Dr. Karl Müller
Preis gebunden 6.— RM., geheftet 5.— RM.
★
Zu beziehen durch die Buchhandlungs-Abteilung des Bad. Bauern-Vereins Freiburg i. Br.

Beim Einkauf
berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes

Gutachten aus der Praxis:

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß wir mit den von Ihnen bezogenen 2 Sparzerstäubern KARCH recht zufrieden waren. Von den uns bis jetzt zur Verfügung stehenden Stäube-Apparaten steht der Sparzerstäuber Karch mit an erster Stelle. Derselbe erfüllt die bis jetzt an einen Stäubeapparat gestellten Anforderungen in höchstem Maße: er wolkt im richtigen Sinne des Wortes, während die seitherigen Apparate das Stäubemittel mehr oder weniger stark ausblasen. Für die Verteilung des Pulvers ist das von großer Wichtigkeit, neben einer gleichzeitigen nicht unerheblichen Ersparnis an Material.
Müllheim (Baden), den 16. September 1926.
gez. Hermann Blankenhorn.

53 *Der von Ihnen bezogene Sparzerstäuber (Patent KARCH) stellt in jeder Beziehung ein recht brauchbares Gerät dar, das ich jedem seither verwendeten Apparat vorziehe. Dieses Urteil gilt nicht nur für die Verstäubung der feinsten Mittel, sondern in gleicher Weise für gesiebten Schwefel.*
Laufen, den 17. Dezember 1926. *gez. Fritz Engler-Füßlin.*

Der **Sparzerstäuber „KARCH“** wird geliefert durch:
Julius Zähringer, Pflanzenschutzartikel, Heitersheim (Baden), Telefon Nr. 21

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 19. Mai 1927 | Nr. 10

Inhalt: Kroemer & Moog, Die Mauke der Reben (mit 4 Textabb.) S. 101; K. Müller, Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung S. 104; K. Müller, Unbewiesene Ansichten über die Wirkung der Kupferkalkbrühe S. 106; Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des D. W. D. S. 107; Kleine Mitteilungen S. 108; Rundschau S. 110; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 111; Vereinsnachrichten S. 112; Fragen und Antworten S. 112; Bücherbesprechungen S. 112; Personalia S. 112; Geschäftliche Mitteilungen S. 112.

Die Mauke der Reben.

Von Prof. Dr. K. Kroemer und Dr. H. Moog, Geisenheim.
Mit 4 Textabbildungen.

Als Mauke[1] wird vom deutschen Winzer eine weitverbreitete Rebenkrankheit bezeichnet, deren große Schädlichkeit in Deutschland bis jetzt fast allgemein unterschätzt worden ist und erst in den letzten Jahren größere Beachtung gefunden hat. Die Mauke zeigt sich im freien Weinberge in der Regel an allen verholzten Teilen der Rebe sowohl des Sprosses wie der Wurzeln. Nur selten sind auch unverholzte maukekranke Rebteile gefunden worden. An den erkrankten Reben brechen zunächst örtlich voneinander getrennt zwischen der Borke schwammige und gelblichweise kleine bis erbsengroße Wucherungen hervor (Abb. 1). Während der Vegetationsperiode nehmen diese Knötchen mehr und mehr an Größe zu, heben die Borke ab und zersprengen und zerreißen sie schließlich in streifenförmige Fetzen. Die entstandenen Geschwülste wuchern von Jahr zu Jahr weiter und verändern die befallenen Organe zu großen kropfig angeschwollenen Gebilden. Während des Winters stellen die geschwulstbildenden Gewebe ihr Wachstum allerdings regelmäßig ein, so daß also wie das Dickenwachstum auch die Vermehrung dieser krankhaften Gewebe periodisch vor sich geht. Die äußeren zum Teil von Korkschichten durchzogenen Zellschichten der Maukewülste verfallen der Zersetzung oder vertrocknen zu einer krümeligen meist dunkelbraunen Masse, auf der nicht selten Mycelien und Fruchtkörper verschiedener Pilze und die bekannten Moosrasen erscheinen (Abb. 2), wie sie auf der rissigen vermorschten Borke ungepflegter alter Rebstämme oft zu beobachten sind. Am häufigsten ist die Krankheit an älteren Trieben zu finden, vor allem am Stamm der Reben; sehr oft sind alte Schnittwunden überwuchert. Nicht weniger häufig ist das dreijährige und zweijährige Holz befallen. So z. B. die bei dem rheinischen Wechselschnitt erzogenen „Strecker", die Bogreben, die Verwachsungsstellen der Pfropfreben (Abb. 3) und das Holz der Rebensteckinge. Nicht selten tritt auch an den vom Boden bedeckten Teilen des Wurzelstockes Maukebildung auf. Namentlich dessen oberster, gewöhnlich als Wurzelhals bezeichneter Abschnitt, wird leicht in dieser Weise verunstaltet. An den oberirdischen Organen der Rebe zeigt sich in solchen Fällen oft keine Spur von Erkrankung. Setzreben und Veredlungen bilden manchmal innerhalb des Erdbodens umfangreiche Wucherungen am Fußende oder an den Blendstellen aus.

Abb. 1: Bogrebe einer maukekranken Elbingveredlung mit jungen Maukewucherungen

Abb. 2: Rheinriesling mit alten, dunklen und hellen diesjährigen Maukewucherungen

Seit wann die Mauke in unseren Weinbergen auftritt, ist nicht bekannt. Es wäre wohl möglich, daß sie sich schon in früheren Jahrhunderten hier und da gezeigt hat, auffallend ist aber, daß sie in den älteren Schriften offenbar gar nicht erwähnt wird. Man muß also immerhin mit der Möglichkeit rechnen, daß die Krankheit erst im vorigen Jahrhundert stärkere Verbreitung erlangt hat. Nach Hedgcock ist sie erst im Jahre 1853 von Fabre und Dunal beschrieben, früher dagegen nirgends erwähnt worden. Später sind zahlreiche Veröffentlichungen darüber erschienen, in denen im wesentlichen drei zum Teil auch ineinander übergehende Anschauungen über das Wesen des Grindes zum Ausdruck kommen, die heute noch ihre Anhänger haben. Am häufigsten wird die Ansicht vertreten, daß die Krebswucherungen eine Folge der durch Frühjahrsfröste bedingten „Saftstockungen" seien. (Foëx 1888, Caille 1888, Viala 1896, Marsais 1910, K. Müller 1918). Nach einer anderen Auffassung wird die Erscheinung „lediglich durch Stauung des

[1] Andere deutsche Bezeichnungen: Mauche, Grind, Krebs, Fischel, Räude, Kropf, Hanab, Wemmern, Frostkrebs oder Ausschlag.

Digitized by Google

plastischen Materials" (Blankenhorn und Mühlhäuser vgl. Gräbner 1921), wie sie angeblich bei starkem Rückschnitt eintritt, bedingt. Auch wird eine Zusammenwirkung von starkem Rückschnitt und Stickstoffreichtum des Bodens als Ursache der Krankheit angesehen (de Lapparent nach „R" 1897).

Goethe (1878) deutete die Mauke als eine Wundverheilung von Frostwunden, bzw. als eine Überwallung von erfrorenen Kambiumstellen. Die krebsartigen Wülste sind für ihn nichts weiter als „Überwallungsgewebe von längsverlaufenden Holzspalten". Die Entstehung dieser Frostschäden erfolgt seiner Meinung nach nur im Frühjahr, weil die abgetöteten Zellen an der Grenze eines Jahresringes, liegen und diese Tatsache nur auf eine Zerstörung von Kambiumstellen zurückgeführt werden kann. In Deutschland hat man sich dieser Erklärung bisher fast allgemein angeschlossen, wenn auch vereinzelt die Ansicht geäußert worden ist, daß nicht die Frostverletzung an sich, sondern erst die durch sie hervorgerufene „Saftstockung" die Zellwucherungen hervorruft. (Vgl. Frank 1895, Sorauer 1909, Gräbner 1921, Lüstner 1910, K. Müller 1918, Hegi 1925 u. a.). Die dritte Hypothese sieht die Rebenmauke als eine Bakterienkrankheit an, welche durch das bekannte Bacterium tumefaciens erzeugt wird. Der Hauptvertreter dieser Auffassung ist Hedgcock (1910), dem es gelungen ist, aus den Maukewucherungen ein Bakterium zu isolieren, mit welchem er nicht nur bei der Rebe, sondern auch bei anderen Pflanzen die Mauke durch Impfung künstlich erzeugen konnte. Schon vor ihm hatten Lataste (1896) und andere die leichte Übertragbarkeit der Krankheit durch primitive Impfung mit Wucherungsstückchen bewiesen. Diese Beobachtungen blieben aber unbeachtet, und die Weinbaupraxis fand immer wieder scheinbare Gegenbeweise gegen den ansteckenden Charakter der Maukekrankheit. Da die Winzer die grindkranken Rebteile immer wieder wegzuschneiden pflegen, mußte ihnen die allmählich fortschreitende Verbreitung der Mauke in ihren Weinbergen auch entgehen. Die Beobachtung wurde eben ständig durch Eingriffe aller Art gestört.

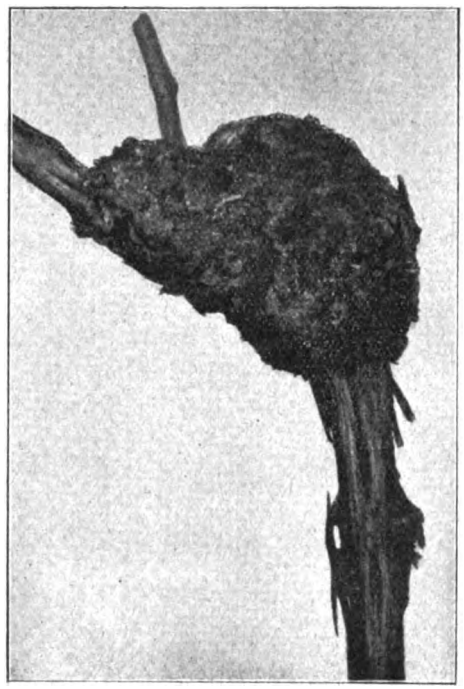


Abb. 3: Am Verwachsungsring von Mauke befallene Elbingveredlung

Die große Gefahr, welche die Mauke für den Weinbau darstellt, trat erst deutlich in Erscheinung, als mit der Anpflanzung von veredelten Reben in größerem Maßstabe begonnen wurde. Hier war es Fueß (1924), welcher zuerst darauf aufmerksam machte, daß sich einzelne Ausbildungsformen der Mauke, wie sie an eingeschulten Veredlungen an Blendstellen und am Fuß der Unterlage auftreten, unmöglich allein durch die Einwirkung von Frost erklären lassen. Es war deshalb notwendig, alle bisherigen Anschauungen über die Ursachen der Mauke nochmals auf ihre Berechtigung hin zu prüfen, vor allem aber im Hinblick auf die Gefährdung des Pfropfrebenbaus nach neuen Mitteln zu ihrer Bekämpfung zu forschen.

Unsere Untersuchungen erstreckten sich deshalb vornehmlich auf die Mauke der veredelten Reben, wenn sich unser Arbeitsgebiet natürlich auch nicht auf letztere allein beschränken konnte. Die Tatsache, daß sich die Maukewucherungen nicht nur über dem Erdboden und auch nicht immer allein, wie noch Goethe behauptet hatte, in einer Höhe zwischen 30 cm und höchstens 1 m über dem Erdboden finden lassen, sondern daß sie auch sehr häufig in der Erde auftreten, ließ es doch zweifelhaft erscheinen, ob wirklich in jedem Falle der Frost als die eigentlich bedingende Ursache der Krankheit angesehen werden durfte. Goethe (1878, S. 34) ist es allerdings gelungen, durch Klopfen kräftiger Bogreben mit einem stumpfen Eisen „vollständig normale Grinderscheinungen, welche auch unter dem Mikroskop mit den aus dem Weinberg geholten durchaus übereinstimmten", künstlich hervorzurufen. Ohne diese Angaben bezweifeln zu wollen, möchten wir doch glauben, daß die Mauke in diesem Falle nicht nur die Folge der Verletzungen an sich gewesen ist. Wir möchten ihr Auftreten vielmehr darauf zurückführen, daß die verletzten Gewebe auch mit dem Erreger der am Versuchsort häufig auftretenden Mauke infiziert worden sind. Bei allen Weinbergsarbeiten erleidet die Rebe zahlreiche Verletzungen und Beschädigungen, welche einzelne Kambiumteile in der gleichen Weise beeinflussen müßten wie absichtlich beigebrachte Verwundungen. Wir wiederholten deshalb den Versuch Goethes am 20. April 1926 an einer großen Anzahl gesunder Stöcke in einem älteren Weinberg der Lage „Leideck" bei Geisenheim und in einem Versuchsweinberge zu Temmels. Während die Geisenheimer „Leideck" verhältnismäßig trocken ist, zeigt der Boden in Temmels einen hohen Wassergehalt, eine Beschaffenheit, welche Goethe als maukefördernd anspricht. An jedem Stock wurden Bogreben, Zapfen und Schenkel in der von Goethe beschriebenen Weise unter möglichster Vermeidung äußerer Verletzungen mit einem Hammer geklopft, indem der Trieb an der zu behandelnden Stelle mit einem dicken Tuch umwickelt wurde. Die behandelten Internodien wurden nach Goethes Vorschrift durch ein Glasrohr, welches mit feuchtem Moos verschlossen wurde, geschützt. Bei heißer Witterung wurde das Moos nötigenfalls angefeuchtet. Es ließ sich dabei natürlich nicht immer vermeiden, daß namentlich die Bogreben auch äußerlich beschädigt wurden. Obwohl in jedem Falle eine Verletzung des Kambiums angenommen werden konnte, blieb die von Goethe (1878, S. 34) beschriebene Wirkung vollständig aus. Auch heute zeigt noch keiner der behandelten Stöcke Anzeichen von Maukewucherungen. Die Verheilung der vereinzelt entstandenen Risse erfolgte ganz normal durch flache bald verhärtende und verkorkende Kallusplatten. In sehr vielen Fällen beobachteten wir als Folgeerschei-

Digitized by Google

nung die Ausbildung zahlreicher und kräftiger Luftwurzeln innerhalb der Glasröhren. Selbst an Internodien, welche nicht durch Glasröhren geschützt waren, zeigten sich die Anfänge von Luftwurzelbildung. In einer weiteren Versuchsreihe prüften wir die Frage, ob mit dem Messer ausgeführte Längsschnitte an Internodien und Stamm die Entstehung von Krebswucherungen veranlassen könnten. Auch diese Versuche hatten ein durchaus negatives Ergebnis, indem hier die Verheilung ähnlich wie bei dem Klopfversuch verlief.

Eine dritte Versuchsreihe diente zur Nachprüfung über die Einwirkung von Frost auf die Reben. Die Versuche wurden mit Beginn des Austriebs (am 27., 28. und 29. April 1926) ausgeführt. Zur Erzeugung des künstlichen Frostes bedienten wir uns eines durch die Seitz-Werke in Kreuznach nach unseren Angaben hergestellten Apparates, welcher es uns ermöglichte, die Einwirkung so zu gestalten, daß die Kälte möglichst intensiv nur auf einer Triebseite auf einer nicht zu langen Strecke der Internodien angriff. Diese Versuchsanordnung war notwendig, weil bei einem Erfrieren des gesamten Stengelumfanges der Trieb absterben muß, und so auch möglichst die natürliche Wirkung eines für Frühjahrsfröste in Frage kommenden Streichfrostes mit einseitiger Wirkung am besten nachgeahmt werden konnte. Zur Kälteerzeugung diente die Verdunstungskälte komprimierter Kohlensäure. Die Kältebehandlung wurde an Bogreben und Schenkeln ausgeführt und noch in der Weise variiert, daß ein Teil der Triebe nach gründlicher Anfeuchtung mit Wasser dem Frost ausgesetzt wurde. Die Einwirkungsdauer und die Kältegrade wurden weitgehend abgestuft zwischen 2½ bis 14 Minuten und -4^0 C bis -14^0 C, wobei als „Frostdauer" nur die Zeit gerechnet wurde, während welcher die Temperatur unter -4^0 C war. Auch diese Behandlung hatte in keinem Falle Erfolg, obwohl 44 Bogreben und Schenkel in dieser Weise der Frostwirkung ausgesetzt worden waren. An den mit Glasröhren geschützten Internodien trat ebenfalls Luftwurzelbildung ein.

Schließlich wurden 20 kräftige Stöcke ganz auf ein einziges Auge zurückgeschnitten, um künstlich eine plötzliche „Saftstauung" zu erzeugen, die bekanntlich vom Praktiker so oft als Ursache der Mauke angenommen wird. Aber auch dieser beim Rebenschnitt wohl selten vorkommende harte Eingriff in den treibenden Stock blieb ohne Erfolg.

Während demnach alle Versuche zum Beweise der Frosthypothese wie der Saftstockungshypothese ergebnislos blieben, zeigten sich an Augenstecklingen, welche von äußerlich gesund aussehendem Holz von maukekranken Veredlungen gemacht worden waren und keinen Frost erlitten hatten, sehr bald Maukewucherungen. Einige Pflänzchen gingen daran schon sehr frühzeitig zu Grunde, indem sich ihr Vegetationspunkt förmlich in eine einzige Maukegeschwulst verwandelte. Der Hundertsatz der erkrankten Pflanzen war mit 7 % Befall verhältnismäßig sehr gering; wenn man aber bedenkt, daß im freien Weinberg die Mauke oft erst einige Jahre nach der Pflanzung in stärkerem Grade auftritt, so muß man nach dem Ergebnis dieses Versuches doch mit der Möglichkeit rechnen, daß die Erreger der Mauke auch in den Geweben der äußerlich gesund erscheinenden Triebe von maukekranken Stöcken enthalten sein oder sich an deren Oberfläche befinden können.

Nach alledem war die Vermutung berechtigt, daß es sich bei der Mauke um eine ansteckende Krankheit handelt. In Bernkastel an Rebenveredlungen mit Maukestückchen ausgeführte Impfversuche bestätigten die Richtigkeit unserer Annahme. Leise Bedenken, die man in diesem Falle unserer Deutung vielleicht deswegen noch entgegenhalten konnte, weil die Veredlungsstellen mit dem Boden teilweise in Berührung gestanden hatten, wurden als völlig unberechtigt erwiesen durch Impfversuche an alten völlig gesunden Elblingstöcken in einem freien Weinberge, in dem bisher nie Mauke aufgetreten war. Die Erkrankung konnte bei diesen Stöcken willkürlich in jeder Höhenlage über dem Boden, selbst in 2 m Höhe, durch einfaches Aufbinden von frischen Mauke-Wucherungen auf verletzte Stellen des Stammes hervorgerufen werden. Die Ausbildung der Geschwülste war trotz sehr heißer Witterung bereits nach 6 Wochen (vgl. Abb. 4) sehr weit vorgeschritten, während das aufgebundene Maukestückchen vollständig zusammengetrocknet war.

Abb. 4: Durch Aufbinden eines kleinen Maukestückchens auf eine Wunde erzeugte Maukewucherung. Das aufgelegte Maukestückchen war zur Zeit der Aufnahme zusammengetrocknet und ragt etwas unter der oberen Baltschlaufe hervor.

Nach Beobachtungen, die wir im freien Weinbergsgelände machen konnten, finden sich namentlich in Gegenden, welche noch wenig Mauke zeigen, hie und da doch Parzellen, in welchen auffallend viel maukekranke Stöcke stehen. Man erhält in solchen Weinbergsgemarkungen unbedingt den Eindruck, daß die Krankheit durch den Winzer selbst beim Schnitt von Stock zu Stock verbreitet wird. Anders ist die auffallende Erscheinung nicht zu deuten, daß die Mauke oft auf die Parzelle eines Besitzers beschränkt ist und fast genau mit dessen Besitzgrenze aufhört, obwohl die angrenzenden Parzellen genau dieselben Standortsverhältnisse aufweisen wie das maukekranke Stück. Daß einzelne Rebsorten für die Mauke besonders anfällig sind, möchten wir vorläufig nicht ohne weiteres annehmen. Jedenfalls zeigt sich die Mauke nicht allein am Elbling, der dafür besonders empfindlich sein soll, sondern auch an allen anderen in Deutschland verbreiteten Viniferasorten, und zwar in allen Befallsgraden, so z. B. am Rheinriesling, Moselriesling, Saarriesling, Sylvaner, Portugieser und Traminer.

Ob die Krankheit in besonderer Beziehung zu den Standsortsverhältnissen der Rebe steht, ist eine Frage, die mit Bestimmtheit auch noch nicht zu beantworten ist. Die Winzer weisen in der Regel darauf hin, daß die Mauke nur in ausgesprochenen Frostlagen auftritt. Wenn das auch häufig zutrifft, so darf doch andererseits nicht außer acht gelassen werden, daß die Krankheit ebenso häufig in Mulden und tiefen Lagen sowie in Südlagen, welche durch Frühjahrsfröste bekanntlich besonders gefährdet werden, nicht gefunden wird und daß sie sich in vielen Fällen ge-

Digitized by Google

rade in guten Lagen und auf Steilhängen zeigt. Auch die Beschränkung auf bestimmte Bodenarten ist nicht nachzuweisen. Sandböden, Kiesböden, Schieferböden, Kalksteinböden, Lößböden schließen den Maukebefall der Reben ebensowenig aus, wie der Wassergehalt der Böden wenigstens von keinem wesentlichen Einfluß zu sein scheint.

Ob die Form der Erziehungsart maukefördernd oder maukehemmend wirkt, wird von uns in besonderen Versuchsanlagen an der Obermosel zur Zeit noch geprüft. Die größere Wahrscheinlichkeit besteht jedoch dafür, daß die bisher angeblich beobachteten Einflüsse der Erziehungsart nur von untergeordneter Bedeutung sind. Jedenfalls tritt die Mauke bei der hohen Moselerziehung ebenso stark auf wie bei der Rheingauer Erziehung, bei dem rheinischen Wechselschnitt oder der Kordonerziehung.

Seit dem Herbst vorigen Jahres suchen wir in besonderen Anlagen an der Obermosel auch die Frage zu lösen, ob sich die Krankheit mit chemischen Mitteln, wie Eisenvitriol, Jodjodkalium, Sublimat, Uspulun und anderen Stoffen erfolgreich bekämpfen läßt. Ein abschließendes Urteil kann über die Wirkung dieser Präparate noch nicht abgegeben werden.

Die Ergebnisse unserer Versuche deuten jedenfalls darauf hin, daß die Mauke keine Frostkrankheit im engeren Sinne darstellt, sondern daß die Frostwirkung nur einen vorbereitenden Einfluß ausübt, der die Rebe für die Erreger der Mauke empfänglich macht. Die praktische Nutzanwendung dieser Erkenntnis muß daher darin bestehen, die Entnahme von Setzholz aus maukekranken Weinbergen, zum mindesten jedoch von maukekranken Stöcken zu vermeiden, namentlich aber bei der Rebenveredlung nur unbedingt gesundes Holz für die Edelreiser zu verwenden. Nur so läßt sich eine Weiterverbreitung der Krankheit, welche bereits in einzelnen Bezirken des Rheintales und dessen Nebentälern, im Rheingau, an der Nahe und namentlich an der Obermosel und Saar einen geradezu erschreckenden Umfang angenommen hat, sicher verhüten. Will oder kann der Winzer die in seinem Weinberg vorhandenen Stöcke nicht sogleich vernichten, so muß er unbedingt vermeiden, kranke und gesunde Stöcke mit der gleichen Schere zu schneiden; zum mindesten sollte er Scheren, Messer und Sägen, die zum Schnitt oder zur Verjüngung eines Maukestockes benutzt worden sind, mit 80 % Spiritus abreiben, ehe er mit seiner Arbeit fortfährt.

Macht sich der Winzer von dem in Winzerkreisen weitverbreiteten Vorurteil, daß die Mauke eine ungefährliche Frostkrankheit sei, nicht frei, so kann ihm in der Mauke ein neuer Feind erstehen, dessen Wirkung namentlich für die Rebenveredlung von gefahrdrohender Bedeutung werden muß.[1]

Caille L., Guide pratique du vigneron pour la reconstruction des vignobles usw. Chambéry 1888, S. 158.

Foex G., Cours complet de viticulture. Montpellier/Paris 1888, S. 398.

Frank A. B., Die Krankheiten der Pflanzen. Breslau 1895.

Fueß, Wundmauke an zweijährigen Rebenveredlungen. Wein und Rebe 1924/25. S. 497–501.

Goethe R., Mitteilungen über den schwarzen Brenner und den Grind der Reben. Berlin-Leipzig 1878.

Gräbner P., in Sorauer, Handbuch der Pflanzenkrankheiten 1921, S. 650.

Hedgcock, George G., Field Studies of the Crown-gall of the Grape. Washington 1910.

Hegi G. (Reger H.), Rebstock und Wein. München 1925, S. 423.

Lataste, Contagiosité et prophylaxie de la maladie tuberculeuse de la vigne. Actes de la Société scientifique du Chili. T. VI. 74–77, 1895.

Lüstner G., in Baßo und Mach, Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. 3. Aufl., S. 1186.

Marsais P., Gelées et broussins. Revue de Viticulture 1910, I, S. 513.

„R", Le broussin de la vigne. Revue de Viticulture 1897, I, S. 743–745.

Müller K., Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung. Karlsruhe i. B. 1918, S. 73.

Sorauer P., Handbuch der Pflanzenkrankheiten. Berlin 1909, 3. Aufl., S. 594–596.

Viala P., Broussins sur les racines. Revue de Viticulture 1896, 1, S. 152.

[1] Während der Drucklegung dieses Aufsatzes ist eine Arbeit von Lieske erschienen, durch welche die Richtigkeit unserer Versuche bestätigt wird. Lieske ist es gelungen, aus Maukengeschwülsten das Bacterium tumefaciens zu isolieren und erfolgreiche Impfungen an Reben auszuführen. (Lieske, R., Untersuchungen über die als Mauke oder Grind bezeichnete Erkrankung der Weinreben. Arbeiten der Biologischen Reichsanstalt 15, Heft 2, S. 261–270).

❖

Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 108 des Badischen Weinbauinstituts.)
Neuauflage 1927.

1. Die **Blattfallkrankheit der Reben** (Peronosporakrankheit) und den **Roten Brenner** bekämpft man mit kupferhaltigen Spritzbrühen. Kupferhaltige Bestäubungsmittel kommen vorläufig nur für Versuche in Betracht, um die Gescheine, die durch Spritzbrühen nicht immer genügend getroffen werden, besser zu schützen.
2. **Die besten Bekämpfungsmittel** sind **Kupferkalkbrühe** und **Nosperalkalkbrühe**. Diese ist zwar etwas teurer aber rascher fertigzustellen und länger haltbar.
3. 1% Kupferkalkbrühe genügt zur Bekämpfung der Peronosporakrankheit und des Roten Brenners, denn der Erfolg hängt weniger von der Stärke der Brühe, als von der verwendeten Menge Spritzbrühe und von der Art des Spritzens ab, das mit einem Zerstäuber zu erfolgen hat, der feinste Spritztröpfchen erzeugt.
4. **Herstellung der 1%igen Kupferkalkbrühe.** Eine schleimige, besser haftende Kupferkalkbrühe als die übliche erhält man, wenn man verdünnte Kupfervitriollösung (in 50 l Wasser 1 kg Kupfervitriol) zu verdünnter Kalkmilch (in 50 l Wasser 1/2 kg frisch gebrannten Kalk oder 1,5 kg möglichst frischen Speckkalk aus der Kalkgrube) gießt (nicht umgekehrt!). Die Brühe darf nicht mehr sauer sein (Prüfung mit Phenolphthaleinpapier).
5. **Herstellung der Nosperalkalkbrühe.** Man streut 1 kg Nosperal in 50 l Wasser und rührt während einer Stunde öfters mit einem Besen um. In einem

Digitized by Google

zweiten Kübel löscht man 250 g frisch gebrannten Kalk (oder man nimmt 1/2—3/4 kg Kalk aus der Kalkgrube) und verdünnt mit Wasser auf 50 l. Unter Umrühren gießt man dann die Nosperalbrühe in die Kalkmilch. Die Brühe muß weißes Phenolphthaleinpapier rot färben, andernfalls ist noch Kalk zuzusetzen.

6. **Nur gründliches Arbeiten hat Erfolg.** Man spritzt Stock für Stock einer Zeile, zuerst von der einen, dann von der anderen Seite. Der Spritzstrahl ist auf die Blattunterseiten, Gescheine und Trauben zu richten. Durch gleichzeitiges Bespritzen **mehrerer Zeilen** läßt sich die Peronosporakrankheit **nicht genügend** unterdrücken.
7. **Der Gebrauch eines vornangebogenen Spritzrohrs** zum Bespritzen der Blattunterseiten erleichtert die Arbeit wesentlich, ebenso Verwendung von Spritzen mit hohem Druck.
8. **An Spritzbrühe darf nicht gespart werden.** Man braucht zur einmaligen Bespritzung nur gegen Peronospora für 1 Ar mittelhoher Reben je nach der Entwickelung der Reben 25—40 l Flüssigkeit.
9. Man spritzt zum erstenmal, wenn die größten Blätter etwa 10 cm Durchmesser haben, also in normalen Jahren im letzten Drittel des Monats Mai (gegen den Rotbrenner schon Mitte Mai), zum zweitenmal etwa 14 Tage später, also noch vor der Rebblüte, und das drittemal unmittelbar nach Beendigung der Rebblüte. Nur in Ausnahmejahren wird noch eine vierte Bespritzung Mitte Juli nötig. Die genauen Zeitpunkte werden durch das Weinbauinstitut jeweils bekannt gegeben. In Rebschulen und Junganlagen müssen alle 14 Tage in feuchtwarmen Jahren alle 8—10 Tage bis Ende August die Blattunterseiten bespritzt werden.
10. Den **Mehltau** bekämpft man am sichersten durch **pulverförmigen Schwefel. Geschwefelt wird einmal vor und einmal unmittelbar nach der Rebblüte,** in Mehltaujahren noch öfter, und zwar an warmen Tagen, weil nur dann der Schwefelstaub sich zersetzt und den Mehltaupilz abtötet.
11. Den **Heuwurm** bekämpft man heutzutage gemeinsam mit der Peronospora, indem man bei **jeder Peronospora-Bekämpfung** der Spritzbrühe ein arsenhaltiges Mittel (Gift für Menschen und Tiere, darum Vorsicht!) beimengt. In Betracht kommen **Uraniagrün** und die ähnlichen Mittel **Silesiagrün, Urbansgrün** usw. Mit dem Kupfer-Arsen Präparat **Nosprasen** läßt sich Peronospora und Sauerwurm ebenfalls gleichzeitig bekämpfen.
12. **Herstellung einer Uraniagrün- (Silesia-, Urbansgrün-) Kupferkalkbrühe:** Um 100 l einer 1%igen Uraniagrünkupferkalkbrühe zu erhalten, gibt man 150—200 g Uraniagrün in 2—3 kg Speckkalk (gelöschten Kalk) und verrührt, bis ein gleichmäßig gefärbter Brei entstanden ist, worauf man auf 50 l auffüllt. In einem zweiten Kübel wurde in 50 l Wasser 1 kg Kupfervitriol gelöst. Man gießt nun die Kupfervitriolbrühe unter Umrühren in die Uraniagrünkalkbrühe. Silesiagrün- oder Urbansgrün-Kupferkalkbrühen werden ebenso hergestellt. Bei Herstellung einer Uraniagrün-Nosperalkalkbrühe verwendet man auf 150—200 g Urania- (Silesia-, Urbans-) grün nur 2 kg Speckkalk und 1 kg Nosperal.

Winzer! Die Motten, vor allem des einbindigen Traubenwicklers treten in manchen Weinlagen ungeheuer stark auf! Sorgfältige Bekämpfungsarbeit ist darum notwendig, um die Gescheine vor Schaden zu bewahren. Es empfiehlt sich, an Stellen mit starkem Mottenflug sofort die Bekämpfung aufnehmen.

Wo die Kräuselkrankheit (Kurzknotigkeit) auftritt, sofort die Triebe mit 1%iger Solbarlösung spritzen.

Verwendet nur gut ausgeprobte Mittel zur Schädlingsbekämpfung. Es ist nicht Sache der Winzer, mit Mitteln herumzuprobieren, deren Wirksamkeit noch nicht einwandfrei bewiesen ist.

Einer sachgemäßen Schädlingsbekämpfung muß eine sachgemäße Laubbehandlung vorausgehen, um höchste Wirkung zu erzielen.

Laßt Düten und Schachteln von Giftmitteln nicht am Wege liegen — denkt an spielende Kinder.

Im Monat Mai muß das Einlegen von gepfropften und ungepfropften Blindreben beendigt werden — sonst zu kurze Wachstumsdauer und geringe Ausbildung der Pflanzen.

Bei frisch in der Rebschule und im Weinberg gesetzten Reben ist der über den Kopf der Pflanzen gebrachte Erdhügel sorgfältig zu erhalten – die jungen Rebtriebe müssen von selbst aus dem Erdboden hervorbrechen.

Haltet Rebschulen und Neuanlagen unkrautfrei, sonst erhöhte Peronosporagefahr.

Beim Ausbrechen (Erbrechen) sind unnötige stärkere Rebtriebe auf ein Blatt zurückzuschneiden, da sonst hier beim Ausbrechen größere Wunden entstehen.

Digitized by Google

13. **Herstellung einer Nospraſenbrühe:** Man ſtreut 1,5 kg Nospraſen in 50 l Waſſer ein und rührt während einer Stunde mit einem Reiſigbeſen öfters um. Dann gießt man die Nospraſenbrühe in eine Kalkmilch, die in 50 l Waſſer 400 g friſch gebrannten Kalk oder 1 kg Speckkalk enthält.
14. **Der Heuwurm läßt ſich mit Kupfer-Arſenbrühen nur bekämpfen, wenn die Geſcheine gründlich unter genügendem Druck durchſpritzt werden.** Hierzu ſind bei hoher Erziehung und gleichzeitiger Bekämpfung der Peronoſpora 30—40 l je Ar für jede einzelne Beſpritzung nötig. Flüchtige Arbeit iſt wertlos. Die Heuwurmbekämpfung muß jährlich durchgeführt werden, nicht erſt wenn der Heuwurm ſtark auftritt.
15. Den **Sauerwurm** bekämpft man am wirtſchaftlichſten mit arſenhaltigen Stäubemitteln (Dr. Sturmſches Mittel (Eſturmit), Uraniazerſtäubungsmittel (Vinuran), Sileſiaverſtäubungsmittel, Arſenbeſtäubungsmittel Höchſt (Gralit), Verſtäubungsmittel „Hinsberg 1922"), und zwar durch zweimalige hauchartige Beſtäubung der Trauben kurz nach Mitte Juli und 14 Tage ſpäter. Je Ar ſind jedesmal 400—500 g Stäubemittel nötig. Als Spritzmittel kommt neben den Arſenſpritzmitteln auch **Nikotinbrühe** in Betracht. Auf 100 l Waſſer verwendet man 1,5 kg 10%igen Nikotinextrakt und 150—200 g gute Schmierſeife. Spritzzeit letztes Julidrittel.
16. **Nach dem 10. Auguſt dürfen arſenhaltige Mittel zur Sauerwurmbekämpfung nicht mehr verwendet werden.**
17. **Alle arſenhaltigen Mittel ſind ſtarke Gifte, darum Vorſicht.**

❖

Unbewieſene Anſichten über die Wirkung der Kupferkalkbrühe.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 147 des Badiſchen Weinbauinſtituts.)

In Nr. 16 (1926) der Allgemeinen Weinzeitung berichtet G. Limbacher über die Dauer der pilztötenden Eigenſchaft der Kupferkalkbrühe. Er kommt dabei zu Anſchauungen, die ſo ſehr von allem dem abweichen, was durch exakte Verſuche erwieſen iſt, daß man über dieſe Arbeit nicht einfach kopfſchüttelnd hinweg gehen darf, denn erfahrungsgemäß verbreiten ſich falſche Anſchauungen, wenn ſie unwiderlegt bleiben, zu leicht in den Kreiſen der Winzerbevölkerung.

Limbacher machte im Jahre 1916 Spritzverſuche mit 1%iger Kupferkalkbrühe, die gleich für den ganzen Sommer am 27. Mai, ohne jeden Zuckerzuſatz hergeſtellt wurde. Mit dieſer Brühe ſpritzte er am 7. Juni, 26. Juni und 21. Juli. In einer Kontrollparzelle ſpritzte er an den gleichen Tagen jeweils mit friſch zubereiteter Kupferkalkbrühe. Es fielen nicht nur die Verſuchsparzellen, ſondern auch die Kontrollparzelle, die mit friſch zubereiteter Kupferkalkbrühe beſpritzt war, der Peronoſpora zum Opfer. „Auch das Beſpritzen und Beſtäuben auf der Blattunterſeite, für welche Behandlung ſo viele beim grünen Tiſch beſonders ſchwärmen, hat gänzlich verſagt."

Wenn dieſe Anſichten Limbachers richtig wären, dann könnten wir den Weinbau überhaupt aufſtecken. Aber ſie ſind gewiß nicht richtig, denn ſchon der Umſtand, daß er mit friſch zubereiteter Kupferkalkbrühe die Peronoſpora nicht fernzuhalten verſtand, iſt genügend Beweis dafür, daß er bei der Ausführung der Bekämpfung grundlegende Momente für den Erfolg der Spritzarbeit nicht berückſichtigte, wie beiſpielsweiſe Verwendung von genügend Spritzbrühe oder Wahl des richtigen Spritzzeitpunktes. Dieſerhalb hätte ich auch nicht die Feder ergriffen, denn der fortſchrittliche Winzer weiß heutzutage, daß man mit friſch zubereiteter Kupferkalkbrühe, aber auch nur mit dieſer, Erfolge hat, ſofern man richtig und rechtzeitig mit genügend Spritzbrühe vor allem die Blattunterſeiten und Geſcheine gehörig ſpritzt. Er hat das nun ſchon ſo viele Jahre erprobt, daß er ſich auch durch veraltete Anſichten, die glauben, das Spritzen der Blattunterſeiten würde nur vom grünen Tiſch aus gehandhabt, hiervon nicht mehr abbringen läßt.

Limbacher geht aber noch weiter und ſchreibt: „Nun höret und ſtaunet: „Im Auguſt dieſes Jahres beſichtigte eine Fachkommiſſion, beſtehend aus Chemikern und hervorragenden Önologen, betreffs anderer Spritzverſuche dieſe Verſuchsanlage und konſtatierte, daß dieſe fraglichen Parzellen beſſer ſtünden, wie die anderen. Es ſei bemerkt, daß die Herren erſt nach ihrer Urteilsfällung über die Art meines Verſuches aufgeklärt wurden."

Wenn ich dieſen Satz richtig verſtehe, nimmt Limbacher an, daß die vor 10 Jahren erfolgte Kupferkalkbeſpritzung nach 10 Jahren den beſſeren Stand der betreffenden Parzellen bedingt habe. Und wenn er ſeinen Artikel überſchreibt: „Über die Dauer der pilztötenden Eigenſchaft der Kupferkalkbrühe" muß man ſogar glauben, daß er annimmt, das Kupfer wirke nach 10 Jahren noch gegen die Peronoſpora. Es iſt mit keinem Wort erwähnt, ob nicht etwa die 1926 in den betreffenden Parzellen angewandten Spritzmittel, oder Düngung, Bodenbearbeitung und vieles andere die Urſache des beſſeren Standes hätte ſein können, was doch für den naturwiſſenſchaftlich denkenden Menſchen das Nächſtliegende iſt. Wenn man etwas ſo Eigenartiges behauptet, wie es Limbacher tut, dann muß man dafür einen Beweis erbringen, daß es ſo ſein muß, andernfalls bleiben ſolche Behauptungen leere Worte. Einen Beweis dafür, daß Kupferkalkbrühe, die vor 10 Jahren verſpritzt wurde, nach 10 Jahren dem Weinſtock noch pilztötende Eigenſchaften verleiht, wird Limbacher aber nicht erbringen können, denn wir kennen keinen einzigen Fall, wodurch ſeine Behauptung geſtützt werden könnte. Man kann die Limbacher'ſche Annahme doch überhaupt nur unter dem Geſichtswinkel einer Immuniſierung der Rebe durch Aufnahme von Kupfer aus dem Boden verſtehen. Daß Kupfer von der Rebe aufgenommen wird, wenn ſolches im Boden vorhanden iſt, unterliegt keinem Zweifel, denn die Pflanze beſitzt wohl ein quanti-

Digitized by Google

tatives nicht aber ein qualitatives Wahlvermögen in der Stoffaufnahme. Gleichwohl ist aber eine Immunisierung der Pflanze gegen Pilze bei allen diesbezüglich angestellten Versuchen niemals erwiesen worden.

Dagegen ist bekannt, daß eine geringe Kupfervitriol-düngung des Bodens von höchstens 30 kg pro ha ertragsteigernd wirken kann. Es ist anzunehmen, daß solche Mengen auch einen besseren Stand der Reben hervorrufen können, doch beschränken sich diese Wachstumssteigerungen auf das betreffende Jahr, in welchem die Kupfervitriolgabe dem Boden einverleibt wird, oder aber höchstens noch auf das nächste Jahr. Ob aber das schwer lösliche basische Kupferkarbonat der Kupferkalkbrühe ähnlich wirkt wie Kupfersulfat, das sich im Boden natürlich umsetzt, ist noch nicht bekannt. Überdies kommen bei der Kupferkalkbespritzung jährlich größere Mengen an Kupfer in Boden und diese größeren Mengen dürften kaum mehr wachstumstimulierend wirken. Wenn man beispielsweise, wie Limbacher, 3 mal mit 1%iger Kupferkalkbrühe spritzt und jedesmal 25 l je a verwendet, erhält 1 a 75 l Spritzbrühe, wozu 750 g Kupfersulfat nötig sind, oder für 1 ha 75 kg Kupfersulfat.

Wir können also die Angaben Limbachers durch irgendwelche Versuchsergebnisse nicht stützen und müssen sie deshalb solange in das Bereich der Phantasie verweisen, bis er Gelegenheit nimmt, durch exakte Versuche uns von der Richtigkeit seiner Behauptungen zu überzeugen.

In Nr. 18 derselben Zeitschrift findet man auch einen Artikel von F. Hietel, betitelt „Des Weinbauers stärkster Feind". Der Verfasser vermutet, daß es auch Peronosporapilzsporen gebe, die der Einwirkung der Kupfersalze bis zu einem gewissen Grade widerstehen. Allerdings drückt er sich sehr vorsichtig aus und betont selbst, daß seine Ansicht vielleicht irrig sein könnte. Er schließt seine Annahme aus der minderen Wirksamkeit schwächerer Kupferkalkbrühen und aus den kurzen Spritzterminen, die man bei der Peronosporabekämpfung heutzutage einzuhalten genötigt sei. Hierzu sei folgendes bemerkt:

Daß man auch mit 1%iger Kupferkalkbrühe die Peronospora vollkommen unterdrücken kann, wenn man richtig und rechtzeitig spritzt, ist heutzutage allgemein bekannt, eine geringere Wirksamkeit der Kupferkalkbrühe ist deshalb nicht anzunehmen. Übrigens wissen wir, daß die Peronosporakonidien gegen Kupferbrühen überaus empfindlich sind, viel empfindlicher als man allgemein in Winzerkreisen annimmt. Schon Lösungen von 1 g Kupfervitriol in 1500 l Wasser verhindern die Peronosporakonidien am Auskeimen. Bei einer 1%igen Kupferkalkbrühe verwenden wir dagegen 15 kg auf 1500 l Wasser, also 15000 mal soviel Kupfervitriol! Wenn darum Peronospora stärker auftritt, müssen wir folgerichtig eine zu wenig sorgfältige Bekämpfungsweise, die nicht alle grünen, ansteckungsfähigen Teile mit Kupferfleckchen bedeckte, dafür verantwortlich machen.

Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes.

Am 4. Mai hielt in Würzburg der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes seine gutbesuchte Frühjahrstagung unter dem Vorsitz von Direktor Dr. Müller-Freiburg ab. Die reiche Tagesordnung befaßte sich u. a. mit Großversuchen mit Rebschädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1927, worüber Regierungsbotaniker Dr. Geßner-Freiburg referierte. Es soll nochmals nachgeprüft werden, ob Nosprasen gegenüber Kupferkalk-Uraniagrünbrühe eine Reifeverzögerung herbeiführen kann. Außerdem sollen wiederum, wie in den letzten Jahren, Stäubemittel gegen Peronospora geprüft werden. Der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung macht die Winzer wiederholt und ausdrücklich darauf aufmerksam, daß Stäubemittel zur Peronosporabekämpfung noch nicht genügend ausgeprobt sind und daher als Ersatz für das Spritzen vorläufig noch nicht in Frage kommen. Nur eine versuchsweise Anwendung solcher Mittel als Zwischenbehandlung neben normalen Spritzungen in kleineren Parzellen kann den Winzern angeraten werden. — Nach einem einleitenden Vortrag von Prof. Dr. Schätzlein-Neustadt a. d. H. über Arsen- und Bleigehalt in Mosten und Weinen kam die Versammlung zu dem Urteil, von der Verwendung von Bleipräparaten zur Bekämpfung des Heuwurms könne in Deutschland umsomehr Abstand genommen werden, als wir in einer großen Anzahl von arsenhaltigen Spritz- und Stäubemitteln einen billigen Ersatz für Bleipräparate besitzen. Gegen den Sauerwurm können Bleipräparate sowieso nicht Verwendung finden, weil sonst dem Wein Mengen von Blei zugeführt werden könnten, die zu Beanstandungen Anlaß geben.

Des Weiteren wurde die Frage besprochen, mit der Industrie in Verhandlungen einzutreten, damit in Zukunft die wirksamen Bestandteile der Schädlingsbekämpfungsmittel nach Art und Menge auf den Packungen angegeben werden. Daß diese Forderung der Praxis auf gewisse Schwierigkeiten stoßen wird, blieb dabei nicht unerwähnt. Es wurde gewünscht, nur noch solche Bekämpfungsmittel vom Unterausschuß zu empfehlen, deren Gehalt an wirksamen Bestandteilen auf der Packung angegeben ist.

Auch die Vortragstätigkeit der Industrievertreter zwecks Propagierung ihrer Bekämpfungsmittel und die dadurch für die Weinbaustellen geschaffene Lage wurde ausgiebig erörtert und empfohlen, die maßgebenden Stellen darüber aufzuklären, daß die Weinbau- und Landwirtschaftsstellen der einzelnen Länder durch ihre Beamte die Winzer über den Wert der einzelnen Mittel objektiver aufzuklären in der Lage sind als die Industrievertreter, die geschäftliche Rücksichten zu nehmen haben.

An das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft wurde eine Entschließung wegen der Bekämpfung der Kaninchen gerichtet. Diese richten in manchen Weinbaugebieten Deutschlands zumal an Junganlagen mit Pfropfreben großen Schaden an. Eine einheitliche Bekämpfung ist aber nicht möglich, weil die jagdgesetzlichen Bestimmungen in den einzelnen Ländern verschieden sind.

Digitized by Google

Bezüglich des Vertriebs giftiger Pflanzenschutzmittel steht der Unterausschuß auf dem Standpunkt, daß eine Notwendigkeit nicht besteht, auch Eisenwaren- und Samenhandlungen das Vertriebsrecht einzuräumen, weil auch in kleinen Gemeinden die giftigen Pflanzenschutzmittel durch die landwirtschaftlichen Organisationen zu erhalten sein werden und sich Handlungen, die nur Saatwaren vertreiben, hier doch nicht vorfinden.

Noch über mehrere andere Punkte wurde verhandelt wie z. B. Engerlingbekämpfung in Rebschulen, Herausgabe eines Flugblattes über neuzeitliche Rebschädlingsbekämpfung u. a. Nach vierstündiger Tagung konnte der Vorsitzende die anregend verlaufene Sitzung schließen.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut in Freiburg hat am 11. Mai folgendes bekanntgegeben: In der Zeit vom 5. bis 9. Mai gingen an den verschiedensten Reborten Badens zahlreiche Regenfälle (Gewitterregen) nieder, die bei der außergewöhnlich warmen Witterung zu Peronospora-Infektionen geführt haben können. Es empfiehlt sich daher, wenn die hohen Temperaturen anhalten, bis zum 22. Mai die Reben mit einprozentigen Kupferbrühen zu spritzen. Wo starke Mottenflüge stattgefunden haben, ist anzuraten, der Kupfer- oder Nosperalkalkbrühe 150 Gramm Uraniagrün (Silesia-Urbans-Fruktusgrün) oder 1,5 Kilogramm zehnprozentiges Nikotin auf 100 Liter zuzusetzen, oder mit 1,5 prozentiger Nosprasenkalkbrühe, die gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm gleichzeitig wirkt, zu arbeiten. In Rotbrennerlagen ist die erste Bespritzung acht Tage früher vorzunehmen.

Die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Das badische Innenministerium gibt amtlich bekannt: Verschiedentlich ist die Meinung verbreitet, daß auch in diesem Jahre den badischen Winzern ein staatlicher Zuschuß zu den Beschaffungskosten der Bekämpfungsmittel gegen den Heu- und Sauerwurm gewährt werde. Dies ist jedoch nicht der Fall, da weder die notwendigen Mittel noch die sonstigen Voraussetzungen für eine solche Verbilligungsmaßnahme vorhanden sind.

Darf man während der Rebblüte mit arsenhaltigen Mitteln stäuben?

Von Bienenzüchtern wird darauf hingewiesen, daß die Bienen an ihren „Höschen" mit dem Blütenstaub der Reben auch arsenhaltige Staubteilchen, die auf die Gescheine gestäubt worden sind, mitschleppen, abstreifen, mit Honig zu einem Brei anmachen und mit diesem Brei die Larven füttern. Die Folge davon sei, daß die Larven unweigerlich zu Grunde gingen. Die Frage ist für unsere Landwirtschaft so wichtig, daß sie weitgehendste Beachtung verdient. Über Erfahrungen, die hierzu in diesem Jahre gesammelt werden, erbitte ich Mitteilung.

K. Müller.

Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in Frankreich.

Es wird unsere Winzer interessieren zu erfahren, wie man in diesem Jahr in Südfrankreich den Kampf gegen die Traubenwickler durchzuführen gedenkt. In Südfrankreich ist bekanntlich der bekreuzte Traubenwickler vorherrschend, der ja jetzt auch in den wärmsten Lagen Deutschlands, wie in Baden und in der Pfalz, der gefährlichere „Wurm" geworden ist. In einer umfangreicheren Arbeit (Revue de viticulture 1927 Bd. 66) berichten Viala und Marsais über die Art und Weise, wie man am zweckmäßigsten den Kampf gegen die Traubenwickler durchführen soll.

Drei Spritzungen gegen die erste Generation mit arsenhaltigen Kupferbrühen, erstmals wenn die Triebe 15—20 cm lang sind, dann 14 Tage bis 3 Wochen später und schließlich in die abgehende Rebblüte werden gefordert.

Zwischen der zweiten und dritten Bespritzung wird eine Bestäubung mit nikotinisiertem Schwefel (ein solches Präparat gibt es in Deutschland nicht) eingeschaltet.

Gegen die zweite und dritte Generation erfolgt eine Bespritzung mit Nikotin-Kupferbrühen oder Pyrethrum-Kupferbrühen, sobald die Motten fliegen, und 2—3maliges Stäuben im Abstand von 10 Tagen mit nikotinisiertem Schwefelstaub oder mit Nikotinstäubemittel (bei uns auch nicht zu haben). 8 Tage vor der Lese muß das Stäuben eingestellt werden.

Wer so gegen die Traubenwickler ankämpft, hat einen nahezu vollkommenen Erfolg gegen die Schädlinge.

Wenn wir dieses französische Rezept mit dem deutschen vergleichen, dann finden wir im Prinzip vollkommene Übereinstimmung. Auch bei uns weiß man, daß dreimaliges Bespritzen gegen die erste Generation mit arsenhaltiger Kupferkalkbrühe sehr erfolgreich ist. Zur Zwischenbehandlung verwenden wir statt Nikotinpuder die wirksameren arsenhaltigen Verstäubungsmittel, deren Anwendung in Frankreich offenbar nicht gestattet ist (wohl aber sind dort Bleiarsenverbindungen gegen die erste Generation erlaubt, bei uns dagegen verpönt!).

Auch gegen die zweite Generation spritzen wir einmal und stäuben oder wir stäuben überhaupt nur und dann zweimal mit arsenhaltigen Stäubemitteln, doch darf diese Behandlung nach dem ersten Augustdrittel nicht mehr durchgeführt werden. In Frankreich ist dagegen jegliche Anwendung von arsenhaltigen Mitteln nach der Rebblüte, also gegen die zweite Generation, verboten. Die oben erwähnten Verfasser haben auch Untersuchungen über den Arsengehalt von Mosten und Weinen angestellt, die von Trauben stammten, welche gegen die zweite Generation der Traubenwickler mit Arsenmitteln behandelt worden waren. Das Ergebnis stimmt mit den deutschen Untersuchungsergebnissen vollkommen überein (ohne daß die Verfasser allerdings davon Notiz genommen hätten!) denn die gefundenen Arsenmengen gaben zu Beanstandungen keinen Anlaß. Die Verfasser glauben deshalb, daß es richtig wäre, wenn auch in Frankreich statt Nikotin und Pyrethrum die wirksameren Arsenpräparate zur Bekämpfung der zweiten Generation zugelassen würden. Aus der Arbeit kann man mit Genugtuung feststellen, daß Deutschland auch in der Bekämpfung der Traubenwiklerplage unter allen Weinbauländern führend vorangeht. K. Müller.

Lavendelöl als Mittel gegen Traubenwickler.

In Frankreich hat man in den letzten drei Jahren die Erfahrung gemacht, daß die Reben, die in der Nähe von Destillerien von Lavendelöl, besonders in der Windrichtung solcher Destillerien stehen, vom Heu- und Sauerwurm nie befallen werden. Diese Fabriken sind von Mitte Mai bis zur Traubenlese in Betrieb, also zu einer Zeit, in welcher die Motten der Traubenwickler fliegen. Man schließt daraus, daß die Dämpfe des Lavendel- oder Spiköls eine schädigende Wirkung auf die Larven der Traubenwickler haben und beabsichtigt, Versuche in dieser Richtung anzustellen. Wie angenommen wird, soll bereits ein Zusatz von 15 Gramm des billigen Spiköls zu 1 Hektoliter Spritzbrühe genügend wirksam sein. K. M.

Schädlingsbekämpfung mit Derris elliptica.

Ein Abonnent unserer Zeitschrift in Seoul in Korea (Japan. Kolonie) hat, angeregt durch eine Notiz über die Giftwirkung der Derris elliptica in unserer Zeitschrift, Versuche angestellt und gibt das Ergebnis wie folgt wieder:

„Mit **Derris elliptica,** worüber Ihre W. u. K. in der Nummer vom 19. 8. 1926 eine Notiz enthielt, haben wir im letzten Frühjahr gegen die Kräuselkrankheit bezw. gegen dieselbe verursachende Milbe gearbeitet. Da wir die Rebstöcke über Winter vollständig unter Boden bringen und erst um den 20. April herausnehmen, kommt eine Winter- und Frühjahrsbehandlung nicht in Frage, scheint aber auch nicht nötig zu sein. Wenn das erste Milbenpaar, das an manchen Ruten in fast jedem sich entwickelnden Trieb vorhanden ist, von dem zwischen die ganz zarten Blätter eindringenden Mittel getroffen werden, ist von einem Schaden nachher nicht viel zu merken. Mit Derris aus der Batteriespritze von oben in die Triebspitzen sorgfältig gespritzt, war der Erfolg ein guter. Die am Stock herumlaufenden und Eier legenden Läuse kommen gleichzeitig um. Da aber der Austrieb der Knospen ungleich ist, wird es stets notwendig sein, einige Tage später die rückständigen Triebe nochmal zu treffen. Das Mittel wirkt stark betäubend und somit die Lebensfunktionen störend, was dann

Digitized by Google

bei den verschiedenen Insekten schneller oder langsamer den Tod bewirkt. Nach der japanischen Gebrauchsanweisung sterben die meisten Tiere innerhalb 6 Stunden, bei diesen Milben scheint es aber viel rascher zu gehen. Um die Wirksamkeit gegen andere Schädlinge zu beobachten, machte ich einige Proben. Ein Schwarm von fast ausgewachsenen großen Gespinstmotten auf einer Eiche war in 1/2 bis 1 Stunde tot. Die schwarzen Läuse auf den Bäumen der eßbaren Kastanie fielen nach wenigen Minuten von den Ästen oder blieben tot hängen. Die Läuse auf Rosenstöcken waren gleichfalls rasch tot. Kohlraupen leben noch 1/4 bis 1/2 Stunde. Die Kohlweißlinge flogen dagegen trotz Bespritzen fort. Eine große 5 cm lange Hornisse, im Flug vom Spritzmittel getroffen, fiel betäubt zu Boden, lebte noch schwach einige Stunden und war am nächsten Tag tot. Gegen Sauerwurm, der bei uns nur wenig schadet, haben wir wegen vielen Regens nicht gespritzt. Im rechten Zeitpunkt gespritzt, dürfte der Wurm sicher getötet werden.

Das Mittel ist ohne Gefahr für Mensch und Vieh, riecht angenehm und ist leicht zur Spritzflüssigkeit herzustellen. Das hier käufliche Präparat wird 100 Gramm auf 300 Liter gerechnet, in ein Säckchen geschüttet, mit wenig kaltem Wasser sorgfältig verrieben und aufgelöst, wobei sich viel Schaum bildet. Der wirksame Stoff teilt sich umsomehr der Flüssigkeit mit, wenn man durch 1—2 Stunden fleißig, d. h. öfter umrührt. 3 – 4 Tage stehen gelassen, soll die Wirkung zunehmen. Wir haben meist nach 1/2 — 1 Stunde gespritzt und guten Erfolg gehabt. Gegen Läuse ist obige Mischung gut. Gegen Raupen können 100 Gramm auf 45 Liter gegeben werden, wenn man 2 Pfund irgend einer geringen Seife beimischt. Warmes Wasser darf man nicht verwenden.

Vielleicht ist diese Mitteilung für Ihre Bestrebungen im Interesse der Winzer von Nutzen, in welchem Falle Sie davon Gebrauch machen mögen. Zu bemerken ist noch, daß Bespritzungen im Sommer weitere Generationen dieser Milben, die dann ziemlich groß sind, unterdrücken, ebenso die lästigen Rebenzikaden. In Kupferkalkbrühe gemischt, dürfte die Wirkung kaum aufgehoben werden, wenigstens blieben die zahllosen Zikaden aus."

Über Herstellung und Wirkung der Kupferkalkbrühe.

Es ist bekannt[1], daß Villedieu die Wirkung der Kupferkalkbrühe auf Peronospora und andere Schädlingspilze nicht dem Kupfer zuschreibt, sondern dem bei der Herstellung der Kupferkalkbrühe entstehenden feinverteilten Kalziumsulfat (Gips). Er glaubt daher, das teure Kupfervitriol, das Frankreich aus dem Ausland beziehen muß, durch billigere, im Inland erzeugte Salze wie Aluminiumsulfat und Eisensulfat ersetzen zu können. Seine Versuche mit Aluminium- und Eisenkalkbrühen hatten aber nur in solchen Jahren einen gewissen Erfolg, in denen die Peronospora in nur sehr geringem Grade auftrat.

Die Ansicht Villedieus ist durchaus abwegig. Sie wird am besten widerlegt durch die in langen Jahren erprobte ausgezeichnete Wirksamkeit solcher Kupferspritzmittel, die keinen Gips enthalten, wie z. B. Kupfersodabrühe, Kupferammoniakbrühe, Kupferazetatlösung, Bosna-Paste, Nosperal und Kurtakol. Sie wird auch in Frankreich selbst von den bedeutendsten Fachleuten auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes abgelehnt und hat durch die Versuche von Patrigeon, Millardet, Vinet[2] und von Fonzes-Diakon[3] mit gipshaltigen Brühen nicht nur keine Stütze, sondern eine Widerlegung erfahren. Trotzalledem hält Villedieu an seiner Ansicht fest, daß nicht das Kupfer als solches bezw. seine Verbindungen die Wirksamkeit der Spritzbrühen bedingen, sondern der feinverteilte Gips. Praktisch kann aber auch Villedieu bei der Herstellung einer Spritzbrühe gegen Peronospora das Kupfer nicht ganz entbehren und gibt daher jetzt folgende Formel zur Herstellung einer solchen Brühe an:[4]

Kupfervitriol	0.5 kg
Feinpulveriger Gips	25 „
Kalk	2.0 „
Wasser	100 l.

Die mit dieser Brühe im Jahre 1926 an 32 Stellen erhaltenen Ergebnisse sollen nach Villedieu sehr befriedigend gewesen sein. Ob dieses Ergebnis aber dem hohen Gipsgehalt der Brühe oder ihrem immerhin beträchtlichen Kupfergehalt zuzuschreiben ist, dafür bietet ein solcher Versuch natürlich keinerlei Anhaltspunkte. Nach den vorliegenden Erfahrungen sind auch Brühen mit einem Gehalt von nur 0.5 kg Kupfervitriol bei reichlicher und sorgfältiger Bespritzung in den meisten Fällen ausreichend stark, um die Peronospora niederzuhalten. Solange also mit gipshaltigen aber kupferfreien Brühen kein ebensoguter Erfolg erzielt wird, wie mit kupferhaltigen Brühen, darf Villedieu nicht den Anspruch erheben, daß seine Ansicht von der fungiziden Wirksamkeit des Gipses richtig sei. Vogt.

[1] Vgl. diese Zeitschrift. 1923. S. 14
[2] Vgl. P. Viola: Revue de Viticulture T. 66. 1927. p. 213
[3] Progrès agricole et viticole T 87. 1927. p. 457.
[4] Ebenda p. 133.

Zur Biologie der Reblaus.

Einen Beitrag zur Biologie der Reblaus liefern Beobachtungen des russischen Forschers Mordvilko, die in den Berichten der Pariser Akademie den Wissenschaften veröffentlicht werden. Im Gebiet des Kaukasus zeigt sich die Gefährlichkeit der Reblaus stark vom Klima abhängig. In der kalten Provinz Kuban am Nordhang des Kaukasus ist die Vermehrungsgeschwindigkeit und damit die Gefährlichkeit des Insektes viel geringer als in dem warmen Transkaukasien, südlich des Kaukasus. Diese Verhältnisse entsprechen also denen in Europa, wo ja auch die wärmeren Weinbaugebiete viel schwerer von der Reblaus verheert werden als die in kälterem Klima gelegenen.

Die bekannte Tatsache, daß Weinberge in feinkörnigem Sandboden wenig unter der Reblaus zu leiden haben, erklärt sich dadurch, daß die Sandkörner stets die Rebwurzeln fest umschließen. Es fehlt den Läusen also die Möglichkeit, sich in den Spalten zwischen Wurzel und Erdreich fortzubewegen. Solche Spalten treten aber in anderen Böden regelmäßig auf. Sie sind eine Folge der Erschütterungen, die der Wind auf die oberirdischen Teile der Rebe ausübt und die sich dem Wurzelwerk mitteilen. Da diese Erschütterungen nur bis zu einer gewissen Tiefe reichen, so werden die tieferen Wurzeln von der Laus nicht besiedelt, es können also Reben mit kräftigem Wurzelwerk in größerer Tiefe den Angriffen der Reblaus widerstehen. Werden die Reben an starken Bäumen emporgezogen, so sind sie den Einwirkungen des Windes ebenfalls entzogen und bleiben reblausfrei, da keine Erdspalten den Läusen die Besiedelung der Wurzeln ermöglichen.

Diese Beobachtungen Mordvilkes bestätigen frühere Angaben aus den südeuropäischen Weinbaugebieten. Für den Abwehrkampf, den der deutsche Weinbau gegen die Reblaus zu führen hat, bieten sie leider keine neuen Möglichkeiten. Kotte.

Zur Bezeichnung von Bowlen.

Bowlen sind weinhaltige bezw. weinähnliche Getränke. Bei ihrer Herstellung sind daher die §§ 9 und 10 des Weingesetzes zu berücksichtigen. Hiernach darf zur Bowlenbereitung nur Traubenwein verwendet werden. Obstweinzusatz ist nicht statthaft, es sei denn, der Konsument wird vom Verkäufer besonders darauf aufmerksam gemacht. In dieser Hinsicht bereits gefällte Urteile lassen darüber keinen Zweifel. (Deutsche Weinzeitung Nr. 25./1927) Geßner.

Verbot der Verwendung von Vierka-Hefen zur Bereitung von Wein und Haustrunk.

Die Frage der Verwendung von Vierka-Trockenhefen, die auch in dieser Zeitschrift bereits mehrfach berührt und stets in ablehnendem Sinne behandelt worden ist (1926 S. 80 u. 212) hat nun eine endgültige Regelung erfahren, die in den Kreisen des Weinbaus und des Weinhandels lebhafte Befriedigung erwecken wird. Bereits in seinem Rundschreiben vom 21. Januar 1926 hatte der Herr Reichsminister des Innern dargelegt, daß die Verwendung der mit großer Reklame und unter klangvollen Bezeichnungen von der Firma Friedrich Sauer in Gotha vertriebenen Vierka-Hefen bei der Herstellung von Wein und von Haustrunk im Sinne des § 11 des Weingesetzes verboten ist, ebenso das Ankündigen oder Anpreisen dieser Hefen zu den erwähnten Zwecken oder zur Bereitung von nachgemachten Weinen aus getrockneten Früchten wie Feigen, Datteln und dergleichen, einerlei, ob die Getränke für den gewerblichen Verkehr oder für den eigenen Bedarf bestimmt sind. Diese Warnung vor der Verwendung von Vierka-Hefen hat sich als notwendig und berechtigt erwiesen; sie hat in mehreren Fällen zur Aufdeckung einer in großem Umfang betriebenen Nachmachung von Wein geführt.

Wie der Herr Reichsminister des Innern in einem neuen Rundschreiben vom 23. April d. Js. mitteilt, hat sich der Hersteller der Vierka-

Digitized by Google

Hefen nunmehr verpflichtet, jede Anpreisung seiner Hefen zur Herstellung von Wein oder von Haustrunk oder zur Bereitung von nachgemachten Weinen aus getrockneten Früchten und dergleichen hinfort zu unterlassen und seine in ungezählten Exemplaren verbreitete Werbeschrift „Das neue Weinbuch" dementsprechend umzugestalten. Vierkahefen dürfen also nur noch zur Bereitung von weinähnlichen Getränken aus frischen Fruchtsäften, frischen Pflanzensäften und Malzauszügen verwendet werden, wogegen nach den Vorschriften des Weingesetzes nichts einzuwenden ist. Vogt.

Die Traubenweinkosthalle auf der Dortmunder Wanderausstellung.

Wie alljährlich, so ist auch auf der diesjährigen Wanderausstellung in Dortmund (24. – 29. Mai) eine Weinkosthalle errichtet, die den Weinfreunden eine sehr willkommene Gelegenheit bietet, sich gründlich über das edle Erzeugnis deutscher Reben zu unterrichten. Es kommen nicht weniger als 166 verschiedene deutsche Weine, die von Fachkennern ausgesucht sind, in ganzen, teilweise auch in halben Flaschen oder glasweise zu mäßigen Preisen zum Ausschank.

Außerdem werden an drei Nachmittagen während der Ausstellung sogenannte fachmännische Proben veranstaltet. Ein kleines Eintrittsgeld berechtigt zur Beteiligung an solcher Probe, bei der von jeder ausgegebenen Nummer kleine Kostproben wie bei Weinversteigerungen unentgeltlich verabreicht werden. Die fachmännischen Proben sind auf Mittwoch, den 25., Freitag, den 27. und Sonnabend, den 28. Mai, je um 3 Uhr nachmittags, angesetzt. Ebenso wie beim Ausschank handelt es sich bei diesen Proben um eine Reihe verschiedener Jahrgänge, darunter noch manche Nummer des berühmten Jahrganges 1921. Der erste Probetag bringt Weißweine aus Rheinhessen, Franken, der bayrischen Pfalz, zusammen 53 Weine; der zweite Probetag, Weißwein aus Württemberg, Baden, dem Rheintal, Nahegebiet, Mosel, Saar und Ruwer, im ganzen 51 Weine; der dritte Probetag, Weißweine aus dem Rheingau, Rotweine aus Württemberg, Rheinhessen, Rheingau, Ahrgebiet, zusammen 49 Weine.

Weinprämiierung des Oberbadischen Weinbauvereins in Müllheim.

Die alljährlich stattfindende Weinprämiierung des Oberbadischen Weinbauvereins, zu der man diesmal wieder Müllheim (Löwen) ausersehen hatte, war in diesem Jahre ganz besonders reich beschickt. Es waren über 200 Proben aus allen Teilen des Markgräflerlandes, des Kaiserstuhles und des Breisgaus zur Beurteilung eingesandt, so daß die am 30. April unter der umsichtigen Leitung des Herrn Altbürgermeisters Güntert wirkenden Preisrichter eine schwere und verantwortungsvolle Arbeit zu leisten hatten. Auch die Müllheimer Prämiierung hat bewiesen, daß Weinbau und Kellerwirtschaft im badischen Lande rüstig voranschreiten und daß man in immer zunehmendem Maße von den eingesandten Weinen sagen kann, es ist alles erreicht, was Traubensorte, Jahrgang u. Lage hergeben. Fast sämtliche Proben waren sauber und glanzhell; spritzige Weine fanden den besonderen Beifall der Preisrichter. Außerordentlich schwierig war die Beurteilung der Markgräfler Gutedelweine, die besonders zahlreich vertreten waren und die in ihrer Eigenart etwa gleich, keine so erheblichen Unterschiede in Fülle, Rundung und Harmonie aufwiesen, daß bereits nach flüchtiger Bekanntschaft eine einwandfreie Klassifizierung möglich gewesen wäre. Die Einrichtung der „Oberkommissionen", die über die Arbeit der einzelnen Preisrichterkollegien ein letztes entscheidendes Urteil zu fällen hatten, und die entsprechend ihrer hohen Verantwortung aus den beteiligten Kreisen streng paritätisch zusammengesetzt waren, darf daher als sehr glücklich bezeichnet werden. Besonders bei den Weinen aus 1. und 2 Lagen der mittleren und unteren Markgrafschaft war eine solche zweite Sichtung durch sichere und geübte Beurteiler unerläßlich, um eine einigermaßen gerechte Beurteilung zu gewährleisten. Vogt.

Rundschau

Deutschland.

Ein Staatszuschuß zur Beschaffung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln wird auch in diesem Jahre und zwar in Höhe von 1/3 des Rechnungsbetrages den württembergischen Winzern gewährt. Bekanntlich hatte Württemberg im vergangenen Jahr den größten Fehlherbst (nur 4 hl/ha) von allen deutschen Weinbauländern. Der Staatszuschuß erstreckt sich auf alle vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes als brauchbar bezeichneten Mittel. Die übrigen deutschen Weinbauländer werden in diesem Jahre eine Beihilfe zur Beschaffung der Rebschädlingsbekämpfungsmittel nicht gewähren.

Schloß Johannisberg in Gefahr. Das berühmte Schloß Johannisberg, ein Wahrzeichen des Rheingaus, Besitz der Fürsten von Metternich-Winneburg, ist in Gefahr geschlossen zu werden, weil der Besitzer den erforderlichen jährlichen Zuschuß von Mk. 50 000 infolge der hohen steuerlichen Belastung nicht mehr tragen kann.

Eine Zollermäßigung für das zweite Weindrittel der vor dem 10. Januar 1925 eingeführten Weine von 40 und 55 RM. auf 32 RM. für 1 Dz. Rotwein und 45 RM. für 1 Dz. Weißwein ist vom Reichsrat mit Wirkung vom 1. Mai 1927 ab zugestanden worden, sofern die Verzollung spätestens bis 30. Juni 1927 erfolgt.

Das **Schankstättengesetz** wurde vom Reichsrat im Entwurf angenommen. Der Entwurf enthält aber nichts über das Gemeindebestimmungsrecht, sondern regelt vor allem die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche, die Polizeistunde, die Konzessionen, die Abgabe an Sonn- und Feiertagen, das Verbot der Reklame für Trinkbranntwein an öffentlichen Anstalten und ähnliches

Elsaß.

Weinbaukongreß in Kolmar. Die Fédération des Associations Viticoles Régionales de France wird ihre nächstjährige Tagung in Kolmar abhalten.

Frankreich.

Ein Weinbaukongreß findet vom 7. – 9. Juni 1927 in Montpellier statt mit besonderen Vorträgen über die Traubenverwertung zu anderen Zwecken als zur Weinbereitung, über die Verwertung der Abfallprodukte bei der Weinbereitung, über Zusammenschluß im Weinbau und über Weinausfuhr.

Italien.

Das 50 jährige Jubiläum der Weinbauschule in Conegliano ist bekanntlich verknüpft mit einer einzigartigen Ausstellung über die Kunst im Weinbau und beim Wein, die am 15. Mai eröffnet wird. Außerdem finden statt am 21. und 22. Mai eine Zusammenkunft der früheren Schüler, am 28. – 29. Mai ein internationaler Kongreß für Weinbau und Kellerwirtschaft. Am 22. Mai tagt die nationale Gesellschaft für Weinhandel.

Aenderung des Weingesetzes. Wirtschaftsminister Belluzo hat Vertretern des italien. Weingroßhandels angekündigt, er werde das Wiederinkrafttreten des alten Weingesetzes Callissano anordnen. Bei diesem Gesetz handelt es sich um strenge Vorschriften wegen der Benennung typischer italienischer Weine unter gleichzeitiger Garantie für ihren authentischen Charakter. Die italienische Weinausfuhr erblickt in einer Regelung dieser Dinge die beste Gewähr für eine Ausdehnung der italienischen Ausfuhr, umsomehr als Frankreich schon zu diesen Vorschriften übergegangen ist und Spanien ähnliche Maßnahmen plant.

Der älteste Weinstock der Welt soll in Novara auf dem Gute des Grafen von Visort in der Gemeinde Pombia stehen und soll nach den Wirtschaftsbüchern seit 1673 Trauben tragen. Der Jahresertrag schwankt zwischen 200–500 kg Trauben. Der Stammumfang beträgt 45 cm. Die **Pfalz** macht nun aber Ausnahme, einen noch älteren Rebstock in Oberenstadt zu besitzen, der um 1500 angepflanzt worden sein soll und einen Stammumfang von 1.20 m besitzt.

Gegen die Plakate „Trinkt deutschen Wein", die in deutschen Eisenbahnwagen aushängen und mit diesen bis Rom laufen, hat der Abg. Marescalchi eine Interpellation an den italienischen Verkehrsminister gerichtet.

Spanien.

Die Korkpreise sind in den hauptsächlichsten Produktionsländern (Spanien, Portugal, Algier) gegenüber 1926 um 30 – 50 % gestiegen, infolge einer geringen Korkholzernte und starker Nachfrage nach Korken in Deutschland, Rußland, England und Amerika.

Digitized by Google

England.

Eine **Zollerhöhung** von 2,6 – 8 Schilling für eine Gallone (4,54 l) ausländischen Weines ist zur Deckung eines Fehlbetrages im englischen Budget beschlossen worden. Weine aus den englischen Kolonien genießen eine Bevorzugung. Dadurch erhalten die australischen und südafrikanischen Weine gegenüber den französischen einen weiteren Vorsprung bei der Einfuhr in das Mutterland.

Für süßen Traubensaft, der nach England eingeführt und dort erst vergoren wird, ist eine Abgabe von 1 Schilling je Gallone vorgesehen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Mit den „Eisheiligen" ist es in diesem Jahre noch ziemlich gut gegangen, es hat nur stellenweise Schaden durch Nachtfrost gegeben und wenn nicht noch ein bitteres Ende nachkommt, dann sind in dieser Hinsicht unsere Reben durch. Allerdings wäre es nicht das erstemal, daß auch noch später Frost über die Reben hereinbrechen würde, sie sind schon Ende Mai und auch Anfang Juni noch erfroren. Die Vernebelungen und Räucherungen haben sich bewährt, sie wurden an der Ahr, an der Mosel und am Rhein vorgenommen und soweit sich diese Versuche übersehen lassen, wurde tatsächlich ein Erfolg damit erzielt. Im übrigen stehen die Reben recht günstig, sie sind schon schön grün und bald werden sie über den Rhein leuchten, wie man am Mittelrhein sagt. Im übrigen wird weiter tüchtig gearbeitet in den Weinbergen und da die Motten des Heuwurms schon schwärmten, da auch andere Schädlinge sich zeigten, überhaupt die Sachlage so steht, daß gegen die verschiedenen pflanzlichen und tierischen Rebschädlinge vorgegangen werden muß, haben die Lehranstalten für Weinbau bereits entsprechende Veröffentlichungen erlassen. Es wurde überhaupt in diesem Frühjahre hinsichtlich der Aufklärung der Weinbergsbesitzer außerordentlich viel getan und geleistet. Die Fachabteilung der preußischen Hauptlandwirtschaftskammer für Weinbau war in Kreuznach zusammen, die Reichsausschüsse für die Reblausbekämpfung sowie der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung tagten in Würzburg, der Oberpräsident der Rheinprovinz hatte zu Vorträgen über Reblausbekämpfung und Rebenveredelung, vor allem die letztere, nach Bad Ems eingeladen und so wurden die neuesten Erfahrungen auf dem Gebiete der Rebenveredelung, des Wiederaufbaues des deutschen Weinbaues, der Einschränkung der Gestehungskosten und vieles andere gründlich besprochen und entsprechend verarbeitet. An der Mosel und Saar fand eine Reihe Versammlungen statt, die sich mit dem deutsch-französischen Handelsprovisorium beschäftigten, gegen dessen Übertragung auf einen etwaigen Handelsvertrag Stellung nahmen und die verschiedenen aktuellen Fragen behandelten. Auch hier wurde wieder das Verbot des Verschnittes von Auslandswein mit deutschem Wein verlangt. Gegen die Einfuhr der Roséweine wie auch für das Verschnittverbot haben sich nun schon recht viele Handelskammern und Weinhändlerverbände neben den Weinbauorganisationen ausgesprochen.

Das Weingeschäft erstreckt sich vor allem über das Gebiet der Weinversteigerungen, die den Markt beherrschen. In der letzten Zeit fanden solche Tag für Tag, meist gleichzeitig in verschiedenen Gebieten statt. Meist nahmen sie einen für die Versteigerer günstigen Verlauf, wenn auch verschiedentlich einzelne Nummern zurückgezogen wurden. Es fanden Versteigerungen in der Rheinpfalz, in Rheinhessen, im Rheingau, an der Nahe, am Mittelrhein und anderwärts statt. Um einzelne Ausgebote herauszuheben, sei nur erwähnt, daß die Versteigerung von naturreinen 1924er und 1925er Flaschenweinen des v. Buhl'schen Weingutes Deidesheim, das Deidesheimer, Forster, Ruppertsberger, Königsbacher und Wachenheimer brachte, einen ausgezeichneten Verlauf nahm und daß dabei für die Flasche 1924er 2.20 – 12.30 Mk., Forster Freundstück Riesling Trockenbeerenauslese 26.40 Mk., 1925er 2.60 – 14.– Mk., Forster Ungeheuer Riesling Beerenauslese 19.– Mk., Deidesheimer Leinhöhle Riesling Trockenbeeren Auslese 20.– Mk., Forster Freundstück Riesling Trockenbeeren Auslese 52.– Mk. erzielt wurden. Die preußische Weinbaudomäne versteigerte Rotweine und Rotweißweine in Aßmannshausen. Dabei brachte das Viertelstück (300 Liter) 1924er Rotwein Spätburgunder durchschnittlich 920, 1920er desgl. die Flasche 2.80, 1921er 3.20 bis 6.50 Mk., 1924er Rotweißwein 730, 1920er desgleichen 820, die Flasche 1919er 4.10 Mk. Es handelte sich dabei um Aßmannshäuser Höllenberg. Im freihändigen Geschäftsverkehr zeigte sich ein Preisrückgang, der auf das Provisorium mit Frankreich und noch andere Verhältnisse, zurückzuführen ist. Bezahlt wurden für das Stück (1200 Liter) bezw. das Fuder (1000 und 960 Liter) in Rheinhessen, der Rheinpfalz, an der Nahe, im Rheingau, am Mittelrhein und an der Mosel 1925er 825 – 1500 – 2500 – 3000 Mk., 1926er ähnliche Preise, die 100 Liter 1925er und 1926er in Franken 120 – 200 Mk., in Baden 100 – 166 Mk. S.

Baden. Markgrafschaft, 17. Mai. Die Fröste haben nur stellenweise und nicht bedeutenden Schaden angerichtet. Dagegen sind die Reblagen bei Biengen und sonstige niedere Lagen zu 1/3 erfroren. Der Samenansatz der Gutedel ist leider in ganz Oberbaden ganz schlecht. Viele Stöcke haben überhaupt nicht ein einziges Geschein; wo solche vorhanden sind, stehen sie am vorderen Teil des Bogens. Man sieht deshalb einem sehr geringen Herbst entgegen. Die Weinpreise sind infolgedessen sehr fest.

Breisgau. Frostschäden sind in unteren Lagen z. B. bei Kenzingen und im Bleichtal gemeldet. Gescheinansatz bei Elbling, Burgunder, Silvaner gut, bei Gutedel gering.

Kaiserstuhl. Auch hier sind in niederen Lagen manche Reben erfroren, doch ist der Schaden im Vergleich zur Rebfläche nur unbedeutend. Über geringen Gescheinansatz wird besonders beim Räuschling und Gutedel an manchen Orten geklagt. Die Motten flogen im ersten Maidrittel und auch Mitte Mai überaus stark, sodaß intensivste Bekämpfung nötig ist. An einem Haus in Bischoffingen blühte Oberlin 595 schon am 15. Mai. Auch Kurztriebigkeit besonders an Gutedel und Silvaner zeigte sich auf Gemarkung Ihringen im stärksten Ausmaße.

Ortenau. Der Stand der Reben ist bis jetzt gut, der Austrieb erfolgte, durch das warme Wetter begünstigt, schon Mitte April. Der Gescheinansatz ist mittelmäßig und zwar am Grunde der Ruten schlecht, an dem Ende besser. Räuschling zeigt besonders geringen Samenansatz. Die Nachtfröste haben in der vergangenen Woche in den niederen Lagen Schaden verursacht. Seit Ende April bis jetzt sieht man in großer Zahl die Motten fliegen. In der Hauptsache ist es der „einbindige Wickler", der „bekreuzte" wurde weniger angetroffen. Mit der Bekämpfung wurde begonnen durch Stäuben und Spritzen. Hoffentlich gelingt es, diesen so gefährlichen Schädling zu bemeistern. E. L.

Bühler Gegend. Die Reben stehen gut. Das Hagelwetter anfangs Mai in Neuweier hat an den Reben kaum Schaden angerichtet. Gescheinansatz bei Riesling und Burgunder zufriedenstellend.

Unterbaden. Die Fröste haben an vielen Stellen die Rebentriebe abgetötet.

Bodenseegebiet. Am Hohentwiel werden zurzeit wieder Reben angepflanzt. Es wird sich zeigen, ob die Reben sich so zu entwickeln vermögen, wie seinerzeit der gesuchte Hohentwieler.

Pfalz. Die Motten fliegen seit Mitte Mai sehr stark, weshalb eine sofortige Bekämpfung mit arsenhaltigen Verstäubungsmitteln anempfohlen wird. Auch die Kräuselkrankheit ist stellenweise sehr stark vorhanden und wird jetzt bekämpft. Der Samenansatz scheint allgemein gut zu sein. Ein Unwetter das am 9. Mai über die Südpfalz zog, richtete auch in den Reben gewaltigen Schaden an.

Hessen. Die gefährliche Frostnacht vom 11./12. ging ohne Schaden an den Reben anzurichten vorüber. Die Räucherwehren waren in Bereitschaft.

Spanien. Infolge starker Nachfrage aus Frankreich steigen die Weinpreise fortwährend. Innerhalb Monatsfrist ist bei Anhalten des starken Exportes nach Frankreich nichts mehr zu erhalten. Die Händler werfen sich jetzt auf Weißweine, nachdem Rotweine kaum mehr zu haben sind. Allein im Hafen Cette wurden im Monat April 185 946 hl eingeführt oder zehnmal soviel als in einem Monat Ende vergangenen Jahres.

Frankreich. In der Gironde (Bordeaux) sind die Preise für Landweine immer noch im Steigen begriffen. Es kosten Rotweine 290 – 300 Fr. und Weißweine 260 – 280 Fr. je Hektoliter ohne Faß. Auch für bessere Weine steigert sich das Interesse wegen der Ausfuhrmöglichkeit nach Deutschland. In Cette kosten Rotweine 285 – 300 Fr. je Hektoliter.

Digitized by Google

Vereinsnachrichten

Preußische Hauptlandwirtschaftskammer.

In Kreuznach tagte Anfang Mai die Weinbau-Fachabteilung unter dem Vorsitz von Grafen Matuschka-Greifenclau und in Anwesenheit von Reichsregierungsvertretern, Vertretern der Hauptlandwirtschaftskammern und der verschiedenen Landwirtschaftskammern.

Frh. Schorlemer-Lieser referierte über Lage und Aufgaben des preußischen Weinbaus. Seine handelspolitischen Ausführungen wurden in einer Entschließung niedergelegt in welcher es u. a. heißt es dürfe keineswegs zugegeben werden, daß die jetzt mit Italien und Spanien vereinbarten Weinzollsätze, die vom Weinbau nur im Interesse der Gesamtwirtschaft hingenommen wurden und die äußerste Grenze des Tragbaren darstellen, in irgendeinem Punkte noch abgeschwächt oder unterschritten werden.

Auf steuerlichem Gebiete verlangt die Entschließung bei Schaffung der Unterlagen für die Realsteuern und deren Verteilung auf Staat und Gemeinden dem grundsätzlich Rechnung zu tragen, daß der Weinbau nach seinen Produktionsbedingungen nur eine geringe Realsteuer verträgt. Für die Einkommensteuer ist der Weinbau schnellstens und rückwirkend in den Besitz der fünfjährigen Veranlagungsperiode zu setzen, da er wie kein anderer Berufsstand darauf angewiesen ist, Reserven aus guten Jahren auf schlechte übertragen zu können.

Hierauf behandelte Graf Matuschka die Stellung des Weinbaus zu § 7 des Weingesetzes. Seine Ausführungen wurden in einer Entschließung folgenden Wortlautes niedergelegt:

„Die Fachabteilung für Weinbau der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer weist angesichts der bevorstehenden Änderung des Weingesetzes auf die besonders dringliche Abänderungsbedürftigkeit der §§ 2 bezw. 7 des Gesetzes hin und bittet den Herrn preußischen Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, bei der Regierung zu beantragen, daß in einem dieser §§ das Verschneiden von Auslandsweinen mit inländischen Weißweinen verboten ist."

Generalsekretär Dr. Fahrnschon-Karlsruhe vom Deutschen Weinbauverbande sprach alsdann über Erfahrungen aus der Arbeit der Weinpropaganda, die segensreich gewirkt habe, aber ohne Abänderung des § 7 in obigem Sinne nur eine halbe Maßnahme bleibe.

Am zweiten Tag sprachen Direktor Pfeiffer-Kreuznach und Weinbauoberinspektor Willig-Kreuznach über das ländliche Fortbildungsschulwesen. Es wird in einer Entschließung gewünscht, den Volksschullehrern durch geeignete Lehrgänge an Weinbaulehranstalten Grundbegriffe über Weinbau und Landwirtschaft zu vermitteln.

Dann referierte noch Dr. Ritter-Berlin über den Weinbau im In- und Ausland und die Entwicklung des internationalen Weinhandels, Weinbauoberinspektor Willig über Einführung einheitlicher Rebzuchtbücher in Preußen, Graf Matuschka über die Reblausverseuchung in Oberheimbach und die dortige Rebaufbaugenossenschaft, sowie Reichstagsabgeordneter Kerp-Köln über die Schädigung des deutschen Rotweinbaues durch die niedere Verzollung ausländischer Rotweine.

Fragen und Antworten

Anonym. Auf anonyme Zuschriften geben wir sonst keine Antwort. In Ihrem Falle soll aber eine Ausnahme gemacht werden. Sie glauben, wir machen unsere Leser ganz durcheinander und beziehen sich auf die Geschäftlichen Mitteilungen. Über den „Geschäftlichen Mitteilungen" steht „Schluß des redaktionellen Teils". Ich hätte angenommen, daß Sie das verstehen. Da das anscheinend nicht der Fall ist, sei betont, daß der Herausgeber die Verantwortung nur für den redaktionellen Teil trägt. Die „Geschäftlichen Mitteilungen" sind Annoncen gleichzusetzen. Bei Annoncen walten bekanntlich Geschäftsrücksichten vor. Sie schreiben weiter: „das beste Mittel zur Bekämpfung der Peronospora soll zur Geltung kommen! Ist es Kupferkalkbrühe oder nicht?" So einfach ist die Fragestellung und die Antwort nicht. Denn außer guter Wirksamkeit spielt auch Wirtschaftlichkeit des Mittels eine Rolle. Daß Kupferkalkbrühe gut ist und das billigste Bekämpfungsmittel darstellt, dürfte wohl genügend bekannt sein. Nosporakalkbrühe ist etwas teurer, auch gut wirksam, wenn auch vielleicht etwas weniger als Kupferkalkbrühe. Dafür ist die Brühe schleimig und kann längere Zeit aufbewahrt werden. Nosprasenkalkbrühe wirkt gleichzeitig gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm und läßt sich bequemer anmachen als Kupferkalk-Uraniagrünbrühe. Stäubemittel zur Peronosporabekämpfung kommen an Wirkungswert an die Kupferkalkbrühe nicht heran. Ich hoffe, daß Ihnen hiermit genügend gedient ist, im übrigen verweise ich auf die Leitsätze zur Schädlingsbekämpfung, die in dieser Nummer abgedruckt sind. K. M.

Herrn **A. B. Sofia** (Bulgarien). Die Sterilisierung von süßem Most auf kaltem Wege ist nach dem heutigen Stande der Technik nur möglich durch Filtration mittels des von der Firma Th. Seitz-Kreuznach hergestellten Entkeimungsfilters. Da aber süßer Most durch diese Filter nur sehr langsam filtriert, ist eine Vorfiltration durch ein leistungsfähiges, großes Asbestfilter unbedingt erforderlich. Der auf diese Weise entkeimte Most bleibt nur dann süß, wenn die Fässer oder die Flaschen und Korken, mit denen er nach der Filtration in Berührung kommt, aufs sorgfältigste sterilisiert worden sind. D.

Bücherbesprechungen

Fritzen, Alex. Die deutsche Weinzollpolitik. Der historische Werdegang der deutschen Weinzölle, eine Kritik der bisherigen Politik und eine Herausarbeitung künftiger Richtlinien. 104 S. Verlag Paulinus-Druckerei G. m. b. H., Trier, 1927.

Die Arbeit ist eine Doktordissertation. Sie bringt einen guten Überblick über Weinzollpolitik, die ja heutzutage im Weinbau eine große Rolle spielt. Verfasser steht wie der deutsche Weinbauverband auf dem Standpunkt, daß der deutsche Weinbau eines gesunden Zollschutzes zu seiner Existenz bedarf. Lesenswert sind vor allem auch die Kapitel über die Entwickelung der Schutzzölle. Nicht genügend herausgestrichen scheint mir der Umstand, daß die rasche Abnahme der deutschen Rebfläche von 1906 ab allein durch das starke Auftreten der Peronospora (Lederbeerenkrankheit) bedingt ist und nicht durch handelspolitische Momente (Vgl. Müller, Rebschädlinge II. Aufl. S. 12). Ich glaube das Büchlein jedem zur Anschaffung anempfehlen zu dürfen, der ein Herz für den deutschen Weinbau hat und sich über die z. T. so viel erörterten Zollschutzfragen unterrichten will.

K. M.

Personalia

Prof. Dr. Windisch, langjähriger Vorstand der weinchemischen Versuchsstation in Geisenheim und dann o. Professor für landwirtschaftliche Technologie an der landwirtschaftlichen Hochschule in Hohenheim ist gestorben. Bekannt ist das von ihm nach Neßlers Tod bearbeitete Handbuch Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines.

Am 17. April verschied im Alter von 63 Jahren in Alba Prof. Dr. Francesco Antonio Sannino, Direktor der dortigen Weinbauschule, einer der bedeutendsten italienischen Fachmänner auf dem Gebiete des Weinbaus und Kellerwirtschaft.

Am 2. Mai verstarb Gustav Burger in Kolmar i. Els. im Alter von 49 Jahren. Burger war langjähriger Direktor des elsäßischen Weinbauverbandes und genoß als Weinbaufachmann großes Ansehen.

Am 19. Mai feiert der Direktor der Biologischen Reichsanstalt in Dahlem Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Appel seinen 60. Geburtstag. Appel hat die Biologische Reichsanstalt mit tatkräftiger und verständnisvoller Unterstützung des Referenten im Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft zu einer großzügigen Forschungsanstalt ausgebaut.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Wie bekämpfe ich heute meine Rebschädlinge.

Durch die intensive Zusammenarbeit der Versuchsstationen, der Praxis und der Industrie in den letzten Jahren ist es gelungen, Mittel und Methoden auszuarbeiten, mit welchen wir heute in der Lage

Digitized by Google

sind, die Krankheiten und Schädlinge des Weinstocks restlos zu vernichten. Die Peronospora und den Wurm bekämpfen wir gleichzeitig durch dieselbe Spritzung, ohne daß wir es nötig haben, Kupfer- und Arsen-Mittel in genau abgewogenem Verhältnis für sich allein mit Kalk anzurühren und dann miteinander zu mischen. Im Nosprasen haben wir eine fertige Mischung, welche sich in 5jahrelangen Versuchen allenthalben bewährt hat. Die Wirkung gegen Peronospora und Wurm ist gut, die Rebe wird durch die Nosprasen-Brühe nicht geschädigt. Tritt die Peronospora so stark auf, daß man gegen sie gesondert und öfters vorgehen muß, so steht uns das Nosperit zur Verfügung, welches wegen seiner glänzenden Verstäubbarkeit und Haftfähigkeit als Verstäubemittel verwendet werden kann und auch ohne Kalkzusatz in 1½ – 2%iger Kenzentration als Spritzbrühe verwendbar ist. Haben wir andererseits eine Wurmkatastrophe zu befürchten, so unterstützen wir die Wirkung der normalen Nosprasen-Spritzungen durch Bestäubung der Gescheine mit Gralit (bisher Arsenbestäubungsmittel „Höchst" genannt).

Wurmbekämpfung.

Im vorigen Jahre zeigte sich erneut, daß eine richtig zubereitete Kupferkalkbrühe das zuverlässigste und sicherste Mittel zur Bekämpfung der Peronospora und des roten Brenners ist. Wer sorgfältig mit Kupferkalkbrühe gearbeitet hat und der Kupferkalkbrühe Uraniagrün beigab, hatte gegen Peronospora und Wurm vollen Erfolg.

Die Uraniagrün-Kupferkalkbrühe hat den großen Vorzug, daß sparsam gearbeitet werden kann. Je nach dem Auftreten von Peronospora und Wurm kann die Brühe je nach Bedarf mit mehr oder weniger Kupfersulfat oder Uraniagrün unter Zugabe der entsprechenden Kalkmengen hergestellt werden. Zur Zwischenstäubung gegen den Wurm wird „Vinuran" (Urania-Stäubmittel) empfohlen, das allseitig von Anstalten und in der Praxis ausgezeichnet begutachtet wird.

„Funguran" ist ein neues in Versuchen glänzend begutachtetes Spritzmittel zur gleichzeitigen Bekämpfung von Wurm und Peronospora.

Wer Versuche mit einem Bleiarsen-Präparat machen will, dem wird Urania-Bleiarsenmittel empfohlen, das ohne Kalk angewendet werden kann und das sich in Vorversuchen ebenfalls ausgezeichnet bewährte.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Pflanzenschutz G. m. b. H., Schweinfurt a. M., über das Urania-Stäubmittel „Vinuran" bei, welchen wir unseren Lesern zur gefl. Beachtung empfehlen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. – Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. – Druck der Freiburger Druck- und Verlagsgesellschaft H. M. Muth m. b. H., Freiburg i. Br.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau 19

Kellereiartikel
Weinschläuche
Weinpumpen
aller Systeme, für Hand- und elektrischen Antrieb, liefern in bewährten Qualitäten und Ausführungen preiswert
Hill & Müller
gegründet 1890 45
Mannheim N 3 11/12 Freiburg i. Br. Kaiserstr. 84

Weinflaschen
neue, zum Fabrikpreis liefert jedes Quantum 46
Karl Wößner
Freiburg i. Br.
Rheinstr. 21 Tel. 2627

Gutachten aus der Praxis:

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß wir mit den von Ihnen bezogenen 2 Sparzerstäubern KARCH recht zufrieden waren. Von den uns bis jetzt zur Verfügung stehenden Stäube-Apparaten steht der Sparzerstäuber Karch mit an erster Stelle. Derselbe erfüllt die bis jetzt an einen Stäubeapparat gestellten Anforderungen in höchstem Maße: er wolkt im richtigen Sinne des Wortes, während die seitherigen Apparate das Stäubemittel mehr oder weniger stark ausblasen. Für die Verteilung des Pulvers ist das von großer Wichtigkeit, neben einer gleichzeitigen nicht unerheblichen Ersparnis an Material.
Müllheim (Baden), den 16. September 1926.
gez. Hermann Blankenhorn.

53 *Der von Ihnen bezogene Sparzerstäuber (Patent KARCH) stellt in jeder Beziehung ein recht brauchbares Gerät dar, das ich jedem seither verwendeten Apparat vorziehe. Dieses Urteil gilt nicht nur für die Verstäubung der feinsten Mittel, sondern in gleicher Weise für gesiebten Schwefel.*
Laufen, den 17. Dezember 1926. *gez. Fritz Engler-Füßlin.*

Der **Sparzerstäuber „KARCH"** wird geliefert durch:
Julius Zähringer, Pflanzenschutzartikel, Heitersheim (Baden), Telefon Nr. 21

Digitized by Google

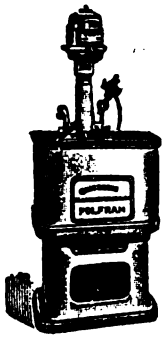
SEITZ-WERKE G·M·B·H

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK FILTER- U ASBEST-WERKE

In kurzer Zeit bezahlt

macht sich die Anschaffung der

Seitz'schen Bürst- u. Reinspül-Maschine



Bürst- und Reinspülmaschine „POLFRAM"

»POLFRAM«

Glänzend bewährt

zur Reinigung von Flaschen, Gläsern, Dosen usw. Leichte Bedienung! Geringster Kraft- u. Raumbedarf! Bedienung durch nur 1 Person!

Die wirksamste Ergänzung

der „Polfram" ist der

Seitz'sche Einweichapparat

»GOLF«

Gründliches u. keimtötendes Einweichen! Lieferbar in 3 Größen! 2

Alleinvertreter für Oberbaden, Hohenzollern und den dazwischen liegenden Teil von Württemberg: AUGUST KRÄMER, Freiburg i. Br., Hansjakobstraße 33 / Fernsprecher 3117.

KREUZNACH RHLD.

HORST'S

Kupferstaubmittel

Herr **Bürgermeister Wagner, Berghausen** (Bad.), schreibt unterm 30./10. 26:

„Ich bin gerne bereit, Ihnen zu bestätigen, daß Ihr Kupferstaubmittel in unserer Gemeinde von verschiedenen Winzern angewendet wurde und allgemein befriedigt hat.

In meinen eigenen Rebgrundstücken habe ich es selbst verwendet und kann sagen, daß die Blattfallkrankheit so gut wie abgehalten war, indem die mit Kupferstaub behandelten Reben ebenso gesund geblieben sind, wie die mit Kupferkalkbrühe . . .“ 38

Horst & Co. G.m.b.H. Frankfurt a. M.

Schädlingsbekämpfungs-Apparate „Breisgau“

Rebspritzen

Rückenschwefler und Handschwefler

Neuheit:

Handtrommelschwefler

mit Regulier-, Abstell- und Rührvorrichtung, für alle Bekämpfungsmittel verwendbar.

Glänzende Anerkennungsschreiben aus Fachkreisen.

Spezial-Listen gratis und franko.

OTTO SICK, Metallwarenfabrik

Emmendingen (Baden). 57

Digitized by Google

Zwei Spitzenleistungen

Blei-zabulon
das
beste Spritzmittel.

HINSBERG'S PRÄPARATE

Arsen-staubmittel
„Hinsberg 1922"
das **ideale Staubmittel.**

gegen alle **fressenden Schädlinge** im **Wein-** und **Obstbau.**
Bleizabulon ist **im Weinbau nur gegen** den **Heuwurm** anzuwenden.
Verbrennungen ausgeschlossen.
Man verlange kostenlos Merkblätter **Nr. 107** von 40

Otto Hinsberg / Nackenheim a. Rh.

Erste und älteste reine Pflanzenschutzmittelfabrik.

Wir kaufen
laufend 58
Faß- und Flaschenwein
in größeren Quantitäten
bei günstigem Angebot.
Kehle & Co., Stuttgart

Flaschenkörbe
aus Rohr
in allen Größen
Fritz Merkel & Co.
Kellereibedarf 9
Neustadt 3 (Pfalz)

Respirator „Lungenheil"
schützt die Gesundheit beim Bestäuben der Weinberge, Kunstdüngerstreuen, Dreschen usw. Behördlich geprüft. Prospekt umsonst.
33 **Cloetta & Müller, Stuttgart 24.**
Lager bei Jul. Zähringer, Heitersheim (Bad.)

Nur durch gute Bücher
über Rebzucht, Schädlingsbekämpfung usw. erhalten Sie Aufklärung für einen
Vollherbst!
Bücherkatalog gratis erhältlich durch
Buchhandlungs-Abteilung des Badischen Bauern-Vereins e. V., Freiburg i. Br., Bismarckstraße 21

Deutsches Reichs-Patent Nr. 296 725
Unverbindliche Kostenanschläge durch die Alleinherstellerin:
P. Moskopf G. m. b. H., Neuwied
Fabriken für Bims-Erzeugnisse. — Tel. 710 und 759
47

G B 18 G 07

Gebr. Borchers A.-G.
Chemische Fabriken
Verkaufskontor:
HANNOVER
Hedwigstraße 1

ARSENBESTÄUBUNGSMITTEL
HERCYNIA
und
BLEIARSENATSSPRITZMITTEL
BORCHERS

G B 18 G 07

sind unerreicht in der
Bekämpfung der Schädlinge
im Weinbau. 54

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.)

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseifen
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta")

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. Br., Stammhaus Mannheim

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland)

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Cusarsen
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Cusisa 1926
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe)
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Horst's Kupferstaub
Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt a. Main

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia-Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturmsheu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Vomasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Vomasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 2. Juni 1927 | Nr. 11

Inhalt: Schuster, Die Wirtschaftsberatung im Weinbau S. 115; Dümmler, Reichsausschuß für Reblausbekämpfung S. 117; Kleine Mitteilungen S. 118; Rundschau S. 119; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 120; Vereinsnachrichten S. 120; Personalia S. 120; Geschäftliche Mitteilungen S. 121.

Die Wirtschaftsberatung im Weinbau.

Von Dr. Schuster-Eltville a. Rh.

Vortrag, gehalten im Rheingauer Weinbauverein in Geisenheim am 21. Dezember 1926.

Die gesamte deutsche Landwirtschaft, ganz besonders aber der deutsche Weinbau als ein Teil dieser Landwirtschaft, macht zurzeit eine Krise durch, wie wir sie bisher noch nie erlebt haben. Die Gründe dieser Krise sind ganz verschieden. Der nächstliegendste Grund ist das völlig verschobene Verhältnis zwischen den Preisen der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und den Preisen der landwirtschaftlichen Erzeugnismittel. Wir im Weinbau verkaufen und müssen zum großen Teil unsere Erträge weit unter dem Gestehungspreis verkaufen, während wir die Mittel, die wir für das Erzeugen von Wein dringend benötigen, wenn auch jetzt in ihren Preisen wohl konstant, doch weit über den Friedenspreis hinaus erstehen müssen. Es ist ganz klar, daß ein Betrieb, wenn die Aufwendungen mehr Kosten verursachen, als der Wert der durch sie erreichten Produktion beträgt, unweigerlich mit Verlust abschneiden muß. Gerade intensiv bewirtschaftete Betriebe leiden ganz besonders unter dieser Krise, ja in sehr vielen Fällen wurde gerade hier die Krise zur Katastrophe!

Als zweiten Grund für die Krise in der Landwirtschaft und auch im Weinbau müssen wir die Kreditnot bezeichnen. Diese Kreditnot hat ihren Ursprung in dem Umstande, daß nach Aufhören der Inflation der Landwirt und Winzer seine Ernte größtenteils verkauft, verschleudert hatte, daß er aber plötzlich zur Zahlung übermäßig angespannter Steuern gezwungen wurde und nun schon für diese Steuern Kredit in Anspruch nehmen mußte, sofern er nicht die Substanz seines Betriebes zur Steuerzahlung heranziehen wollte. Und in wie vielen Betrieben mußte die Substanz herhalten, um einigermaßen wenigstens die Steuerlast herabmindern zu können! Das Fehljahr 1923 vervollständigte diese Not, denn die aufgenommenen Kredite konnten nicht zurückbezahlt werden, es mußten weiterhin neue Kredite aufgenommen werden zu Zinssätzen, die die Landwirtschaft und der Weinbau niemals abwerfen können. Und doch mußte weiterer Kredit in Anspruch genommen werden, um wenigstens etwas Betriebskapital für die kommenden Jahre in die Hand zu bekommen. Kredit und Hoffnung auf bessere Zeiten sollten helfen und dazu beitragen, daß der Landwirt weiter seinen Samen der Erde anvertraute, daß der Winzer weiter zäh festhielt an seiner Scholle, weiter im Schweiße seines Angesichtes arbeitete, um sich einigermaßen über Wasser zu halten. Und die Hoffnung trog! Wir stehen als Winzer im Jahre 1926 wieder in einem Fehljahr, einem Jahr, das uns wieder auf Jahre hinaus in unserer Hoffnung auf Besserung zurückwirft!

Ein weiterer Grund und man kann wohl sagen derjenige, der dem Landwirt und dem Winzer all seine Mühen und seine Arbeit, all seine Plagen und seine Entbehrungen am sauersten werden läßt, ist die teilweise Unverkäuflichkeit der landwirtschaftlichen Produkte, die Unverkäuflichkeit des deutschen Weines! Wir werden vom Ausland in einer Weise mit Nahrungsmitteln und Wein überschwemmt, daß der deutsche Bauer und Winzer mit seinen Produkten immer ins Hintertreffen kommen muß. Bananen und Apfelsinen, holländisches, italienisches und französisches Gemüse und Frühkartoffeln, Auslandsmehl, spanischer Wein usw. kommen in solchen Mengen über die Grenze, daß unsere Produkte keinen Absatz mehr finden. Die deutschen Erzeugnisse gehen zugrunde oder bleiben unverkäuflich im Keller liegen, weil, wie manche Volkswirtschaftler sagen, die städtische Bevölkerung in der Konsumkraft geschwächt ist, aber für all die ausländischen Produkte, die Millionenwerte ausmachen, reicht die Konsumkraft der städtischen Bevölkerung wohl aus!

Wenn man sich nun all diese Gründe, die zur Krise der Landwirtschaft, des Weinbaues führten, vor Augen hält, wenn man sich nun weiter all die Bestrebungen der Industrie betreffend Zollverhandlungen näher überlegt, kann es dann wundernehmen, wenn unter solchen Umständen der Landwirt, der Winzer mehr und mehr das Gefühl bekommt, daß die Landwirtschaft, der Weinbau den Interessen der übrigen Zweige der Volkswirtschaft geopfert werden soll, nur weil immer größer werdende Bevölkerungskreise nach niederen Preisen der Nahrungsmittel verlangen und in ihrem Verlangen unterstützt werden durch die Leichtigkeit der Versorgung mit ausländischen Nahrungsmitteln? Die deutsche Landwirtschaft aber dagegen bekommt ihre Innenproduktion belastet mit Löhnen, Steuern und Abgaben!

Schwer lastet die Sorge auf uns Landwirten bei dem Gedanken, wie das nun weiter gehen soll, wohin wir kommen am Ende dieser Politik, besonders dann, wenn die Landwirtschaft durch das Mißverhältnis der Preise aufgehört hat, intensiv zu wirtschaften. Was soll es geben, wenn wir in unseren Ernährungsmöglichkeiten noch weiter vom Ausland abhängig geworden sind? Wenn wir womöglich eines Tages

Digitized by Google

durch irgendeinen Konflikt von jeglicher Zufuhr abgeschnitten sind? Letzten Endes muß uns doch die deutsche Landwirtschaft ernähren, letzten Endes muß auch unsere Industrie ihr Absatzfeld wieder mehr auf dem Binnenmarkte suchen müssen und dieser Binnenmarkt kann nur die kaufkräftige deutsche Landwirtschaft sein. Es ist deshalb Pflicht aller Deutschen, die heimische Landwirtschaft zu schützen und zu stützen. Diesen Schutz, diese Stütze in Anspruch zu nehmen, dafür besitzt die deutsche Landwirtschaft ein heiliges Recht!

Aber den Rechten stehen auch Pflichten gegenüber, und damit komme ich nun zu dem eigentlichen Thema meines Vortrages, zunächst allgemein behandelt, später aber speziell für den Weinbau zugeschnitten.

Unsere Landwirtschaft hat vor allen Dingen die vornehmste Pflicht zu erfüllen, auf eigener Scholle unseren ganzen Lebensmittelbedarf hervorzubringen, uns vom Ausland tatsächlich unabhängig zu machen. Wenn nun die Gegenseite dieser Anschauung immer und immer wieder betont, dies könne überhaupt nicht durchgeführt werden, dem stünde das nackte Bodengesetz im Wege, jenes Gesetz, das da sagt, je höher die Aufwendungen über einen gewissen Scheitelpunkt hinaus, um so kleiner muß unter sonst gleichen Verhältnissen der Reinertrag eines Betriebes werden, so darf man den Umstand nicht vergessen, daß eben nur 10 bis 15% unserer Betriebe tatsächlich bei der höchsten Intensität angelangt sind, während aber 85—90% weit, sehr weit davon entfernt sind. Die Erträge könnten überall um ein Mehrfaches gesteigert werden, wenn eben all die Hilfsmittel benutzt würden, die die Wissenschaft in Verbindung mit der Praxis im Interesse der deutschen Landwirtschaft und letzten Endes auch des Weinbaues herausgearbeitet hat. Vor dem Kriege fehlte an unserem Ernährungssoll nur rund ein Monat, dessen Bedarf durch Auslandsprodukte gedeckt werden mußte. Vor dem Kriege in der Hauptsache eine Stickstofffrage — zu lösen nur durch eine stärkere Salpeterzufuhr aus Chile —, heute dagegen eine Bauernfrage, denn von der Stickstoffzufuhr aus dem Ausland sind wir unabhängig geworden. Diese Bauernfrage ist zu lösen, wenn es uns gelingt, die Landwirte zur Verwendung ähnlicher Stickstoffmengen zu bewegen, wie sie der gut geleitete größere Betrieb schon längst verwendet, und wenn es uns gelingt, in den Bauern die Anwendung jener Technik in der Landwirtschaft hineinzubringen, welche die Verwendung größerer Stickstoffmengen zur Voraussetzung hat. Die landwirtschaftliche Technik ist, Gott sei Dank, ständig im Fluß, nur eins ist dagegen seit Jahrhunderten starr. Es ist jene Technik, die der Bauer vom Vater und Großvater übernommen hat und heute noch weiterführt. Hier den Hebel einsetzen, in diese starre Technik eine Bresche schlagen, das ist der Stunde erstes Gebot! Es ist ein schweres Problem ohne jede Frage, aber die Starrheit der bäuerlichen Technik muß in Fluß gebracht werden, wenn wir uns nicht selbst aufgeben wollen.

Durch Fachschulen wird wohl die bäuerliche Jugend in der modernen Landwirtschaftstechnik ausgebildet, jedoch läßt gerade der Besuch dieser Schulen seitens der Jugend sehr zu wünschen übrig. Der größte Teil der Jugend steht diesen Einrichtungen ablehnend gegenüber, ganz sicherlich auch deshalb, weil der konservative Bauer diesen Schulen kein oder nur wenig Wohlwollen entgegenbringt. Es ist nicht damit abgetan, wenn der Bauer oder Winzer solche Schulen als notwendiges Übel der modernen Zeit anerkennt, er muß auch dafür besorgt sein, daß diese Schulen von der Jugend eifrig besucht werden. Wohl kann es durch Stipendien in Einzelfällen minderbemittelten Leuten ermöglicht werden, ihre Söhne kostenlos auf eine Fachschule zu schicken, aber es ist doch ein Unding, wenn verlangt wird, daß den Schülern auch noch der Verdienstausfall hierfür vergütet werden müßte. Solche Forderungen stellen, heißt mit anderen Worten, die schwierige Sachlage der Landwirtschaft und des Weinbaues vollkommen verkennen! Der Junge lernt nicht für fremde Leute, sondern er soll für seinen eigenen späteren Vorteil lernen.

Doch ist das Problem der bäuerlichen Starrheit durch die Fachschulen allein nicht zu lösen, sondern es ist dringend notwendig, daß auch beim wirtschaftenden Bauern all das nachgeholt wird, was bisher in seinem eigenen Vorteil versäumt wurde. Wir in der deutschen Landwirtschaft können nicht warten, bis die ausgebildete Jugend einmal selbst wirtschaftet, sondern wir müssen den Hebel bei den Bauern selbst ansetzen, denn das Wasser steht uns am Halse und rasche Hilfe tut not. Alle Mühe und Arbeit, den Ertrag unserer Äcker zu heben, wird nur dann von Erfolg gekrönt sein, wenn einmal die große Masse der Landwirte mitmacht, nicht aber, wenn die Mehrproduktion der führenden Landwirte verwischt wird durch die Minderproduktion der großen Masse.

Die Wirtschaftsberatung ist dringend notwendig, ist das Gebot der heutigen Stunde! In der Wirtschaft selbst muß der arbeitende Bauer beraten werden. Wie muß nun diese Beratung, wenn sie Erfolg haben soll, angesetzt werden? In jedem Bauerndorf gibt es zwei Gruppen von Landwirten — für jedes Winzerdorf gilt das gleiche! — einmal die fortschrittlich Gesinnten, die wohl wissen, daß jede Ertragssteigerung nicht nur dem Volksganzen Vorteile bringt, sondern in erster Linie ihnen selbst, und dann die Rückständigen, bei denen zum Nichtkönnen auch noch ein gewisses Nichtwollen kommt. Diese bittere Wahrheit muß einmal offen und ehrlich ausgesprochen werden. Ist es nun richtig, die Rückständigen zunächst zu beraten und die fortschrittlich gesinnten Leute weiterarbeiten zu lassen, oder muß der Weg umgekehrt eingeschlagen werden? Die Rückständigen zu beraten ist schwer, ja sogar sehr schwer, denn mit der Rückständigkeit geht meist Hand in Hand auch Mißtrauen und Eigensinn. Freilich dürfen wir die Rückständigen von der Beratung nicht ausschließen, aber unser Hauptaugenmerk ist zunächst auf die Beratung der fortschrittlich gesinnten Bauern zu richten. Wenn wir als Fachberater den Fortschrittlichen mit Rat und Tat zur Seite stehen, dann werden diese ganz automatisch die Säumigen mitreißen, denn nichts zwingt mehr zur Nachahmung als das gute Beispiel, besonders wenn zu diesem noch ein gewisser Neid bei finanziellen Erfolgen kommt. Und dieser Neid, der nirgends üppigere Blüten treibt als gerade in Bauernkreisen, wird bei unserer Arbeit wohl der stärkste Bundesgenosse sein.

Die Wirtschaftsberatung kann nun auf verschiedene Art und Weise gehandhabt werden. Einmal kann die Beratung in Form von Vorträgen durchgeführt werden, Vorträge

Digitized by Google

über Kunstdüngeranwendung, Sortenwahl, Fütterung, Viehaufzucht und sonstige wichtige Tagesfragen. Aber der Erfolg der Vorträge wird in den meisten Fällen gleich Null sein. Die Erfahrung hat gelehrt, daß zu diesen Vorträgen einmal nur sehr wenige Leute kommen und daß zweitens meistens nur diejenigen kommen, die ein Interesse an dem Warum ihres Betriebes haben, während gerade diejenigen, denen die Vorträge in erster Linie gelten, fehlen. Und wenn wirklich einmal ein Rückständiger zu solch einem Vortrag kommt, vielleicht nur aus dem Grunde, um nicht bei den anderen als rückständig zu gelten, so wird er aus dem Vortrag wenig oder nichts mit nach Hause nehmen, im Gegenteil er wird froh sein, wenn die Sache für ihn möglichst bald erledigt ist. Ein weiterer Nachteil der Vorträge besteht auch darin, daß der Fachberater den einzelnen Bauern oder Winzern dadurch nicht viel näher kommt. Es sind immer nur einzelne, und zwar wieder die Fortschrittlichen, die in der darauffolgenden Diskussion weitere Fragen stellen und damit einen Vortrag beleben. Die größte Zahl der Teilnehmer ist aber zu Fragen leider nicht zu bewegen.

Die Rückständigen in der Dorfgemeinde kann nur das Beispiel zur Nachahmung veranlassen, das Beispiel der besser wirtschaftenden Nachbarn und, was in einer bäuerlichen Gemeinde eine große Rolle spielt, die Sorge, von den übrigen nicht als auf der Höhe stehend betrachtet zu werden. Dort, wo der größte Teil der Bauern fortschrittlich gesinnt ist und wo ihre Wirtschaften einwandfrei geführt werden, dort wird die Zahl derer, die dennoch am Alten kleben bleiben, verschwindend klein, denn was nicht der Bauernstolz fertig bringt, das tut die Macht des Neides, wenn es bei den fortschrittlichen Nachbarn größere Ernten und größere Einnahmen gibt als beim rückständigen Bauern selbst.

Hier muß die Tätigkeit der Wirtschaftsberatung einsetzen. Durch exakt durchgeführte Düngungsversuche, durch Sortenanbauversuche, durch öfter sich wiederholende Felderbegehungen, bei welchen auf die Mängel der Ackerbestellung, der Sortenwahl, der Aussaatmenge, der Düngung, der Unkrautvertilgung usw. aufmerksam gemacht wird, kann die Wirtschaftsberatung den fortschrittlich gesinnten Landwirten zunächst behilflich sein. Felderbegehung besonders deshalb wichtig, weil das, was man sieht, viel besser haften bleibt als all die Vorträge vom grünen Tisch aus. Weiterhin kann durch mehrtägige Kurse in allen einschlägigen Fachfragen gar manches erreicht werden, jedoch zeigt es sich auch hier wieder, daß der Besuch solcher Kurse von den Rückständigen gemieden wird.

Die Einrichtung von Beispielswirtschaften letzten Endes in jeder einzelnen Gemeinde muß sich die Wirtschaftsberatung zum Ziel setzen. In diesen Beispielswirtschaften müssen all die Neuerungen eingeführt und durchgeführt werden, die die Wissenschaft in Verbindung mit der Praxis an anderer Stelle bereits mit Erfolg ausprobiert hat. Finanzielle Beihilfen von anderer Seite dürfen diesen Wirtschaften nicht zufließen, denn sonst kann ja jeder mit Recht später behaupten, ja, wenn auch ich diese Gelder bekommen hätte, dann hätte auch ich meinen Betrieb so führen können. Aus eigener Kraft muß jede einzelne Beispielswirtschaft sich langsam aufbauen, in einem Jahr ist das nie oder nur in den seltensten Fällen zu erreichen, aber bei einer rationellen, sachgemäßen Wirtschaftsweise, unterstützt mit Rat und Tat des Wirtschaftsberaters, wird sich im Laufe der Zeit schon Geld herauswirtschaften lassen, das dann zum weiteren Ausbau der Beispielswirtschaft verwendet werden kann.

(Schluß folgt.)

❖

Reichsausschuß für Reblausbekämpfung.

Am 5. und 6. Mai tagte in Würzburg zum fünften Male der Reichsausschuß für Reblausbekämpfung. Aus der umfangreichen Tagesordnung seien folgende Kapitel hervorgehoben:

1. Erfahrungen mit der Einfuhr von Auslandsholz in den Jahren 1926/27.

Das einleitende Referat erstattete Weinbaudirektor Bauer-Neustadt a. d. H. Die Einfuhr betrug von 3309 C 1660000 m, von Tel. 8 B 747453 m, von Tel. 5 BB 492851 m, von 101 [14] MG 483500 m, von 420 A 95000 m, von 1202 C 54000 m, von Berl. × Riparia Richter 31, 57 und 110 33500 m, von 143 B 39000 m, von 1616 C geringe Mengen, insgesamt rund drei Millionen Meter. Einfuhrländer waren Österreich (Wiener-Neustadt), Ungarn (Teleki), Schweiz (Pashoud), Siebenbürgen (Ambrosi) und Frankreich (Richter). Die Preise, auf ein Stück Blindrebe umgerechnet, schwankten in allen Variationen, je nach Sorte und Lieferanten, zwischen 0,9 bis 7,7 Pfennige. Die Höchstpreise mußten für Teleki 5 BB von den Städt. Rebanlagen Wiener-Neustadt, von Kober & Kohlfürst und von Teleki bezahlt werden. Bei diesen außerordentlich hohen Preisen kämen die Lieferanten auf einen Reingewinn von 20000 Mark pro Hektar Muttergarten. Österreich und Ungarn bieten leider nicht in der Landeswährung an, sondern in Reichsmark und in Schnittreben, nicht in Metern, wie dies in den anderen Einfuhrländern üblich sei. Auch werde hier im Preise, bei Abnahme einzelner Schnittreben wie beim Bezuge ganzer Waggons, kein Unterschied gemacht. Große Verschiedenheit herrsche auch bezüglich der Zahlungsbedingungen. Pashoud, Kober & Kohlfürst und Richter waren am kulantesten, die Städt. Rebanlagen Wiener-Neustadt am rigorosesten. Es sollten sich in Zukunft alle deutschen Einfuhrstellen zusammentun und den ausländischen Lieferanten, die um das deutsche Geschäft froh seien, die Preise und Lieferungsbedingungen vorschreiben. Die Transportdauer der Sendungen betrage im Durchschnitt aus Wiener-Neustadt 10—14, aus der Schweiz 10, aus Siebenbürgen 22, aus Ungarn 17 und aus Frankreich 14 Tage. Bei Waggonversand sollte zur Verhinderung des Austrocknens des Rebholzes Verpackung in Stroh oder Schilf erfolgen. Die Aufbewahrung geschieht am besten in folgender Weise: Nach erfolgter Desinfektion Blenden der Augen, Zuschneiden, Bündeln, Einmieten im Keller oder im Freien, senkrecht in Sand, Überdecken mit Sand und dann mit Erde oder Stroh. Bezüglich der Sortenechtheit hatten im Jahre 1926 nur Baden und Hessen Veranlassung zu Klagen. Die Stärke des Holzes betrug im allgemeinen 7—10 mm. Naumburg erhielt ausnahmsweise aus der Schweiz, bei der Sorte 1202, die reinsten Spazierstöcke. Baden hatte 1927 in seinem aus Frankreich bezogenen Holze einige

Digitized by Google

Tausend 18—22 mm starke Ruten. Das von Teleki nach Hessen gelieferte Holz war zu einem Drittel zu dünn. Bezüglich der Gesundheit und Reife lagen auch nur einzelne Beanstandungen vor. Das Schweizer Holz hatte geringe Frostflecken, zum Teil war es grün und schimmelig; das Telekiholz war zum Teil stark markig. Als bestes Holz könne das aus Frankreich bezogene gelten. Im Jahre 1926 sei vom Freistaat Sachsen reblausverseuchtes Holz aus den Telekischen nichtverseuchten Rebschulen in Sollenau eingeführt worden, was darauf zurückzuführen sei, daß Teleki selbst noch Rebholz aus uns nicht bekannten Quellen hinzukaufe. Es bliebe deshalb nichts anderes übrig, als das Holz selbst an Ort und Stelle zu schneiden und dessen Abtransport zu überwachen. Die Veredlungsfähigkeit des Auslandsholzes war im allgemeinen gut, in Württemberg sehr gut. Hessen hatte Beanstandungen, wie auch Baden bezüglich der Tel. 8 B. Kistenanwachs in der Pfalz 80,45—91 %, Franken etwas geringer, Hessen durchweg unbefriedigend, Baden 75—90 %, Württemberg 99,4%. Das Wachstum in der Rebschule wurde zumeist gelobt, 3309 C stand besser als Teleki 8 B. Einzelne Länder, darunter auch Baden, klagten über ungünstigen Einfluß der Vorsommerwitterung. An verkehrsfähiger Ware wurden erzielt in der Pfalz 39,5—47,4 %, in Württemberg 46,8—61,8 %, in Hessen 20 %, in Freyburg a. U. 25 % usw., im Durchschnitt kaum 50 %. In Baden und in Naumburg wurde der größte Teil der Reben für ein weiteres Jahr in der Rebschule belassen. Die Gestehungskosten pro Stück Pfropfrebe werden berechnet in Preußen zu 43—52, Pfalz zu 43, Hessen zu 60, Baden zu 50, Württemberg zu 30, durchschnittlich zu 35—50 Pfennige, je nach Sorte, Jahreswitterung usw. In Staatsbetrieben, die zumeist mit verschiedenen Dienstobliegenheiten betraut sind, ist eine genaue Errechnung nicht möglich. Als Verkaufspreise pro Stück Pfropfrebe gelten in der Pfalz 25—30, in Franken 25, in Hessen 10, in Baden 50, in Württemberg 30, in Thüringen 25 Pfennige usw. Dabei ist zu beachten, daß die außer Baden genannten Pfropfreben-Verkaufspreise zumeist Pfropfreben zur Rekonstruktion reblausverseuchter Rebgelände — welche in Baden völlig kostenlos abgegeben werden — betreffen.

In der Aussprache über das Referat Bauers wurde dessen Vorschlag, eine Einkaufsgemeinschaft der deutschen Länder für den Bezug von Auslandsholz zu bilden, festgehalten. Die Führung soll hier das Reich übernehmen unter Beizug je eines Vertreters des Reichsernährungsministeriums und der Biolog. Reichsanstalt in Dahlem bei Berlin. Die Zusammenberufung einer Kommission von Landesvertretern soll gelegentlich des diesjährigen Weinbaukongresses in Dürkheim in der Pfalz erfolgen. Die Preise und Lieferungsbedingungen sollen hier nach Einholung der Offerten der Auslandslieferanten festgelegt werden. Die Bezahlung der Einkaufspreise soll gedrittelt werden: Anzahlung ein Drittel kurz nach der Bestellung, ein weiteres Drittel nach Einlauf der Sendung, das letzte Drittel im Sommer nach Feststellung der Sortenechtheit. Noch hierüber bestehende Bedenken sollen geklärt werden. Nach endgültiger Festlegung der Richtlinien nehmen dann die einzelnen Staaten die Bestellungen selbst in die Hand. In der Aussprache herrschte dann noch Einmütigkeit über das zu teure und — gegenüber dem im Inlande erzeugten — zumeist minderwertigeren Auslandsholze, so daß die Notwendigkeit bestehe, im Inlande mit Hilfe des Staates großzügig in der weiteren Vermehrung von Amerikaner-Muttergärten fortzufahren. Geeignete Gelände stünden noch in ausgedehntem Maße zur Verfügung.

2. Die Erziehungsarten in den Amerikaner-Muttergärten.

Hierzu hielt Weinbauoberinspektor Willig-Kreuznach das einleitende Referat, in welchem er die Frage aufstellte, wie die gegenwärtig teuren Pfropfreben billiger hergestellt werden könnten und diese nach der Richtung der Vereinfachung der Erziehungsarten in den Amerikaner-Muttergärten beantwortete. Wie bei den Europäerreben passe auch bei den Amerikanerreben nicht eine Methode für alle; die verschiedenen Sorten, die Boden- und Lagenverhältnisse, die klimatischen Verhältnisse sowie auch die wirtschaftlichen Verhältnisse hätten hier ein gewichtiges Wort mitzusprechen. Nach Schilderung der einzelnen bekannten und neuaufgetauchten Erziehungsarten wurde eine großzügigere Versuchsanstellung als bisher gefordert, um baldmöglichst Klarheit über mögliche Vorteile und Nachteile zu schaffen. — In der Aussprache wurde hervorgehoben, daß die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, die sich bereits mit der Prüfung der Erziehungsarten im Ertragsweinbau befasse, auch die Prüfung der Erziehungsarten in den Amerikaner-Muttergärten bereits eingeleitet habe.

(Fortsetzung folgt.)

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Die ersten Peronosporaflecken wurden am 19. Mai in der Pfalz beobachtet. In Baden wurde Peronospora am 21. Mai in Sasbach, am 23. Mai in Ihringen und am 28. Mai in Eichstetten (alle Orte liegen am Kaiserstuhl) festgestellt. Das erste Spritzen ist fast überall in der letzten Maiwoche durchgeführt worden. Die kühle Witterung, vor allem die kalten Nächte (unter 13° C), haben einen stärkeren Ausbruch bisher zurückgehalten. Immerhin zeigen die gemeldeten Infektionen, daß eine erste vorbeugende Peronosporabekämpfung Ende Mai nötig war.

Mehltau wurde vereinzelt in der Pfalz und am 20. Mai in Mittelbaden bei Oberkirch, festgestellt.

Die Frostschäden in Mitteleuropa.

Wie jetzt bekannt wird, haben die Maifröste nicht nur in manchen Gegenden von Deutschland Schaden angerichtet, sondern in noch viel größerem Umfange in Österreich und in Ungarn. In Niederösterreich schätzt man den Schaden auf 30—100 %, im Mistelbacher Gebiet auf 25—50 %, im Retzer Gebiet und bei Langenlois ist die Weinernte völlig vernichtet, an der Südbahn sind 30 % vernichtet, im Burgenland 35—100 Prozent. Auch in Ungarn sind nur die Gegenden am Plattensee verschont geblieben, die übrigen Gebiete haben katastrophalen Schaden, der im Landesdurchschnitt auf ein Drittel geschätzt wird. Bedeutende Schäden wurden auch in der Tschechoslowakei, in Karpathorußland, in der Preßburger Gegend und in Südmähren angerichtet, ebenso im rumänischen Banat, dagegen sind die Schäden in Steiermark und in Jugoslawien nur gering.

Nicht oder nur schwach betroffen von Frostschäden sind die europäischen Hauptproduktionsgebiete (Frankreich, Italien, Spanien) und Nordafrika.

Die Umstellung des Weinbaus in Preußen.

In mustergültiger und großzügiger Weise arbeitet die Regierung der Rheinprovinz unter ihrem sachkundigen Weinbaureferenten Grafen v. Matuschka an der Umstellung des Weinbaus. Um die Führer

Digitized by Google

des rheinischen Weinbaus mit den bisher getroffenen Anlagen vertraut zu machen, fand am 12. Mai eine Besichtigung in Anwesenheit des Oberpräsidenten der Rheinprovinz statt, an der sich 150—200 Personen beteiligten. Bei dieser Gelegenheit sprach Graf Matuschka über den Zweck der Einrichtungen, Prof. Muth über Erfahrungen mit Pfropfreben, Weinbaudirektor Ehatt über Verbilligung der Betriebskosten im Weinbau, Direktor Pfeiffer über Ausgleich in Weinbaubetrieben mit Landwirtschaft, Direktor Faust über Genossenschaftliche Kelterung und gemeinschaftlichen Weinabsatz.

Anschließend wurde dann der 12 ha große Staatliche Schnittgarten in Ems-Sachbach besichtigt. In drei Jahren werden dieser Schnittgarten und der in Vallendar 3 Mill. Schnittreben jährlich liefern, die 1 Mill. brauchbare Pfropfreben ergeben.

In Diez-Oranienstein ist ein 9½ ha großes Rebschulgelände zur Aufnahme von jährlich 2 Mill. Veredelungen vorhanden. Hier soll ein großer Rebenveredelungsbetrieb eingerichtet werden. Außerdem besitzt die Rheinprovinz noch staatliche Rebenveredelungsanstalten in Oberlahnstein, Bernkastel-Cues und Geisenheim, die allein in diesem Frühjahr 2½ Mill. Veredelungen hergestellt haben. Die Besichtigung überzeugte die Teilnehmer von der Großzügigkeit der staatlichen Fürsorge zur Umstellung des Weinbaus. K. M.

Peronosporabekämpfung.

Eigenartige Ratschläge zur Peronosporabekämpfung erteilt Prof. Ravaz in Montpellier den Winzern Südfrankreichs. Die elsässische Zeitschrift Vin d'alsace druckt die Arbeit für die elsässischen Winzer ab, doch dürfte diesen Winzern mit den Ratschlägen von Ravaz, die vielfach veraltet sind, kaum gedient sein. Um nur einige seiner Ansichten kundzugeben, die beweisen, wie wenig Ravaz die deutsche Literatur und die Fortschritte, die auf dem Gebiete der Peronosporabekämpfung in den letzten Jahren erzielt wurden, kennt, sei folgendes angeführt: Ravaz glaubt, die jungen Beerchen hätten keine Spaltöffnungen, durch welche der Pilz eindringen könne, der Pilz könne sich deshalb nur auf ihnen ansetzen. Er hält es für gleichgültig, ob Kupfervitriol in die Kalkmilch gegossen werde oder umgekehrt. Er empfiehlt zuerst 2%ige, bei regenreichem Wetter sogar 3%ige Kupferkalkbrühe zu verwenden und bei späteren Bespritzungen auf 1% bei trockenem und 2% bei Regenwetter herunterzugehen. Mit dem zweiten Spritzen glaubt er warten zu dürfen, bis der erste Krankheitsausbruch sich gezeigt habe. Nach einem Krankheitsausbruch sei ein neuer immer nach 7 Tagen zu erwarten usw. Schon diese wenigen Proben zeigen unseren in der Peronosporabekämpfung erfahrenen Winzern, daß man selbst an Weinbauschulen in Frankreich sich über die Inkubationskalendermethode zur Vorausbestimmung der Peronosporaausbrüche, über die Abhängigkeit der Inkubationszeit von der Temperatur, über die beste Herstellung und Anwendung der Kupferkalkbrühe und vieles andere noch lange nicht im klaren ist und daß in Deutschland die Peronosporabekämpfung wesentlich wirksamer gehandhabt wird. K. M.

Naturweinversteigerung in Meersburg a. B.

Die Weinversteigerungen des Badischen Domänenamtes in Meersburg heben sich von den üblichen Weinversteigerungen in mehrfacher Hinsicht ab. Auf steilem Felsen am herrlichen See im Anblick der tief verschneiten Alpen versammeln sich in dem malerischen Städtchen Meersburg die Steigerer, und zwar wohl ausschließlich Wirte. Händler fehlen ganz. Die Leitung gibt bekannt, daß die Weine unter dem Anschlag nicht abgegeben werden. Es wird sofort der Anschlag und auch mitunter erheblich mehr geboten. Infolgedessen werden 80 Versteigerungsnummern in kaum zwei Stunden ausgeboten. Guten Absatz fanden die Weißweine und Weißherbste, dagegen ist für Rotweine und Flaschenweine kein Interesse vorhanden Rotweine werden am Bodensee aus Südtirol billig importiert, deshalb wird der Anschlag von RM. 190 je hl für die vorzüglichen 1923 Meersburger Spätburgunder nicht bezahlt. Angeboten waren im ganzen 180 hl. Verkauft wurden 119 hl. Es wurden bezahlt für 1925er Meersburger Weißherbst RM. 130 je hl, für 1926er Hagnauer 120, 1926er Meersburger 131—132—135, 1926er Meersburger Edelwein 150—152—156, 1926er Meersburger Ruländer 206, 1926er Meersburger Traminer 236—247, 1921er Meersburger Edelwein 190—192 RM.

Weinversteigerung in Fremersberg und Nägelsförst.

Die in allen Fachkreisen mit Spannung erwarteten Versteigerungen der Naturweine von Klostergut Fremersberg und Hofgut Nägelsförst am 18. Mai d. J. enttäuschten auch diesmal nicht die zahlreich erschienenen Teilnehmer. Wiederum gelang es beiden Gütern für ihre bestgepflegten Weine gute Preise und glatten Absatz zu finden. Der letztjährige Jahrgang konnte allerdings nicht zu den Spitzenjahrgängen gerechnet werden, woran auch die gute Pflege der Weine nichts ändern konnte. Desto anerkennenswerter ist es, daß es trotzdem beiden Gütern gelungen ist als beste Nummer, in dem einen Fall war es ein Traminer, in dem anderen ein Riesling, wirklich reife, volle Qualitätsweine zu bieten, deren Güte auch durch den Preis, den sie erzielten, Anerkennung fand. – Die Rieslingweine des Klosterguts Fremersberg präsentierten sich durchweg als rassige, aber doch kleinere Weine mit verhältnismäßig viel Säure, während das Hofgut Nägelsförst körperreichere und reifere Produkte bot. In der Hauptsache dürfte dieser Qualitätsunterschied durch die bedeutend reichere Ernte des Klosterguts Fremersberg bedingt sein, das im vergangenen Jahre einen sehr befriedigenden Ertrag hatte, wogegen Nägelsförst der Menge nach nicht so gut abschneiden konnte.

Bei prächtigem Wetter gingen beide Veranstaltungen in den von Schwarzwaldbergen malerisch umrahmten Gartenanlagen der beiden Güter vor sich. Die prachtvolle Umgebung, die würzige Luft und nicht zuletzt die edlen Weine begeisterten bald die Steigerer und die nicht geringere Anzahl der nicht kaufenden Genießer. Flottem Angebot folgte ebenso prompt der Zuschlag. Herrn Engelmann sah man es ja an, daß er diesmal doch nicht so ganz mit seinen Weinen zufrieden war. Sie waren ihm zu sauer! Aber dafür konnte er auch die stattliche Anzahl von 25 Halbstück 26er ausbieten lassen, wodurch für den kleinen Mangel an Qualität ein Ausgleich geschaffen war. — Nach Schluß der Versteigerung auf Fremersberg brachte ein Höhenauto die Gäste, soweit sie nicht selbst glückliche Besitzer eines Wagens waren, auf der romantischen, kurvenreichen Straße nach Nägelsförst. Die Verwaltung dieses Gutes hatte sich besondere Mühe gegeben. Weiß gedeckte Tische mit reichem Blumenflor geschmückt erwarteten die Teilnehmer. Schmucke Schenkmädchen brachten die Proben, und es wurde nur bedauert, daß nicht noch mehr Weine zum Ausgebot kamen. Gar zu gerne hätte man noch längere Zeit auf dem schönen Erdenfleckchen verweilt.

Der Verlauf beider Versteigerungen war, wie eingangs erwähnt, gut. Größere Preisunterschiede wie auch Qualitätsunterschiede ließen sich bei den Fremersberger Rieslingweinen nicht feststellen. Das billigste Faß kostete 145 RM. pro Hektoliter und der höchste Preis von 183 RM. für 1 hl erzielten die beiden Nummern 15 und 20. Das eine Halbstück Traminer konnte für 302 RM. zugeschlagen werden. Im Anschluß an die 25 Nummern 1926er kam dann noch ein Halbstück 1925er Riesling zur Versteigerung, das für 155 Mark abgegeben wurde. Drei Nummern, für die 161, 174 und 168 RM. geboten waren, wurden zu diesen Preisen nicht zugeschlagen. Im Durchschnitt kosteten die Fremersberger Weine 171 RM. das Hektoliter.

Während die Weine des Klosterguts Fremersberg, wie bemerkt, größere Qualitätsunterschiede nicht zeigten, boten die Weine von Nägelsförst ein interessanteres Bild, was sich auch im Preis ausdrückt. Die sieben zum Ausgebot gelangenden Nummern wurden zu nachstehenden Hektoliterpreisen zugeschlagen: 173, 191, 180, 180, 201, 261 und 300 Mark. Durchschnittlich 212 Mark.

Beide Versteigerungen haben wiederum gezeigt, daß man die Qualität wieder zu schätzen weiß. Hoffen wir, daß es auch den kleineren Rebbesitzern in Kürze gelingt, ihre Produkte auf die gleiche Höhe zu bringen und dadurch erfolgreich mit den Großgütern in Wettbewerb treten zu können. Mke.

Rundschau

Deutschland.

Unentgeltliche Pfropfreben. Dem Beispiele Badens folgend sind nun auch im Wirtschaftsausschuß des bayrischen Landtages Anträge eingegangen, unentgeltlich oder gegen geringes Entgelt Pfropfreben aus staatlichen Rebschulen bedürftigen Winzern zwecks Neuanlage von Stücken, die der Reblausverseuchung zum Opfer fielen, abzugeben. In Baden werden bekanntlich schon seit Jahren allen Winzern, deren

Digitized by Google

Reben der Reblausbekämpfung zum Opfer fielen, Propfreben vollkommen umsonst vom Weinbauinstitut geliefert.

„**Schillerwein.**" Da in Württemberg erhebliche Mengen Wein durch Zusammenkeltern von Rot- und Weißweintrauben erzeugt oder auch Rotweine mit Weißwein verschnitten werden, setzt sich der württembergische Weinbau dafür ein, daß bei einer Abänderung des Verschnittparagraphen des Weingesetzes den Belangen Württembergs entsprechend Rechnung getragen wird.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Einigen Schaden haben die Mainächte doch gebracht, es wurde solcher aus Rheinhessen, aus der südlichen Pfalz, aus dem Ruwertale, aus Baden, Württemberg und vereinzelt aus dem Rheingau gemeldet. Vom Mittelrhein und aus dem Rheingau kommen Klagen über die Nachwirkungen des furchtbaren vorjährigen Frostes beim Austrieb der Reben. Über das Ergebnis der Räucherungen und Vernebelungen wird man wohl demnächst Genaueres hören, verschiedentlich bereits eingegangene Meldungen lauteten günstig. Allerdings erfordert die Zeit bereits die Bekämpfung der Rebschädlinge und Pilzkrankheiten, die sich zum Teil schon zeigen.

Das Weingeschäft erstreckte sich auch in der letzten Zeit vor allem auf die Weinversteigerungen. Es fanden solche in ungefähr sämtlichen deutschen Weinbaugebieten statt. Zuletzt hatte die Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer ihre großen Weinversteigerungen in den verschiedenen Weinbauorten des Rheingaues. An elf Tagen fanden diese Ausgebote statt, wobei 350 Flaschen 1919er, 1 Halbstück und 580 Flaschen 1920er, 1 Viertelstück und 13660 Flaschen 1921er, 1 Stück und 2900 Flaschen 1922er, 1 Halbstück 1923er, 32½ Stück 1924er, 175¼ Stück 1925er und 87¼ Stück 1926er verkauft wurden. Für diese 297¼ Stück und 27490 Flaschen wurden rund 1050000 RM. erlöst. Im einzelnen brachte die Flasche 1920er Aßmannshäuser Rotwein 2.80, 1921er 3.20—6.50, das Stück 1924er 2520—4320 RM., die Flasche 1919er Aßmannshäuser Rotweißwein 4.10, das Stück 1920er 3280, 1924er 2920 RM., das Stück 1925er Eltviller 1520—3400, 1926er 2140 bis 4980 Mark, das Stück 1921er Erbacher 13640, 1922er 2100—2800, 1923er 2400, 1925er 2020—6600, 1926er 2200—7620 Mark, die Flasche 1921er Geisenheimer 3.20—3.90, das Stück 1924er 1660—1860, 1925er 1520—9220, 1926er 2640—3800 Mark, das Stück 1925er Hallgartener 2840, 1926er 2380—4300 Mark, das Stück 1920er Hattenheimer 66160, 1924er 1880—20260, 1925er 2080—5720, 1926er 2180 bis 8040 Mark, die Flasche 1921er Johannisberger 3.80—5.80, das Stück 1925er 2640—5420, 1926er 2440—4400 Mark, die Flasche 1921er Schloß Johannisberger 5.00—16.60, das Stück 1924er 2800—3200, 1925er 2920—7000, 1926er 3600—10020 Mark, das Stück 1925er Kiedricher 1660—4020, 1926er 3000—4040 Mark, das Stück 1924er Lorcher 1520—2200, 1925er 1580—3160, 1926er 1800—2420 Mark, die Flasche 1922er Mittelheimer 0.90—1.00, das Stück 1924er 1600 bis 1820 Mark, das Stück 1925er Neudorfer 1980—2840 Mark, die Flasche 1920er Östricher 4.80, das Stück 1925er 2000—4400, 1926er 2280 Mark, das Stück 1925er Rauenthaler 2300—5460, 1926er 3640 bis 4660, 1924er Rüdesheimer 2000—3280, 1925er 1460— [illegible], 1926er 2620—6200 Mark, die Flasche 1921er Winkeler 3.50—11.80, 1922er 0.90—1.20, das Stück 1924er 1600—1980, 1925er 1700—3900, 1926er 2780 Mark, 1924er Hochheimer 2700—2840, 1925er 3080 bis 5280, 1926er 2200—3220 Mark, die Flasche 1921er Schloß Vollradser 3.50—7.20, 1926er 2240—3980 Mark, 1924er Steinberger 2120 bis 2400 Mark, 1925er Markobrunner 3400—4120, 1926er 2200 bis 10000 Mark.

Der niedrigste Preis wurde für 1925er Rüdesheimer mit 1460 Mark, der höchste für 1920er Hattenheimer mit 66160 Mark für das Stück (1200 Liter) bezahlt.

Diese Rheingauer Weinversteigerungen sind von jeher von maßgebendem Einfluß auf Preisgestaltung und Bewertung des deutschen Weines gewesen, man darf deshalb schon über sie in dieser Weise umfassend Auskunft geben.

Auch sonst, so in Rheinhessen, vor allem in der Rheinpfalz und in Baden wurden Versteigerungen von Bedeutung abgehalten, über die zum Teil hier schon berichtet wurde, zum Teil gelegentlich noch Auskunft gegeben werden wird. Was das freihändische Weingeschäft anbelangt, so war es meist nicht sehr bedeutend. Die Bestände sind nicht mehr groß, waren an 1926er ohnehin nicht bedeutend, und so erklärt sich, daß kein großes Geschäft mehr sich gestalten kann, im übrigen zögern Verkäufer und Käufer in letzter Zeit ziemlich. In Rheinhessen brachte das Stück (1200 Liter) 1926er 1000—1500 Mark und mehr, 1925er 1050—1500 Mark und mehr, in der Rheinpfalz das Fuder (1000 Liter) 1926er 700—2500, 1925er 1100—2000 Mark, die Flasche 1925er 2.20—9.—, 1924er 2.40—12.—, 1921er 3.30—4.50 Mark, am Glan das Stück (1200 Liter) 1926er und 1925er 1100—1500 Mark, an der Nahe das Stück 1925er und 1926er 1050—1500 Mark, am Mittelrhein das Fuder (1000 Liter) 1925er 1050—1400, 1926er 1100 bis 1500 Mark, im Rheingau das Halbstück (600 Liter) 1925er 650 bis 1500 Mark und mehr, 1926er 800—2000 Mark, an der Mosel, Saar und Ruwer das Fuder (960 Liter) 1926er 900—2000, in Baden der Hektoliter 1926er 110—170 Mark, in Franken die 100 Liter 1926er 125—210 Mark. In Württemberg war es geschäftlich auf der ganzen Linie ruhig. In der Nacht vom 11. auf den 12. Mai gab es Frostschaden —m—

Frankreich. Da der Weinkonsum in Frankreich im April wieder 3,7 Mill. Hektoliter betrug, werden ständig weitere Auslandskäufe getätigt. Zurzeit kaufen französische Weinfirmen in Jugoslawien ein, vor allem dunkle Rotweine. Es besteht auch Aussicht, daß jugoslawische Weißweine abgenommen werden. Die Weingärten stehen in Frankreich schön, doch hat die Quantitätssorte Aramon nur wenig angesetzt, und auch in der Gegend von Bordeaux sind die Ernteaussichten nicht übermäßig günstig.

Die Weinpreise steigen weiter. Es kosten in Paris Midiweine mit 9° Alkohol 305—310 fr., mit 10° 315—320 fr., mit 11° 330—340 fr., Algierweine mit 10,5—11° 320—330 fr., Weißweine 295—300 fr., aus der Gironde 320—330 fr., Roséweine mit 11,5° 320 fr. ohne Faß. In Bordeaux kosten gewöhnliche Rotweine 300 fr. je Hektoliter, gewöhnliche Weißweine 250—270 fr. — In Burgund kosten 2151: 650 bis 700 fr., bessere Weine 800—1000 fr. Weiße Weine 800 fr. Konsumweine sind so gut wie ausverkauft.

Spanien. Obwohl die Aussichten für die 1927er Ernte gut sind, halten nie dagewesene hohe Preise für den 1926er Wein doch an, weil die Nachfrage immer noch groß ist und die Produzenten das, was sie noch an Wein besitzen, nur zu hohen Preisen abgeben. In Villafranca kosten Weißweine 3.80 Pesetas und Rotweine 4 Pesetas je Hektolitergrad. Anderwärts wird die Arroba zu 16 l zu 7—7.50 Pesetas, in Valladolid zu 9.50 Pesetas gehandelt.

Vereinsnachrichten

Badischer Winzerverband.

Der Badische Winzerverband hält am Sonntag, den 12. Juni nachmittags ½3 Uhr im Hotel Dreikönig in Offenburg seine diesjährige Generalversammlung ab. Neben einem Bericht über die Tätigkeit des Verbandes im Jahre 1926 werden sprechen: Reichstagsabgeordneter Carl Diez und Reichstagsabgeordneter Peter Kerp, Generalsekretär des Rheinischen Bauernvereins über die wirtschaftliche Lage des Weinbaues. Alle Winzer sind zu dieser Versammlung, die recht interessant zu werden verspricht, eingeladen.

Rheinischer Winzerverband.

In Niederhammerstein fand am 15. Mai eine Versammlung des Gauverbandes Neuwied statt, bei welcher Syndikus Hermes von Koblenz über die Lage des Weinbaus unter Berücksichtigung der Wirtschafts- und Steuerpolitik und Weinbauinspektor Hirschel von Linz über weinbautechnische Fragen, vor allem über die Schädlingsbekämpfung referierten.

Personalia

Weingutsbesitzer und Weinhändler Ökonomierat Fritz Louis in Neustadt a. d. H. feierte am 28. Mai seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar hat sich auch für die Allgemeinheit im Dienste der Weinbauförderung verdient gemacht.

Johann Dühr, langjähriger Schriftleiter der Luxemburger Weinzeitung und Ehrenschulinspektor, ist am 16. Mai im Alter von nahezu 80 Jahren gestorben.

Schluß des redaktionellen Teils.

Digitized by Google

Geschäftliche Mitteilungen

Die Bekämpfung der Rebschädlinge.

Eine der Hauptsorgen des Winzers besteht in der Bekämpfung der Schädlinge. Es kommt ihm darauf an, in möglichst einfacher Weise, d. h. mit geringstem Arbeitsaufwand, Peronosporasporen und Traubenwickler zu vernichten, bevor sie Schaden angerichtet haben. Die zu diesem Zweck gebrauchten chemischen Mittel dürfen die Reben nicht schädigen. Diese Forderungen werden erfüllt von den Mitteln, welche die J. G. Farben-Industrie-Aktiengesellschaft heute auf den Markt bringt. Das Nosperit, ein kupferhaltiges Peronospora-Bekämpfungsmittel kann sowohl verstäubt, als verspritzt werden. Die Herstellung der Brühe geschieht denkbar einfach (ohne Zusatz von Kalk), lediglich durch Aufrühren von 1½—2 kg Nosperit in 100 Liter Wasser. Zur Bestäubung der Gescheine gegen Heu- und Sauerwurm hat sich vorzüglich Gralit (Arsenbestäubungsmittel „höchst") bewährt. Da nun aber die Bekämpfung von Peronospora und Wurm vielfach gleichzeitig zu erfolgen hat, so bietet ein Spritzmittel, welches Kupfer und Arsen in geeignetem Verhältnis enthält, einen besonderen Vorteil, weil es der Mühe enthebt, der Kupferkalkbrühe das Arsenmittel erst zuzusetzen und damit eine für die Pflanzen oft etwas gefährliche Mischung zu bereiten. Das Nosprasen kann in 1½—2%iger Brühe ohne Bedenken jederzeit auf die Reben gespritzt werden. Es verbrennt dieselben nicht und seine Wirkung gegen die Schädlinge ist allenthalben reichlich erprobt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck C. A. Wagner, Buchdruckerei A. G.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau
19

„Tabak-Extrakt" 8/10 % Nikotingehalt
Marke **„Albrecht"**
zu **konkurrenzlosen Vorkriegspreisen lieferbar.**
Zu beziehen durch Genossenschaften, Berufsvereine und einschlägige Geschäfte usw. Wenn nicht erhältlich, wende man sich direkt an den Hersteller, die Firma
Albrecht, Chemische Fabrik
Kaufmännisches Büro Hamburg
Hamburg 1, Brandsende 24
Vertreter für Baden: **FRANZ WALTER, Bühl** in Baden. 8

D. R. P.
Der bewährte kaltflüssige Flaschenlack.
Alle Farben lieferbar. — Einfache praktische Apparatur. Luftdichter Abschluß und keine Schimmelbildung.
Kosmos-Export G. m. b. H.
Hamburg 8, Hafenbau 7 5

Zwei Spitzenleistungen

Bleizabulon das **beste Spritzmittel**

HINSBERG'S PRÄPARATE

Arsenstaubmittel „Hinsberg 1922" das **ideale Staubmittel**

gegen alle **fressenden Schädlinge** im **Wein-** und **Obstbau.**
Bleizabulon ist im **Weinbau nur gegen** den **Heuwurm** anzuwenden.
Verbrennungen ausgeschlossen.
Man verlange kostenlos Merkblätter Nr. 107 von
Otto Hinsberg / Nackenheim a. Rh.
Erste und älteste reine Pflanzenschutzmittelfabrik

Tabakextrakt
Kupfervitriol
Schwefel
Nosprasen
Nosperal
Uraniagrün
Stäubmittel
Julius Hinckel Söhne
G. m. b. H.
Bad Dürkheim (Rheinpf.)
11 Tel. 97, 98 u. 99
Händler Vorzugspreise!

Winzer bezieht Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten der Weinbau und Kellerwirtschaft.

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.).

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale.

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Sorst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta").

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. B., Stammhaus Mannheim.

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden.

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Cusarsen
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Cusisa 1926
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe).
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Horst's Kupferstaub
Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt a. Main.

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia-Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen.

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: „Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. M.

Domasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel).
„Doma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine), Prov. Hann.

Domasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung).
„Doma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine), Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 16. Juni 1927 | Nr. 12

Inhalt: Schuster, Die Wirtschaftsberatung im Weinbau (Schluß) S. 123; Dümmler, Reichsausschuß für Reblausbekämpfung (Schluß) S. 127; Kleine Mitteilungen S. 130; Rundschau S. 130; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 131; Vereinsnachrichten S. 132; Personalia S. 133; Geschäftliche Mitteilungen S. 133.

Die Wirtschaftsberatung im Weinbau.

Von Dr. Schuster-Eltville a. Rh.

Vortrag, gehalten im Rheingauer Weinbauverein in Geisenheim am 21. Dezember 1926.

(Schluß.)

Was in groben Zügen allgemein über die Wirtschaftsberatung in der Landwirtschaft gesagt wurde, das gilt auch in erhöhtem Maße für die Beratung im Weinbau, und nun komme ich zu dem eigentlichen Vortragsthema.

Die Wirtschaftsberatung im Weinbau erstreckt sich auf zwei Hauptgebiete, einmal auf die Weinbautechnik und dann zweitens auf die Kellerwirtschaft. Die Weinbautechnik darf noch so gut auf der Höhe sein, sie nützt dem Betriebsleiter nichts, wenn er auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft versagt. Die Kellerwirtschaft auf der anderen Seite darf noch so gut ausgebaut sein und nach den modernsten Erfahrungen geführt werden, sie wird dem Betriebsleiter keinen Vorteil bringen, wenn er beim Versagen der Weinbautechnik nichts in seinen Keller bekommt. Aus diesem Beispiel ist mit aller Deutlichkeit zu ersehen, daß die Wirtschaftsberatung auf Weinbau und Kellerwirtschaft zu gleicher Zeit ausgedehnt werden muß, wenn sichtliche Erfolge aus der Beispielswirtschaft gezeitigt werden sollen. Auf welche Spezialgebiete hat sich nun die Beratung im Weinbau und in der Kellerwirtschaft zu erstrecken? Nach meinem Dafürhalten muß die Beratung nicht nur speziell durchgeführt werden, sondern sie muß den Gesamtfragen des Betriebes gerecht werden. Spezialgebiete der Beratungstätigkeit kann ich mir nur in solchen Wirtschaften auswählen, die im großen und ganzen in der Grundlage bereits auf der Höhe sind. Zunächst muß ich als Wirtschaftsberater den für die Beispielswirtschaft in Aussicht genommenen Betrieb von innen und außen kennen lernen, muß vor allen Dingen durch eingehende Besichtigungen die vorhandenen Mängel des Betriebes mir persönlich vor Augen führen. Wird dies von Anfang an versäumt, so hilft ein späteres Herumknobeln nichts mehr. Ich muß die Größe des Weinbaubetriebes wissen, muß die Lage der einzelnen Parzellen zueinander genau kennen, muß diese Lage durch einen Plan festhalten, muß weiter die Anfuhrwege zu den einzelnen Parzellen nachprüfen und muß letzten Endes wissen, ob neben dem Weinbaubetrieb auch noch ein Teil Landwirtschaft betrieben wird oder nicht. Gerade dieser letzte Punkt wird bei der Durchführung einer Beispielswirtschaft im Weinbau eine ausschlaggebende Rolle spielen, denn in der heutigen Notlage des deutschen Weinbaues muß ich unter Umständen wohl oder übel zu einer gewissen Umstellung des Weinbaues in Landwirtschaft die nötigen Maßnahmen ergreifen, ich muß unter Umständen einen gemischten Betrieb schaffen, der dem Winzer selbst nur zum Vorteil dienen wird. Selbstredend darf diese Umstellung nicht planlos erfolgen. Ich muß mich aber als Sachberater weiter über den evtl. vorhandenen Viehstand unterrichten, denn auch dieser muß bei der Beurteilung des Gesamtbetriebes in Rechnung gestellt werden. Doch all diese Unterlagen reichen für die Schaffung einer Beispielswirtschaft nicht aus. Weiterhin muß ich mir die nötige Klarheit verschaffen über den Ernährungszustand der einzelnen Parzellen, über die seither geübte Bodenbearbeitung, ich muß weiter vorher ein genaues Bild über die vorhandenen Unterstützungsvorrichtungen und Erziehungsarten bekommen, kurz zusammengefaßt. ich muß, wenn ich an die Schaffung einer Beispielswirtschaft herangehen will, den Betrieb durch und durch kennen lernen, Selbst Klarheit muß ich mir schaffen über die eventuelle Verschuldung des Betriebes. Erst wenn das Gesamtbild deutlich und klar vor einem steht, oder wenn man alles auf Herz und Nieren geprüft hat, erst dann kann ich die Maßnahmen ergreifen, die zunächst notwendig sind für die Grundlage einer Beispielswirtschaft. Es wird sicherlich viele Landwirte und Winzer geben, die sich diese Prüfung auf Herz und Nieren nicht ohne weiteres gefallen lassen, aber kann denn der Arzt irgendeine bestimmte Krankheit feststellen ohne vorherige genaueste Prüfung? So gut dieser es nicht kann, so gut kann auch von uns landwirtschaftlichen Sachberatern nicht verlangt werden, daß wir in Bausch und Bogen an eine Arbeit herangehen, die von vornherein zum Mißerfolg verurteilt sein muß, wenn wir uns nicht die genauesten Unterlagen für unsere Beratungstätigkeit vorher verschafft haben. Der einsichtige Winzer oder Landwirt wird sich aber diese Prüfung gefallen lassen, denn er weiß, daß nur die genaueste Kenntnis seines Betriebes uns Sachberatern die Möglichkeit gibt, auch wirklich mit Rat und Tat ihm zur Seite zu stehen. Wenn aber schließlich einer vielleicht annimmt, durch die genaue Prüfung seiner Verhältnisse würden wir vielleicht dem Finanzamt in die Finger spielen, so wird er sich gewaltig irren, denn auch wir als landwirtschaftliche Sachberater erkennen dem Finanzamt nur das an, was sich in Einklang mit den landwirtschaftlichen bzw. weinbaulichen Verhältnissen bringen läßt, was recht und billig ist. Alles andere lehnen wir auch strikte ab.

Digitized by Google

Weiterhin ist auch von großer Wichtigkeit zu wissen, in welchem Verhältnis der Besitzer zu seinen Untergebenen steht, wie er seither in sozialer Hinsicht verfahren und gehandelt hat. Meine Herren, das ist ein wesentlicher Punkt bei der Prüfung der Verhältnisse für eine neu einzurichtende Beispielswirtschaft! Der Besitzer hat nun einmal seinen Arbeitern gegenüber nicht nur Rechte, sondern auch vornehme Pflichten. Wir müssen den Arbeiter als Mensch behandeln, wir müssen die Seele des Arbeiters kennen lernen. Und wir müssen als Besitzer weiter mit gutem Beispiel vorangehen bei allen Arbeiten und Anforderungen, die an den einzelnen Arbeiter gestellt werden. Wir dürfen nichts verlangen, was wir als Besitzer selbst nicht leisten können. Erst wenn das Verhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer sich als ungetrübt bei der Prüfung herausgestellt hat, erst dann wird eine aufbauende Arbeit zur Gründung einer Beispielswirtschaft möglich sein. Noch mehr Fragen dürften bei der Prüfung auf Herz und Nieren aufgeworfen werden, doch im Gesamtrahmen meines Vortrages möchte ich nicht weiter auf all die Einzelheiten eingehen. Vielleicht kommt die eine oder andere Frage, die ich nicht berührt haben sollte, noch später von selbst zur Erörterung.

Hat nun die Prüfung ergeben, daß der Gesamtbetrieb in seiner Grundlage noch gesund ist, dann geht es an die Kleinarbeit. Und diese Kleinarbeit wird nicht allzu leicht werden, weder für den Fachberater, der es mit seiner Arbeit ernst nimmt, noch für den Besitzer selbst, zu dessen Vorteil die Beispielswirtschaft gegründet, errichtet werden soll.

Mit einem Grundübel in den hiesigen Weinbauverhältnissen muß ich zuerst rechnen, und dieses Übel abzustellen oder wenigstens in seiner Größe herabzumindern, darauf wird wohl immer das Hauptaugenmerk zu richten sein. Ich komme zu der fürchterlichen Parzellenwirtschaft, die nun einmal in fast allen Weinbaugebieten leider anzutreffen ist. Besieht man sich einen Besitzplan irgend einer Weinbauwirtschaft oder besser, macht man einen Gemarkungsrundgang, so fällt wohl stechend in die Augen die grenzenlose Verteilung der einzelnen Grundstücke. Durch solch eine Parzellenwirtschaft, die Ihnen allen ja zur Genüge bekannt ist, entstehen ganz ungeheure Kosten. Abgelegene Grundstücke, die genau so bebaut und behandelt werden müssen wie die näher gelegenen, verlieren für den Besitzer an Wert, müssen an Wert verlieren, da sie meist mehr Unkosten erfordern, als aus ihnen je herauszuholen ist. Wohl wird es schwer halten, diese Parzellenwirtschaft zum Verschwinden zu bringen, es ist dies eine Arbeit für Generationen, aber wir werden auch an dieser Arbeit nicht vorbeikommen, wenn wir im Interesse des notleidenden deutschen Weinbaues schaffen wollen. Die Hauptschuld an dieser Besitzverteilung im Weinbau trägt neben der Erbteilung die Lagebezeichnung. Es will eben ein jeder Winzer in einer guten Lage den Besitzer spielen — wenn es sich auch in sehr vielen Fällen nur um einige Ruten handelt —, um nach dieser Lage seinen Wein zu taufen. Wenn es ein jeder ehrlich meint, so wird er wohl diese Tatsache unterstreichen müssen. Diese Parzellenwirtschaft muß verschwinden, und meine Herren, sie wird auch mit der Zeit verschwinden, die Not der Zeit wird es uns lehren, sie wird verschwinden zum Vorteil des Winzers selbst. Wenn ich also nun an die Gründung einer Beispielswirtschaft herangehe, dann wird eine solch beschriebene Besitzverteilung nach und nach umgeändert werden müssen. Im Laufe der Zeit muß ich eben durch Tausch, eventuell auch durch Zukauf meinen Betrieb so arrondieren, daß mir möglichst wenig Unkosten bei der Bewirtschaftung des Betriebes entstehen. Die Anwendung von Pflügen, die Anwendung von Batteriespritzen, eventuell auch bei größeren Betrieben die Anwendung von Motorspritzen wird mir dann manchen Vorteil bringen, der sicherlich in den meisten Fällen eine gute Lagebezeichnung wieder wettmacht. Das Zusammenlegen von Grundstücken auch im Weinbau wird nur von Vorteil sein.

Ein weiteres Augenmerk bei der Wirtschaftsberatung ist auf die Bodenbearbeitung zu richten. Meine Herren, unterschätzen Sie bitte eine intensive Bearbeitung des Weinbergbodens nicht! Sie bildet meines Erachtens mit die Hauptgrundlage zur Erzielung einer guten Qualität. Im kommenden Wirtschaftskampf wird die Qualität des Weines für uns deutsche Winzer eine ausschlaggebende Rolle spielen, wenn wir uns eben auf unserer Scholle halten wollen. Es werden sich in Zukunft nur die Betriebe behaupten können, die Wert auf eine gute Qualität ihrer Produkte legen, alle anderen werden in dem schwierigsten Wirtschaftskampf, der uns je bevorgestanden hat, von der Bildfläche verschwinden. Wer die Entwicklung der Handelsverträge aufmerksam verfolgt, der wird mir unbedingt zustimmen müssen. Es glaube ja keiner, daß der Staat auf die Dauer einen Betriebszweig, der sich durch die Ungunst der Verhältnisse nicht mehr selbst hochhalten kann, weiterhin mit Geldmitteln unterstützen kann. Das kann keine Regierung, mag sie auch herkommen, woher sie kommen will. Heute und in Zukunft regiert die Wirtschaft, sonst niemand. Also nur Qualität wird uns vor der kommenden Konkurrenz schützen! Und die Durchführung einer sachgemäßen Bodenbearbeitung als eine Maßnahme zum Erreichen dieser Qualität muß unter allen Umständen beachtet werden. Mit allen technischen Neuerungen auf diesem Gebiet müssen wir uns vertraut machen. Wird der Boden im Laufe der Jahre gut und sachgemäß bearbeitet, dann werden auch all die anderen Maßnahmen wie Düngung usw. sich günstig auswirken können.

Wie die Bodenbearbeitung mit der Qualität eng zusammenhängt, so richtet sich selbstverständlich auch die Düngung in ihrer Auswirkung nach der vorangegangenen Bodenbearbeitung, nach den Maßnahmen, die ich zur Qualitätssteigerung ergreifen muß. Es ist leider eine altbekannte Tatsache, daß gerade in der Anwendung der Dünger die meisten Fehler gemacht werden. Die Wirtschaftsberatung muß deshalb auf diesem Gebiete mit aller Kraft einsetzen. Es ist nicht damit abgetan, daß man nach einem Rezept, das man sich irgendwoher geholt hat, alle Weinberge gleichmäßig düngt, sondern man muß den Ernährungszustand eines jeden einzelnen Weinberges kennen. Liegt diese Kenntnis nicht vor, so kann man sich diese recht bald selbst auf einfachste Art und Weise durch exakte Düngungsversuche verschaffen. Unterstützt durch eingehende Bodenuntersuchungen ist man dann bald in der Lage, im Verbrauch des Düngers, besonders im Verbrauch der künstlichen Düngemittel, recht sparsam unter Umständen zu wirtschaften. Wie oft haben schon durchgeführte Bodenuntersuchungen den

Digitized by Google

Beweis erbracht, daß eine Kalidüngung, eine Kalkdüngung nicht so nötig am Platze ist, wie der betreffende Besitzer oberflächlich vielleicht angenommen hatte. Was auf der einen Seite an Dünger unter Umständen erspart werden kann, das muß auf der anderen Seite bei ziemlich heruntergewirtschafteten Weinbergen wieder nachgeholt werden. Es genügt nicht allein, daß der Wirtschaftsberater nach Prüfung der Weinberge auf den Ernährungszustand einen regelrechten, sachgemäßen Düngungsplan aufstellt, sondern er muß sich auch während der Anwendung der Düngemittel davon überzeugen, ob nach dem aufgestellten Plan auch wirklich gehandelt wird. Wie überall, so muß natürlich auch hier der Berater volles Vertrauen in den Beispielswirt setzen, es muß ein Vertrauen zwischen Sachberater und Besitzer bestehen, das nicht nur kameradschaftlich ist, sondern durchdrungen ist von dem ehrlichen Willen auf beiden Seiten, die Wirtschaft so zu heben und zu fördern, daß die anderen Winzer dann durch das gute Beispiel mitfortgerissen werden.

kämpfung der Schädlinge zu helfen, anerkennen muß, so wäre es meines Erachtens doch besser, wenn die bereits vorhandenen Mittel einmal gründlich auf ihre Geeignetheit hin draußen in der Praxis untersucht würden, ehe man wieder zu neuen Mitteln seine Zuflucht nimmt. Dankenswert zu begrüßen sind in dieser Beziehung die Richtlinien, die der Ausschuß der Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes alljährlich der Öffentlichkeit bekannt gibt. Als Wirtschaftsberater darf ich nun keine Experimente mit neuen, noch nicht vollständig ausprobierten Bekämpfungsmitteln anstellen, sondern ich muß, um ganz sicher zu gehen, nur zur Anwendung von solchen raten, die die Feuerprobe bereits genügend lang bestanden haben. Ich muß mich selbst von dem Grundsatz leiten lassen und auch den Beispielswirt davon überzeugen, daß alle Bekämpfungsmittel versagen werden und müssen, wenn sie nicht sachgemäß hergerichtet, rechtzeitig genug und oft genug angewandt werden. Und weiterhin muß ich als Berater den Winzer dazu bringen können, daß er die Vorgänge draußen in der

Winzer! **Die Peronospora trat allenthalben auf und wurde durch ein zweites Bespritzen kurz vor der Rebblüte zurückgehalten.**

Heuwürmer gibt es stellenweise recht viel. Sorgt durch Bespritzen oder Bestäuben mit arsenhaltigen Mitteln oder durch Bespritzen mit Nikotinbrühen, daß der Schaden nicht zu groß wird.

Haltet Neuanlagen und Rebschulen unkrautfrei, sonst erhöhte Peronosporagefahr.

Bei frisch gepflanzten Reben ist der aufgebrachte Erdhügel sorgfältig zu erhalten. Bei starker Verkrustung, bei noch nicht hervorgekommenen Trieben, lediglich vorsichtig die Erdkruste brechen.

Heftet in Junganlagen rechtzeitig auf, laßt die Triebe nicht auf dem Boden herumliegen, sonst erhöhte Peronosporagefahr.

Spritzt Junganlagen und Rebschulen alle 8—10 Tage mit 1%iger Nosperalkalkbrühe oder 1%iger Kupferkalkbrühe, auch die kleinsten Triebe sind jeweils von zwei Seiten zu behandeln.

Das erste Heften in den tragbaren Weinbergen nicht zu lange hinausschieben — eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung ist sonst unmöglich.

Beim Heften Bänder locker anlegen, nicht fest; **keine Blätter einbinden.**

Häufigere Bodenbearbeitungen als üblich lassen die Reben besser gedeihen — größere Erträgnisse — erhöhte Qualität.

Die bisher angeführten Beratungsgebiete in der Weinbautechnik genügen natürlich noch nicht, die Wirtschaftsberatung hat sich auch noch auf andere Gebiete zu erstrecken. Ich komme hierbei zunächst zur Schädlingsbekämpfung, ein Gebiet, das, offen und ehrlich gesagt, immer noch sehr im argen liegt. Von einer sachgemäßen Bekämpfung aller auftretenden Rebkrankheiten und Rebschädlinge hängt letzten Endes das Wohl und Wehe des Winzers ab. Werden hier Fehler gemacht, so hilft eine gute Bodenbearbeitung, eine gute Düngung nichts, um den Ernteausfall wieder wettzumachen. Dieses Gebiet verlangt von dem Besitzer gar manche Vorkenntnisse. Ist man nicht über das Leben der Schädlinge unterrichtet, kennt man vor allen Dingen die Wirkung der anzuwendenden Bekämpfungsmittel nicht, dann wird und muß der Erfolg ausbleiben. Es ist keineswegs leicht, sich in dem Wirrwarr der von der Industrie auf den Markt geworfenen Bekämpfungsmittel einigermaßen zurechtzufinden. So sehr man auch das Bestreben der Industrie, der Landwirtschaft bzw. dem Weinbau in der Bekämpfung der Schädlinge zu helfen, anerkennen muß, so wäre es meines Erachtens doch besser, wenn die bereits vorhandenen Mittel einmal gründlich auf ihre Geeignetheit hin draußen in der Praxis untersucht würden, ehe man wieder zu neuen Mitteln seine Zuflucht nimmt. Dankenswert zu begrüßen sind in dieser Beziehung die Richtlinien, die der Ausschuß der Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes alljährlich der Öffentlichkeit bekannt gibt. Als Wirtschaftsberater darf ich nun keine Experimente mit neuen, noch nicht vollständig ausprobierten Bekämpfungsmitteln anstellen, sondern ich muß, um ganz sicher zu gehen, nur zur Anwendung von solchen raten, die die Feuerprobe bereits genügend lang bestanden haben. Ich muß mich selbst von dem Grundsatz leiten lassen und auch den Beispielswirt davon überzeugen, daß alle Bekämpfungsmittel versagen werden und müssen, wenn sie nicht sachgemäß hergerichtet, rechtzeitig genug und oft genug angewandt werden. Und weiterhin muß ich als Berater den Winzer dazu bringen können, daß er die Vorgänge draußen in der Natur genauer beobachtet, daß er sich in das Studium der einfachsten Naturwissenschaft etwas mehr vertieft, daß er die Witterung zur Zeit der Vegetation aufmerksam verfolgt. Gerade hieraus kann man die meisten Schlüsse auf das rechtzeitige Einsetzen der Schädlingsbekämpfung ziehen.

Als ein weiteres Gebiet der Wirtschaftsberatung in der Weinbautechnik kommt die Selektion der Reben in Frage. Wie die vorhergenannten Beratungsgebiete unter sich eng verbunden sind, so fügt sich hier als weitere Speiche in das Rad der Beratungstätigkeit die Selektion, die Auslese der Reben ein. So wichtig auch die Bodenbearbeitung, die Düngung, die Schädlingsbekämpfung für den Weinbaubetrieb ist, ich glaube mit Recht sagen zu dürfen, ohne die Auslese der Reben kommen wir keinen Schritt weiter vorwärts in dem Ausbau unserer Beispielswirtschaft. Wir müssen auf der einen Seite unsere Erträge heben, wenn wir konkurrenzfähig bleiben wollen, wir dürfen aber auf der anderen Seite unter keinen Umständen vergessen, die Qualität der Trauben zu erhöhen. Diese beiden wichtigsten

Digitized by Google

Ziele der Rebenselektion dürfen wir Wirtschaftsberater nie aus dem Auge verlieren. Die Ertragssteigerung auf der einen Seite darf unter keinen Bedingungen eine Qualitätsverminderung auf der anderen Seite hervorrufen. Wer nur auf Menge selektioniert und die Selektion auf Qualität vernachlässigt, der wird auf die Dauer nicht den Vorteil aus seiner Selektion herausziehen können, den er vielleicht erwartet hätte. Die Selektionstätigkeit darf in einer Beispielswirtschaft überhaupt nicht aufhören, und wenn der Sachberater nach einigen Jahren dem Beispielswirt nicht mehr zur Seite stehen sollte, dann muß diese so wichtige Tätigkeit dem Besitzer in Fleisch und Blut übergegangen sein. Wie wichtig die Selektion der einheimischen Reben für die kommende Umstellung des Weinbaues auf Amerikanerunterlage ist, das soll hier nur gestreift werden.

Habe ich nun die wichtigsten Beratungsgebiete in der Weinbautechnik, wenn auch nur kurz, behandelt, so gibt es selbstverständlich draußen in den Weinbergen für den Sachberater noch mehr zu tun. Weitere Beratungsmöglichkeit ist gegeben für die Neuanlagen, für den Rebschnitt, für die Unterstützungsvorrichtungen, für die Laubbehandlung usw. Es ist mir unmöglich, in der Kürze der Zeit auf all diese Gegenstände näher einzugehen.

Anfangs betonte ich schon, daß eine gute Weinbautechnik nichts nützt, wenn die Kellerwirtschaft schlecht geleitet wird. Auch auf diesem Gebiete muß die Wirtschaftsberatung mit aller Energie einsetzen, wenn ich als Sachberater all die Vorteile für eine Beispielswirtschaft mir zu Nutzen machen will. In der Kellerwirtschaft gibt es selbstverständlich auch wieder mehrere Spezialgebiete, auf die sich die Beratungstätigkeit erstrecken muß. Sie alle aufzuführen, möge mir heute erlassen, nur die wichtigsten sollen etwas näher besprochen werden. Es wird m. E. noch viel zu wenig Gewicht seitens des Kellereipersonals auf die individuelle Behandlung der Faßweine gelegt. Grundfalsch ist es, ein Faß Wein wie das andere nach Schema F zu behandeln. Der Besitzer, der die Eigenart der einzelnen Weine und vor allen Dingen die sachgemäße Behandlung der Weine nicht kennt und der unter Umständen sich auf ein Personal stützen muß, das auch die nötigen Sachkenntnisse nicht besitzt, solch ein Besitzer wird auf die Dauer nicht gut fahren, er wird und muß dann Schaden erleiden, denn auch in kellerwirtschaftlicher Hinsicht stehen wir vor einer schwerwiegenden ausländischen Konkurrenz. Der Betriebsleiter muß mit Unterstützung des Sachberaters sich all die Neuerungen in der Kellerwirtschaft zu eigen machen, die zum Ausbau des Weines nur von Vorteil sind. Die Beratungstätigkeit muß sich demgemäß auf alle Arbeiten im Keller erstrecken, selbst von der Weinlese bis zum Abfüllen der Flaschenweine. Unermeßlich groß ist ohne Zweifel dieses Gebiet, es ist ein Studium für sich, das aber der Wirtschaftsberater voll und ganz beherrschen muß.

Doch auf ein Spezialgebiet in der Kellerwirtschaft möchte ich zum Schluß als Wirtschaftsberater noch eingehen, das ich erwähnen muß, selbst wenn ich bei den einen oder anderen der hier Versammelten auf Widerstand stoßen sollte. Als obersten Grundsatz der Selektionstätigkeit habe ich die Qualität der Traube bzw. des Weines betont, ich habe weiterhin gleich im Anfang erklärt, daß wir mehr denn je zuvor zur Qualitätserzeugung übergehen müssen, wenn wir uns in dem harten Konkurrenzkampf behaupten wollen. Meine Herren! Was machen wir aber mit den Weinen, die durch die Ungunst der Witterung eine Qualität nicht hervorbringen können? Der Witterung gegenüber sind wir, Gott sei Dank, machtlos, und schlechte ungünstige Jahrgänge werden wir immer wieder bekommen. Sollen solche Jahrgänge weiterhin unverkäuflich im Keller des Produzenten liegen bleiben? Oder soll der Handel allein das Geld bei dem späteren Verschnitt, bei der späteren Verbesserung verdienen? Ich stehe voll und ganz auf dem Standpunkt des Puristen, aber meine Herren, nehmen Sie es mir bitte nicht übel, der Purismus hat auch seine Grenzen! Es mag sein, daß bei einer späteren besseren Weltwirtschaftslage der Absatz auch für saure naturreine Weine sich wieder hebt, obwohl, offen gestanden, die Aussichten hierzu die denkbar ungünstigsten sind. Ich stehe auf dem Standpunkt und lasse mich auch nicht hierin beirren, daß wir der augenblicklichen Geschmacksrichtung der konsumierenden Bevölkerung auch als Produzenten unbedingt Rechnung tragen müssen, aber wohlbemerkt nur für diejenigen Weine, die wirklich einer Verbesserung bedürfen. Ich möchte auch hierbei weiter betonen, daß die Meinung eines gewissen Teiles des Weinhandels eine irrige ist, wenn er behauptet, die Rheingauer Rieslingweine ließen eine Verbesserung nicht zu. Eingehende Versuche haben uns eines Besseren belehrt! Verkauft der Handel vielleicht nicht verbesserte saure Weine? Es gibt selbstverständlich auch hier rühmliche Ausnahmen, das gebe ich offen zu, aber meine Herren, gehen Sie bitte hinaus in die Hotels und Restaurants der nichtweinbautreibenden Gebiete, ob Sie dort so leicht wieder einen Ihrer sauren Weine wiederfinden! Als Wirtschaftsberater in einer Beispielswirtschaft muß ich auch auf diesen Punkt meine ganze Aufmerksamkeit richten. Ich muß im gegebenen Augenblick dem Beispielswirt in der Most- bzw. Weinverbesserung mit Rat und Tat zur Seite stehen. Der finanzielle Erfolg wird dann ganz sicherlich wenigstens bei der augenblicklichen Konjunktur auf unserer Seite zu finden sein!

Wenn ich nun die Auswirkung der Wirtschaftsberatung in der Kellerwirtschaft und damit überhaupt im Weinbau verlasse, so möchte ich zum Schluß doch nicht versäumen, noch auf zwei Gebiete der Beratungstätigkeit hinzuweisen, die mit dem Weinbau eng verbunden sind. Der Wirtschaftsberater im Weinbau darf einmal nicht nur Sachberater im Weinbau sein, sondern er muß auch die Landwirtschaft voll und ganz beherrschen, und zweitens muß er auch in seiner Beratungstätigkeit auf dem steuerlichen Gebiete zu Hause sein.

Eine gewisse Umstellung des Weinbaues in Landwirtschaft, auf die ich schon vor Jahren ausdrücklich in einem Artikel aufmerksam machte, wird kommen und muß kommen. Wir dürfen und können im Weinbau nicht alles auf eine Karte setzen. Natürlich darf diese Umstellung nicht falsch verstanden werden. Eine Umstellung in Landwirtschaft bzw. in Obstbau oder Gartenbau ist nur in gewissen Grenzen möglich, sie darf nicht ziel- und planlos erfolgen. Um hier nun nicht das Kind mit dem Bad auszuschütten — in einzelnen Gemeinden ist eine gewisse Umstellung bereits im Gange, aber leider nach einer falschen Richtung hin —, ist

Digitized by Google

der Rat des Wirtschaftsberaters dringend vonnöten. Die landwirtschaftlichen Kenntnisse müssen also auch bei dem Wirtschaftsberater im Weinbau vorhanden sein. Wir Fachberater müssen mit Unterstützung der Behörden (Bereitstellung von Geldmitteln für die Umstellung) und mit Unterstützung der Winzer selbst einen gemischten Betrieb zu schaffen suchen, um die Existenzmöglichkeit im Weinbau etwas zu erhöhen.

Der Wirtschaftsberater muß aber auch weiterhin unterrichtet sein über das so komplizierte Steuerwesen, unter dem die Landwirtschaft bzw. der Weinbau so furchtbar leidet. Besitzt der Berater von seinem Studium her nicht die nötigen Vorkenntnisse, so muß er sie sich im Laufe seiner praktischen Tätigkeit unbedingt aneignen. Welch großer Vorteil könnte hier bei der Beratung der Winzer durch den Fachberater herausspringen! Es wäre vor allen Dingen eine kostenlose Beratung, die freilich nur dann durch den Berater erfolgen kann, wenn auch die für den Landwirt und Winzer so notwendige Buchführung vorhanden ist. Die Landwirte und Winzer müssen unter allen Umständen bei dem jetzigen komplizierten Steuersystem zur einwandfreien Buchführung erzogen werden. Es ist sogar meine Ansicht, daß jeder junge Mann, der später als Betriebsleiter, als Besitzer in der Landwirtschaft und im Weinbau tätig ist, mindestens eine zweijährige kaufmännische Lehre absolviert haben müßte. Nur der kaufmännisch geschulte Landwirt und Winzer wird künftighin in Verbindung mit den nötigen Fachkenntnissen in der Lage sein, seinen Betrieb auch in schwerstem Existenzkampf durchzuhalten.

Kurz zusammengefaßt kann zum Schluß gesagt werden, daß die Wirtschaftsberatung in der Landwirtschaft und ganz besonders im Weinbau ein dringendes Gebot der Stunde ist. Wir Landwirte und Winzer werden uns dann nur halten können, wenn wir in engster Verbindung mit der Wissenschaft und der Technik all die Neuerungen in unseren Betrieb einführen und uns zunutze machen, die für die intensive Wirtschaftsweise unbedingt erforderlich sind. Denjenigen Herren aber, die heute schon oder auch erst später die Wirtschaftsberatung durchzuführen berufen sind, möchte ich am Ende meines Vortrages noch warm ans Herz legen folgende Ermahnungen: Gehen Sie in die Praxis hinaus, ausgerüstet mit den nötigen Fachkenntnissen! Gewinnen Sie das Vertrauen der landwirtschaftlichen Bevölkerung voll und ganz! Treten Sie mit großer Geduld an diese schwere Aufgabe heran und leiten Sie die Ihnen anvertrauten Beispielswirtschaften nicht vom grünen Tische aus der Ferne, sondern knien Sie sich mit aller Energie, mit aller Tatkraft in die rauhe, aber Gott sei Dank noch gesunde Praxis hinein, erst dann wird Ihre Arbeit von Vorteil sein, von Vorteil für Sie selbst in Ihrer weiteren Schaffensfreudigkeit, von Vorteil für die Landwirte und Winzer und letzten Endes zum Vorteil und Segen der deutschen Volkswirtschaft!

❖

Reichsausschuß für Reblausbekämpfung.

(Schluß.)

3. Maschinelle Rebenveredlung.

In dem Referat von Domänenrat Mader-Mainz wurden die bisherigen verschiedenen Veredlungsmaschinen angeführt, welche den bekannten kurzen englischen Kopulationsschnitt mit Gegenzungen auszuführen wohl in der Lage seien, aber bedeutend langsamer arbeiteten als ein einigermaßen geschickter Veredler mit der Hand. Auch die Henglsche Zapfen-Veredlungsmaschine hätte sich nicht bewährt. Dahingegen sei die neue Henglsche Lamellenveredlungsmaschine — von welcher bereits in diesem Frühjahr zehn Stück in Deutschland ausprobiert würden — aussichtsreich. Der bisherige kurze scharfe Kopulationsschnitt hätte nach Versuchen weniger Anwachsprozente ergeben als der größere ausgesägte Lamellen- oder Zahnschnitt. Mit einer Maschine könnten drei Mann täglich 15000 Stück Veredlungen liefern. Die Anschaffungskosten der Maschine seien wohl hoch, die Betriebskosten dagegen gering. Endgültige Feststellungen über den Wert der Maschine könnten freilich erst im kommenden Herbst gemacht werden bei Entnahme der maschinenveredelten Reben aus der Rebschule. — In der Aussprache wurde darauf hingewiesen, daß die Henglsche Maschine noch manche Kinderkrankheiten hätte. Vor allem sei der Motor zu schwach, die beiden Kreissägen stünden zu eng beieinander, es sollten auch vier Kreissägen vorhanden sein, damit gleichzeitig vier Mann an der Maschine arbeiten könnten, die Sägeblätter müßten zu oft geschliffen werden und die an der Maschine befindlichen Schrauben seien zu sehr verschieden. Zur Bedienung der Maschine genügten drei Mann nicht. Bei achtstündiger Arbeitszeit könnten bei Bedienung durch sechs Mann 12000 Stück Veredlungen hergestellt werden. Zum Schluß wurde der Antrag Mader, den Konstrukteur zur nächsten Herbsttagung des Reichsausschusses in Dürkheim a. d. H. einzuladen, angenommen.

4. Rebenveredlung durch Private, Genossenschaften und Gemeinden?

Diesem Punkte wurde zugestimmt unter der Voraussetzung der staatlichen Überwachung, namentlich mit Rücksicht auf die Echtheit der Unterlagssorten.

5. Kalkfrage.

Nach anfänglicher eifriger Tätigkeit auf dem Gebiete der Kalkbestimmung im Boden war es wieder still geworden, weil mit der bisher üblichen Bestimmung des kohlensauren Kalkes die physiologisch wirksamen Mengen, welche einem größeren Teile wichtiger Amerikaner-Unterlagssorten gefährlich werden können, nicht erfaßt wurden. Die Wichtigkeit einer genauen Kalkbestimmung im Boden für den Pfropfrebenbau wurde nach wie vor anerkannt und auf die Notwendigkeit der Nachprüfung der ungarischen Methode, welche den abschlemmbaren Kalkanteil bestimmt, hingewiesen. Die demnächstige Veröffentlichung einer ungarischen Arbeit über Adaption und Kalkgehalt wurde in Aussicht gestellt. — Es wurde bei dieser Kalkfrage auch empfohlen, nicht dabei stehen zu bleiben, sondern auch die Untersuchung der Weinbergböden auf den Gehalt an sonstigen Nährstoffen auszudehnen. Untersuchungen in der Pfalz hätten z. B. bei Weinbergböden immer ein Plus an Phosphorsäure, auch im Untergrund, ergeben, bei Ackerböden dagegen stets ein Minus. Die Richtigkeit dieser Feststellungen — die nach der Neubauerschen Methode erfolgten — wurde angezweifelt, da diese Methode nicht genau sei. Dafür wurde der Unter-

Digitized by Google

suchungsmethode nach Prof. Körber-Hamburg das Wort geredet, der auch zu einem Vortrage im Reichsausschuß zum Vorschlag kam.

6. Entseuchung und Schutzbehandlung.

Hierzu wurden drei Referate gehalten. Regierungsrat Dr. Thiem-Naumburg sprach über Desinfektion der Reben und Böden, Direktor Dr. Kissel-Mainz über neuere Erfahrungen mit der Schutzbehandlung in Hessen, Diplomlandwirt Gänz-Oberheimbach über solche in Preußen. Regierungsrat Dr. Thiem besprach zuerst angestellte Versuche zur Schutzbehandlung der Reben, wobei als Schutzmittel Sulfoergetan, Horlin, Schwefelkohlenstoff und Schwefelkohlenstoff-Sapicat-Emulsion zur Verwendung gelangten. Für die Bewertung der Ergebnisse kämen nur behandelte größere Seuchenstellen in Betracht. Die Art der Nachuntersuchungen seien schwierig und zeitraubend und wäre die Sicherheit der Ergebnisse relativ zu bewerten. Sulfoergetan, fünfzigprozentig, war nicht ungünstig, drei- und zehnprozentig hat es dagegen nicht gewirkt. Horlin und Schwefelkohlenstoff zeitigten im allgemeinen recht gute Ergebnisse; Horlin hatte gegenüber dem Schwefelkohlenstoff dabei nichts voraus. Die Schwefelkohlenstoff-Sapicat-Emulsion befriedigte wenig. Da alle angewendeten Mittel Schwefelkohlenstoff als wirksamsten Bestandteil enthielten und der reine Schwefelkohlenstoff durch diese kombinierten Mittel in der Wirksamkeit nicht übertroffen wurde, so wäre in Zukunft mit dem Schwefelkohlenstoff weiter zu arbeiten. Für die Einbringung des Schwefelkohlenstoffs seien die Frühjahrsmonate am günstigsten, da um diese Zeit noch wenig Läuse vorhanden seien und der Schwefelkohlenstoff auch stimulierend auf das Wachstum der Reben wirke. Löß- und Sandböden sind für die Vergasung besser geeignet als schwere und kalte Böden. Auch die Art des Untergrunds, die herrschende Witterung sowie die Art der Reben und deren Erziehung und die Größe der Seuchenstelle müssen bei der Schutzbehandlung berücksichtigt werden, wie auch die Tiefe des Einbringens der Schutzmittel in den Boden, da die Reblläuse bis 2,40 m tief in diesen eindringen können. Im allgemeinen könne der Schutzbehandlung keine allzu große Bedeutung beigemessen werden, da die Sicherheit der Wirksamkeit nicht immer gegeben sei. Die Oberflächenwirkung des Schwefelkohlenstoffs sei auch mit Rücksicht auf die an den Tauwurzeln sitzenden Reblläuse eine mangelhafte, da der Schwefelkohlenstoff mehr nach unten wirke. Es müßte deshalb die Schwefelkohlenstoffbehandlung mit einem besonderen Mittel — das aber bis jetzt noch nicht vorhanden sei — ergänzt werden.

Als zweiter Punkt wurde die Entseuchung von Setzreben besprochen, welche besonders bei dem Auslandsholz auf das sorgfältigste geboten sei. Auf den vom Auslande bezogenen Amerikaner-Unterlagsreben könnten Wintereier der Reblaus mit eingeschleppt werden, die sich beim Vortreiben der gepfropften Reben mit entwickeln würden. Beim Inlandholz käme die direkte Übertragung von Jungläusen in Frage, welche durch das Entseuchen leichter verhindert werden könnte. Die bisher gebräuchlichen Verfahren wurden durchgesprochen und die in Frage kommenden Entseuchungsmittel auf Grund der Ergebnisse von Versuchen einer eingehenden Kritik unterworfen. Schwefelkohlenstoff sei sehr feuergefährlich und wirke doch nur bei höheren Temperaturen. Würde man zur Erwärmung der Desinfektionskästen mit heißem Wasser gefüllte Tonkrüge benützen, so schlage sich Wasserdampf auf die Reben nieder, der eine Einwirkung des Schwefelkohlenstoffs verhindere, ganz abgesehen davon, daß vermittels dieser Tonkrüge die notwendige Temperatur nur schwer zu erreichen ist. Die Einleitung von Heißluft zu dem mit Schwefelkohlenstoff gefüllten Kasten sei wegen der damit verbundenen Explosionsgefahr unmöglich. In größeren Entseuchungskästen sei auch bei höheren Temperaturen die rasche Ausdehnung der Schwefelkohlenstoffgase nicht günstig für eine wirksame Entseuchung. Der Nutzeffekt der Schwefelkohlenstoffbehandlung ist deshalb, namentlich bei größeren zu entseuchenden Rebenmengen, fraglich. Eine Schädigung der Reben durch Einwirkung von Schwefelkohlenstoffgasen ist auch bei längerer Dauer und hohen Temperaturen (bis + 60° Cels.) nicht zu erwarten. Nur eine direkte Berührung der Reben mit dem flüssigen Schwefelkohlenstoff könne Schaden bringen. — Das in der Schweiz übliche Kalium-Sulfokarbonat-Verfahren, wobei die Reben ungefähr sechs Stunden in eine wässerige Lösung von 3 % Sulfokarbonat und 1 % Schmierseife eingetaucht würden, müsse als teuer, umständlich und nicht unbedenklich bezeichnet werden. Das Mittel zersetzt sich rasch, und die Lösung muß auch immer wieder nach kurzer Zeit von neuem angesetzt werden, wenn es die Wintereier der Rebläuse abtöten soll. Bei längerer Dauer der Einwirkung leiden auch die Reben not. Nach zwölf Stunden waren behandelte Europäerblindreben abgestorben. Amerikanerblindreben waren zum großen Teil widerstandsfähiger, namentlich die Sorte 3309, während die Sorte Teleki 5 BB wie überhaupt alle Berlandieri- und Riparia-Kreuzungen sich wieder empfindlicher als die Europäerblindreben zeigten und schon nach vierstündiger Behandlung Schäden erkennen ließen. — Ein weiteres Verfahren, das Warmwasserverfahren, stützt sich auf die Tatsache, daß das Winterei der Reblaus bei + 45 bis 50° Cels. abgetötet wird. Blindreben von Silvaner und Riesling, in völliger Winterruhe mit 60° warmem Wasser ¼ und ½ Stunde behandelt, wurden nicht beschädigt, sie zeigten sogar höhere Anwachsprozente, während die gleichen Blindrebensorten nach sechs Wochen, nachdem sie bereits in Saft gekommen waren, bei gleicher Behandlung einen 100%igen Ausfall erbrachten. Dieses Entseuchungsverfahren müßte sich also auf bestimmte Zeiten beschränken. Auch ist es umständlich in der Durchführung. — Das Cyklonverfahren kann sichere Ergebnisse bezüglich der Abtötung der Reblaus und des Wintereis geben. Es handelt sich hier um ein Pulver „Cyklon B", welches, im Desinfektionskasten ausgestreut, Blausäuregas freiläßt. Das Blausäuregas dringt aber nur dann in die einzelnen Rebenbündel, wenn diese locker gefaßt sind und beim Aufstapeln im Kasten locker gelegt werden, andernfalls im Kasten ein Vakuum erzeugt werden muß. In der Winterruhe befindliche Reben werden durch das Gas nicht geschädigt, wohl aber im Saft befindliche Reben, weshalb das Cyklonverfahren, wie das Warmwasserverfahren, frühzeitig im Jahre (Monat Februar) angewendet werden muß und deshalb auch auf ein rechtzeitiges Hereinholen des Auslandsholzes zu sehen ist. Bei Verwendung eines 5 cbm fassenden Desinfektionskastens können auf einmal

Digitized by Google

10 km Holz eingelegt werden, an einem Tage 40—50 km bei jeweils 1½ Stunden Desinfektionsdauer. Eine Desinfektion erfordere 200 g Cyklon zu 2,40 RM., wodurch auf den Kilometer Holz 24 Pfennige Entseuchungskosten entstünden. — Zusammenfassend bezeichnete Dr. Thiem das Schwefelkohlenstoffverfahren als ungünstig, das Kalium-Sulfokarbonat-Verfahren als nicht brauchbar, das Warmwasser- und das Cyklonverfahren als bedingt brauchbar.

Dr. Kissel-Mainz führte bezüglich der Behandlung reblausverseuchter Weinberge aus, daß man die reine Schutzbehandlung (Kultural- oder Präventivverfahren) in Hessen nach 1923 wieder aufgegeben habe, da sich nach anfänglich günstigem Stande bei der Nachuntersuchung solcher schutzbehandelten Flächen ein Drittel als noch verlaust erwiesen haben. Gegenwärtig seien in Hessen zwei Verfahren üblich, das Radikalverfahren (Ausrottung) und das kombinierte Verfahren (Ausrottung der verlausten Stöcke und Schutzbehandlung der Sicherheitsgürtel). Das letztere komme bei kleineren jüngeren Herden in Betracht und habe sich gut bewährt, während das Radikalverfahren bei größeren älteren Herden angewendet werde und bei solchen, wo die Erhaltung des Sicherheitsgürtels nicht notwendig oder nicht wünschenswert sei. Die Vernichtung geschehe im Laufe des Winters (200—300 ccm Schwefelkohlenstoff pro Quadratmeter), die Schutzbehandlung in den Monaten März bis Mitte Mai mit 50—60 ccm Schwefelkohlenstoff pro Quadratmeter bei jungen und bis 70 ccm bei älteren Verseuchungen. 70 ccm werden von den Reben noch vertragen bei günstigen Boden- und Witterungsverhältnissen. Das kombinierte Verfahren bringe wesentliche Ersparnisse mit sich. Bei ¼ ha betragen hier die Gesamtunkosten 6—700 RM., während für das Radikalverfahren, einschließlich der Stockentschädigung von 60 bis 80 Pfennige, auf gleicher Fläche 3200—4000 RM. an Gesamtunkosten erforderlich seien. Der Schwefelkohlenstoff sei nach wie vor das beste Entseuchungsmittel, wie verschiedene Versuche mit anderen Mitteln ergeben haben.

Diplomlandwirt Gänz-Oberheimbach hält das Vernichtungsverfahren aus wirtschaftlichen Gründen nur noch in wenig verseuchten Gebieten für durchführbar. Das beste Mittel sei die Anpflanzung von Pfropfreben. Da solche aber noch nicht in genügenden Mengen geliefert werden könnten, so empfehle sich ein Übergangsverfahren, die Schutzbehandlung, mit welcher schon gute Erfolge zu verzeichnen seien. Redner schilderte Versuche mit Sulfoergetan und mit Schwefelkohlenstoff-Sapicat-Emulsion. Das letztere Mittel hat sich besonders bewährt bei 60 g pro Quadratmeter im Frühjahr gegeben, auf obere und untere Bodenschichten verteilt, in neun ca. 20—40 cm tiefen Löchern. Dem Wurzelhalse der Reben müsse dabei besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die Kosten der Sapicat-Schutzbehandlung betragen pro Quadratmeter 19 Pfennige ohne Materialkosten. Ein weiteres Mittel — Hexachloräthan — habe sich ebenfalls gut bewährt, könne aber noch nicht abschließend beurteilt werden. Noch weitere Versuche mit anderen Mitteln sind in Aussicht genommen.

In der Aussprache über diese drei Referate wendet sich besonders Württemberg gegen die Schutzbehandlung, die auf Grund damit gemachter schlechter Erfahrungen mehr Schaden als Nutzen stifte. Auch war im allgemeinen in der Versammlung wenig Stimmung für die Schutzbehandlung vorhanden und wurde deshalb festgelegt, diese lediglich als ein notwendiges Übel in hoffnungslos verseuchten Gemarkungen oder Gemarkungsteilen zu betrachten, um Anschluß an den Pfropfrebenbau zu gewinnen, im übrigen aber in schwach verseuchten Gemarkungen und Gemarkungsteilen das Vernichtungsverfahren nach wie vor hochzuhalten. Bezüglich der Entseuchung von Setzreben wurde von Baden der allgemein gebilligte Standpunkt vertreten, daß das Ergebnis des von Regierungsrat Dr. Thiem gehaltenen Referates für die Oberleiter der Reblausbekämpfung nicht befriedigend sei. Das Cyklonverfahren sei kaum brauchbar und die übrigen Verfahren hätte der Referent selbst auch als zweifelhaft hingestellt. Die Oberleiter müßten spätestens bis zur nächsten Herbsttagung Genaues wissen, was in Zukunft zu machen sei, und deshalb wäre von seiten der Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Naumburg mit Hochdruck zu arbeiten, um wirklich Brauchbares bis dahin zu schaffen. Von anderer Seite wurde auch darauf hingewiesen, daß das Kalium-Sulfokarbonat-Verfahren sich an der Rebenveredlungsanstalt Oberlahnstein gut bewährt habe, ohne Schaden anzurichten, wenn es auch teuer und umständlich sei. Auch hätten sich in Franken bei demselben Verfahren Schäden an den Berlandieri-Hybriden-Teleki 8 B und 5 BB nicht gezeigt. Es wurde beschlossen, das Kapitel „Entseuchung von Setzreben" nochmals auf die nächste Tagesordnung zu setzen und soll bei der Weiterbehandlung dieses Themas auch scharf umrissen werden, inwieweit die Entseuchungsmittel sich für Blindreben und für Wurzelreben eignen.

Drei von dem durch Krankheit abwesenden 1. Vorsitzenden des Reichsausschusses, Weingutsbesitzer Biermann-Bingerbrück, schriftlich eingereichte Anträge wurden in nachstehender Weise entschieden:

1. Beschaffung eines Reblausfilms. — Von einem Film soll abgesehen werden, dafür sollen eine entsprechende Anzahl Stehbilder (Diapositive) beschafft werden, die leicht vermittels eines kleinen Projektionsapparates vorgeführt werden können. Der Vertreter des Reichs konnte eine Beihilfe von 2000 RM. zusichern.

2. Aufstellen einheitlicher Grundsätze für die Taxation von gesunden Reben, welche bei dem Ausrottungsverfahren der Vernichtung anheimfallen. Die Reben sollten nebst entgangenem Gewinn zu vollem Wert eingeschätzt werden, wovon dann — ähnlich wie beim Viehseuchengesetz — ein bestimmter Abzug zu machen sei, so daß der Winzer noch zwei Drittel der Wertsumme erhalte. — Dieser Antrag wurde abgelehnt, da die einzelnen Länder bereits Richtlinien aufgestellt hätten und diesen alles Weitere selbst überlassen werden mußte.

3. Notwendigkeit der Einleitung von Schritten zur restlosen Austilgung der Kaninchen. — Übergang zur Tagesordnung, da bereits in der voraufgegangenen Sitzung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung eine diesbezügliche entsprechende Entschließung gefaßt worden sei.

Der Reichsausschuß für Reblausbekämpfung unternahm noch am Nachmittag des ersten Sitzungstages einen Ausflug nach Veitshöchheim bei Würzburg zur Besichtigung der Staatlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau mit anschließender Weinkostprobe im Schlosse des Hofgartens.

Digitized by Google

Die dabei gereichten Weine von veredelten und unveredelten Reben bestätigten die längstbekannte Tatsache, daß die Rebenveredlung eine Qualitätsverminderung unserer heimischen Weine nicht im Gefolge haben wird. Dümmler.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut gab unter dem 4. Juni folgendes bekannt:

Wie vorausgesagt, trat die Peronospora vom 21. bis 28. Mai an einzelnen Stellen (am Kaiserstuhl) auf. Stärkere Infektionen haben zweifellos nach starkem Landregen am 20. Mai stattgefunden, die einen Ausbruch vom 2. Juni ab erwarten lassen. Solche Ausbrüche sind auch am 2. Juni in verschiedenen Landesteilen beobachtet worden. Sie werden vom 15. Juni ab, also kurz vor der Rebblüte, falls um jene Zeit Niederschläge niedergehen, einen verstärkten Ausbruch der Krankheit erwarten lassen. Es empfiehlt sich deshalb, die Reben bis dahin erneut mit 1%iger Kupferkalkbrühe, der gegen den Heuwurm 150 bis 200 Gramm Uraniagrün usw. zugesetzt sind, oder mit 1,5%iger Nospraſenbrühe zu spritzen, wobei vor allem Blattunterseiten und Gescheine vom Spritzstrahl getroffen werden müssen. Da auch der Mehltau mehrfach gemeldet ist, muß nach dem Spritzen überall, wo Spuren der Krankheit festgestellt wurden, sofort geschwefelt werden. Nur sorgfältigste Schädlingsbekämpfung sichert in diesem Jahr bei dem geringen Gescheineansatz einen Herbst!

Beiratssitzung des Badischen Weinbauinstituts.

Am 30. Mai tagte in Freiburg der Beirat des Badischen Weinbauinstituts unter dem Vorsitz des Institutsdirektors Dr. K. Müller. Als Vertreter des Ministeriums nahm an der Sitzung Oberregierungsrat Dr. Keller teil.

Der Vorsitzende erstattete den Jahresbericht, aus welchem die vielseitige und umfangreiche Tätigkeit des Instituts auf allen Gebieten des Weinbaues und der Kellerwirtschaft sowie auf dem Gebiete des Pflanzenschutzes zu entnehmen war, aber auch die starke Überlastung der Beamten infolge der Vergrößerung des Betriebes der Institutsaufgaben. Anschließend schilderte Weinbauoberinspektor Dümmler die Maßnahmen des Staates zur Umstellung des badischen Weinbaus. Durch Anlegen von Amerikaner-Muttergärten und durch den Bau von neun Rebenveredlungsstationen ist die Herstellung von veredelten Reben in großem Maßstabe in die Wege geleitet worden. Als größte der Rebenveredlungsanstalten hat soeben die in Freiburg im Bau begriffene ihre Arbeit aufgenommen. Sie kann jährlich bis zu 1 Million Schnittreben liefern. Der wirtschaftlich nachteilige Bezug von Unterlagenholz aus dem Ausland wird durch geeignete Maßnahmen in den nächsten Jahren erheblich eingeschränkt werden können. Regierungsbotaniker Dr. Kotte berichtete dann über die im letzten Jahre erreichte Ausgestaltung des Pflanzenschutzdienstes in Baden und die wichtigsten Aufgaben, die der dem Weinbauinstitut angegliederten Hauptstelle für Pflanzenschutzdienst für die nächste Zeit erwachsen. In einem Referat über die bisherigen Erfolge des Weinbauinstituts betonte Dr. Vogt, daß die immer sorgfältiger werdende Schädlingsbekämpfung im Weinbau sich in Baden durch ganz besonders augenfällige Erfolge bewährt habe. Während vor dem Kriege der Hektarertrag des badischen Weinbaues unter dem des Reichsdurchschnitts gelegen hat, ist er, seitdem von 1918 an eine zielbewußte Schädlingsbekämpfung in Baden durchgeführt wird, bedeutend über den Reichsdurchschnitt gestiegen und wirft jetzt die höchsten hl/ha-Erträge aller deutschen Weinbauländer ab. Der jährliche Mehrertrag beträgt 7—8 Millionen gegenüber der Zeit vor dem Kriege; zum großen Teil ein Erfolg der gründlich durchgeführten Schädlingsbekämpfung und ein Beweis, welche Vermögenswerte durch Spezialinstitute dem Lande erhalten werden können.

In der Aussprache wurde von allen Seiten die erfolgreiche Tätigkeit des Weinbauinstituts auf dem Gebiete der Steigerung der Weinerträge wie auf kellerwirtschaftlichem Gebiete lebhaft anerkannt. Das Arbeitsgebiet des Instituts hat sich derartig vermehrt, daß die bisherigen Räume in dem von der Stadt gepachteten Peterhof nicht mehr ausreichen. Die Stadtverwaltung hat sich in entgegenkommender Weise bereit erklärt, durch einen Anbau neue Räumlichkeiten zu schaffen. Als Vertreter der Stadt erläuterte Oberbaurat Dr. Schlippe die Möglichkeiten, die notwendigen Räumlichkeiten zu schaffen, ohne den architektonischen Eindruck des historischen Gebäudes dabei zu beeinträchtigen.

Aus dem Kreise der Versammlung wurde der Antrag des Vorsitzenden lebhaft unterstützt, einen Fachmann für die Rebenzüchtung in Baden anzustellen, da dieses Arbeitsfeld im Gegensatz zu den außerbadischen Weinbaugebieten bei uns noch viel zu wenig gefördert würde.

Nach mehr als fünfstündiger Tagung konnte die überaus anregende Sitzung geschlossen werden. Am folgenden Tag wurde noch die im Entstehen begriffene, fast 2 ha große Rebenveredlungsanlage des Weinbauinstituts am Lorettoberg in Freiburg einer Besichtigung unterzogen.

Nettolin-Kupferkalk.

Wie mitgeteilt wird, verbreitet die Gesellschaft für technische Chemie (Chemotechnik) in München in verschiedenen Gegenden, z. B. am Bodensee, ein Präparat, das sie Nettolin-Kupferkalk nennt und das als Ersatz für Kupferkalkbrühe dienen soll, vor allem im Hopfenbau, im Obstbau, im Weinbau und im Kartoffelbau. Diese Nettolin-Kupferkalkbrühe soll sich durch Schleimigkeit und gute Haftfähigkeit gegenüber der gewöhnlichen Kupferkalkbrühe auszeichnen, doch steht der Preis für dieses neue Präparat gegenüber dem für Kupferkalkbrühe in einem krassen Mißverhältnis. Die Gesellschaft verlangt nämlich für eine Packung, ausreichend für 100 l 1%ige Nettolin-Kupferkalkbrühe, 2.50 RM., also fünfmal soviel als etwa eine 1%ige Kupferkalkbrühe kostet. Aus diesem Grunde hat sich das Badische Weinbauinstitut eine Packung vom Bodensee kommen lassen. Die Packung besteht aus einem Säckchen mit 1 kg kleinkristallinem Kupfervitriol. Die Säure des Vitriols hatte aber das Säckchen zerfressen, so daß das Kupfervitriol ausgelaufen war. In einer Papiertüte befinden sich 1200 g eines feinpulverigen Gemisches aus Kalziumoxyd und kohlensaurem Kalk sowie aus Staubzucker und aus einer nicht näher untersuchten eiweißartigen Substanz, vermutlich Kasein.

Mit dem gelieferten Material konnte im Laboratorium eine Brühe hergestellt werden, die die versprochenen Eigenschaften besaß. Trotzdem müssen wir aber die Landwirte vor dem Nettolin-Kupferkalk warnen, denn es ist gänzlich unnötig bei einer richtig zubereiteten Kupferkalkbrühe, die sogleich verspritzt werden soll, noch andere Stoffe zuzusetzen. Wenn man aber, um die Brühe schleimiger und haftfähiger zu gestalten, unbedingt noch etwas Zucker und Kasein zusetzen will, so sind das nur ganz kleine Mehrausgaben von wenigen Pfennigen für 1 hl Spritzbrühe. Es ist deshalb auch in diesem Falle der nahezu fünffache Preis für das Präparat gegenüber einer Kupferkalkbrühe eine ganz unerhörte Übervorteilung der Landwirte, vor der wir warnen müssen. K. Müller.

Französischer Rheinwein.

Im Jahrgang 1926 Nr. 23 ist schon auf den Unfug, der z. T. im Elsaß mit dem Wort „Rheinwein" getrieben wird, hingewiesen worden. Jetzt hat der deutsche Geschäftsträger in Paris auf diese mißbräuchliche Bezeichnung hingewiesen und dabei betont, daß das Recht auf die Bezeichnung „Rheinwein" nur den deutschen, wirklich am Rhein erzielten Gewächsen zukomme. Bei den deutsch-französischen Handelsvertragsverhandlungen müßte das ausdrücklich auch von französischer Seite anerkannt werden, denn gerade Frankreich legt ja so großen Wert auf richtige Ursprungsbezeichnungen der Weine.

Rundschau

Österreich.

Trinket österreichische Weine. Unter dieser Bezeichnung, die der deutschen nachgebildet ist, will Österreich für den einheimischen Wein zum Nachteil der Auslandsweine in Zukunft Propaganda machen.

Ungarn.

Bulgarische Weinaufkäufe in Höhe von 2000 hl durch ungarische Weinhändler werden gemeldet. Man vermutet, daß es sich um Käufe für ausländische Rechnung handelt und Ungarn lediglich die Stelle des Transithandels einnimmt. Ob dieser bulgarische Wein dann nicht viel leicht als Ungarwein in die Welt geht?

Griechische Weine sind Kunstweine. Der Präsident des ungar. Weinhändlerverbandes, Oberregierungsrat Palugyay, bezeichnet in einem Artikel die griechischen Weine, die für den Export bestimmt sind, ohne Ausnahme als Kunstweine, die in großen Weinfabriken unter

Digitized by Google

Leitung erstklassiger Chemiker aus Rosinen, Wasser und Industrieprit hergestellt werden. Während jeder europäische Kulturstaat die Herstellung von Kunstwein verbietet, schützt Griechenland sogar diese Herstellung, die die Weinpreise in den mitteleuropäischen Ländern entsprechend drücken und eine Absatzstockung der Naturweine bedingen.

Rumänien.

Eine **Weinbauüberproduktion** findet in Rumänien statt, weshalb in Zukunft Weine mit weniger als 9 Vol.% Alkohol zur Ausfuhr nicht zugelassen werden sollen. Auch sollen Weingärten nur noch dort angelegt werden dürfen, wo der Wein normalerweise 9 Vol.% Alkohol erreicht. Der Wein soll mit 3,5 Lei je Hektoliter besteuert werden, um aus diesen Mitteln ein Kreditinstitut für die Winzer zu errichten. Man rechnet auf 400 Millionen Lei Einnahmen.

Frankreich.

Tunesischer Wein in Höhe von 30000 hl wurde zur Einfuhr nach Frankreich zu ermäßigtem Zollsatz zugelassen.

Italien.

Der **Weinexport** im 1. Vierteljahr 1927 betrug 190083 hl im Werte von 49,5 Mill. Lire, gegen 221127 hl im Werte von 47,2 Mill. Lire im gleichen Zeitraum 1926.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Witterung war bis jetzt nicht so, daß sie die fernere Entwicklung der Reben besonders zu begünstigen vermochte, sie ist kühl und unfreundlich geblieben und mehrfach zu schweren Gewitterbildungen mit Hagelschlag ausgeartet, wobei die Reben in verschiedenen Gegenden außerordentlich ungünstig wegkamen. So hat in der Gegend von Osthofen in Rheinhessen Hagelschlag einem bedeutenden Teil der diesjährigen Weinaussichten ein jähes Ende bereitet, der Schaden beläuft sich auf 30—90 Prozent. Das gleiche Unwetter brach auch über das Saargebiet herein, wo die Aussichten glattweg vernichtet wurden und der Schaden in den Weinbaugemarkungen bis Oberemmel sich auf 20—100 Prozent beziffert. Wenige Gemarkungen blieben verschont. Die Reben sind hier wie in Hessen zum großen Teile so zugerichtet, daß sicher in den nächsten Jahren von ihnen keine Ernte zu erhoffen ist. Bezüglich des Maifrostes ist nachzutragen, daß dessen Wirkungen im fränkischen Weinbaugebiete ungemein stark waren, daß dort Schäden bis zu 100 Prozent zu verzeichnen sind. Verschiedentlich hat dort das Räuchern Lagen und Gemarkungen gesichert.

Von verschiedenen Seiten werden blühende Reben gemeldet, nicht nur an Spalieren, sondern auch im freien Weinberg, aber allgemein hat die Blüte noch nicht eingesetzt.

Über das deutsch-französische Handelsabkommen hört man augenblicklich nicht viel. Eine Art Beruhigungspille stellt wohl eine gerade herausgekommene Meldung dar des Inhaltes, daß man in parlamentarischen Kreisen eine Verlängerung des deutsch-französischen Wirtschaftsprovisoriums auf der gegenwärtigen Grundlage nicht für wahrscheinlich halte und daß bei den Verhandlungen von deutscher Seite aus eine Abänderung der Weinklausel bei einer etwaigen Verlängerung angestrebt werde. Eine vollständige Beseitigung des Weinkontingents werde sich allerdings kaum erzielen lassen. Es werde alles darauf ankommen, dieses Weinkontingent in seinem Ausmaß ganz erheblich zu mildern. Das sind recht unverbindliche und dehnbare Redensarten. Man möchte wünschen, daß die Reichsregierung klarer und bestimmter sagen würde, wie sie sich den Schutz des deutschen Weinbaues denkt. Mit einer „Einerseits-Anderseits-Politik" wird man gegenüber Frankreich nicht viel herausholen können. Es ist aber nötig, daß der deutsche Weinbau nicht noch einmal im Stiche gelassen und schwer belastet wird.

Bemerkenswert sind die in der letzten Zeit auf den Weinversteigerungen erzielten Preise. Im Rheingau wurden in Hallgarten für das Halbstück (600 Liter) 1926er 1569 RM., in Hochheim für das Halbstück 1926er 1090, 1925er 890 RM., an der Nahe in Kreuznach für das Halbstück 1925er 869, 873, 901, 786, 1924er 730, 832, 1926er 833, 1098, 1127, 1373 RM., die Flasche 1925er 1.23, 1.94, 1921er 6.20 RM., in Rheinhessen für das Halbstück 1923er Alsheimer 600, 1925er 686, 1926er 692, Nieder-Ingelheimer 759, 1925er Nieder-Ingelheimer Rotwein 721, 954 RM., in der Rheinpfalz für das Fuder (1000 Liter) 1925er Dürkheimer 1370, Kallstadter 1613, 1926er Dürkheimer 1795, Kallstadter 1943, Ungsteiner 1600—1810 RM., die Flasche 1922er Wachenheimer, Ruppertsberger, Forster, Deidesheimer 1.65, 1924er 4.40, 1925er 7.—, 1921er 6.20 RM., in Baden für die 100 Liter 1925er Meersburger 120—247, 1921er 190—192, 1926er Kremersberger 155—320, 1925er 154, 1926er Nägelsförster 173 bis 300 RM. erlöst.

An Höchstpreisen wurden in der Rheinpfalz für die Flasche 1921er Wachenheimer Wolfsdarm Riesling Beerenauslese 13, 1924er Wachenheimer Gerümpel Riesling Trockenbeerenauslese 13, 1925er Deidesheimer Hohenmorgen Riesling Trockenbeerenauslese 14.40, Forster Ungeheure Riesling Trockenbeerenauslese 16, Ruppertsberger Geisböhl Riesling Trockenbeerenauslese 20, Wachenheimer Gerümpel Riesling Trockenbeerenauslese 38 RM. erzielt.

Der freihändige Geschäftsgang ließ so ziemlich in allen Weinbaugebieten zu wünschen übrig. Es kann sich ja eigentlich ein größeres Geschäft auch kaum noch entwickeln, denn die Bestände an Weinen, vor allem des letzten Jahrganges, sind doch sehr klein. Bezahlt wurden für das Fuder (1000 Liter) 1926er in der Rheinpfalz 800—2200, 1925er ähnlich, Rotwein 800—850 RM., für das Stück (1200 Liter) 1926er in Rheinhessen 1100—1500, 1925er 1150—1600 RM. und mehr, für das Stück 1925er und 1926er an der Nahe 1150—1800 RM., am Glan 1100—1400 RM., das Fuder (1000 Liter) 1925er am Mittelrhein in der Bacharacher Gegend 1000—1400 RM., das Halbstück (600 Liter) 1925er im Rheingau 1000—1600 RM., 1926er 1300—1800 RM. und mehr, das Fuder (960 Liter) 1925er und 1926er an Mosel, Saar und Ruwer 1000—2000 RM., die 100 Liter 1926er in Franken 140—200 RM., die 100 Liter 1926er in Baden 120—180 RM. Im allgemeinen haben die Preise wieder angezogen, im Rheingau sind sie sogar ganz bedeutend gestiegen, die Winzerweine entsprechen dem oben erwähnten, in Hallgarten angelegten Durchschnittspreis von rund 1570 RM. für das Halbstück 1926er, sodaß dieser als Maßstab gilt. —m—

Mosel, Saar und Ruwer. Mai 1927: Die mittlere Lufttemperatur blieb nach den Feststellungen der Meteorologischen Station Trier mit 13,2 Grad um 0,5 Grad hinter dem 20jährigen Mittel zurück. Die tiefste Temperatur wurde mit 0 Grad am 13., die höchste mit 27, 2 Grad am 5. festgestellt. Geringe Fröste waren nur in ausgesprochenen Frostlagen zwischen dem 10. und dem 13. Mai zu verzeichnen. Die Niederschlagsmenge war mit 23,3 Litern auf das Quadratmeter nicht halb so hoch, als im 20jährigen Durchschnitt (58,7 Liter) und fiel hauptsächlich um die Mitte des Monats in Form von Gewitterregen, teilweise von Hagelschauern begleitet. Die Sonnenscheindauer war mit 241,5 Stunden erheblich höher, als im 11jährig. Durchschnitt (229,2 Stunden). Infolgedessen konnten bereits 7 Sommertage mit einer Höchsttemperatur von 25 und mehr Grad festgestellt werden. 5 trüben Tagen standen 8 heitere gegenüber.

Durch die kühle Witterung, insbesondere die zahlreichen kalten Nächte, in welchen das Thermometer des öfteren bis nahe an den Nullpunkt sank, wurde die Weiterentwicklung des Austriebes, welche in den warmen Tagen zu Anfang Mai gut vonstatten gegangen war, erheblich beeinträchtigt. Am 10. Mai waren die ersten drei Blättchen der etwa 10 cm langen Rieslingtriebe voll entfaltet.

Rebkrankheiten konnten noch nicht festgestellt werden. Von Rebschädlingen zeigten sich die ersten Motten des einbindigen Traubenwicklers an der Mittelmosel am 12., diejenigen des bekreuzten bereits am 3. Die kalte Witterung verzögerte den Mottenflug außerordentlich, so daß eine erhebliche Beeinträchtigung der Heuwurmgeneration erwartet werden darf. Ein etwas stärkerer Flug des einbindigen Wicklers wurde am 18. festgestellt. Da das Schlüpfen der Heuwürmer erst etwa 12 Tage nach der Eiablage beginnt, war es völlig überflüssig, einer bereits Mitte Mai vorgenommenen Bespritzung gegen Roten Brenner Arsen gegen den Heuwurm beizufügen, weil das Gift bis zum Erscheinen der Würmer durch das Wachstum der Gescheine, sowie durch Regengüsse unwirksam werden muß. Die Schmierlaus (Dactylobius vitis) ging in den ersten Maitagen in erschreckender Zahl auf die jungen Rebtriebe über; so daß in stark befallenen Weinbergen 30 bis 50 Läuse an jedem Trieb saßen. Eine Bekämpfung durch Zusatz von 1 kg 8- bis 10%igem Tabakextrakt und 250 g Schmierseife auf 100 Liter 1%iger Kupferkalkbrühe wurde zwischen dem 17. und 20. gleichzeitig als vorbeugende Bekämpfung gegen den Roten Brenner vielfach mit vollem Erfolg gegen die Schmier-

Digitized by Google

laus durchgeführt. Infolge der kühlen Witterung waren Verbräunungen der jungen Rebblätter und eine Zurücksetzung des Wachstums allerdings nicht zu vermeiden. Die Biologische Reichsanstalt in Berncastel hatte in ihrer Veröffentlichung über die Schmierlaus-Bekämpfung vom 17. Mai ausdrücklich darauf hingewiesen, daß die Bespritzung nur bei „Anhalten des warmen Wetters" erfolgen solle. Mitte Mai verkrochen sich die Schmierläuse großenteils in die Ritzen der Rebpfähle und bald darauf zeigten sich zahlreiche Jungläuse. Schildläuse traten gegen Ende Mai in erheblichem Umfange auf. Die Rebblattgallmilbe zeigte sich bereits von Mitte Mai an, zum Teil so stark, daß eine Beeinträchtigung der Rebstöcke dadurch hervorgerufen wurde. Der Zigarrenwickler wurde erstmals am 7. auf Elbling festgestellt, ohne Schaden von Belang anzurichten.

Frostschäden traten nur in unbedeutendem Umfange ein. Infolge von Gewittern niedergegangene Hagelschläge richteten in manchen Gemarkungen, insbesondere an der Saar, erheblichen Schaden an. Dr. Z.

Baden. Über mangelnden Gescheineansatz wird nicht nur in der Markgrafschaft, sondern auch im Breisgau, Kaiserstuhl und in der Ortenau geklagt. Besonders schlecht ist der Ansatz bei Gutedel, aber auch mit Ausnahmen, denn manche Lagen haben befriedigende Gescheine. Gegen die Peronospora ist überall zum zweitenmal gespritzt, denn die Krankheit ist aus dem ganzen Lande festgestellt, ebenso von zahlreichen Stellen Mittelbadens der Meltau. Heuwürmer sind nicht überall zahlreich. Die Rebblüte steht bevor.

Franken. Die Fröste vom 11.—12. Mai haben stellenweise erheblich geschadet, doch nicht in den Hauptweinbaulagen. Die Reben haben aber nicht viele Gescheine angesetzt. Bezahlt sind für 1926er 110—200 RM. je Hektoliter. Das Geschäft ist sehr ruhig.

Pfalz. Die Reben haben weniger Gescheine als in anderen Jahren stehen aber sonst gut.

Hessen. Der Samensatz ist mittelmäßig. Vielfach tritt die Kräuselmilbe auf, die kurzknotige Triebe bedingt. Frostschäden spielen keine Rolle. An der hessischen Bergstraße haben die Reben fast gar keine Gescheine.

Nahe. Ohne daß die Abkühlung im Mai Schädigungen an den Reben hervorrief, stehen die Rebberge gut da. Auch über den Gescheinansatz ist nicht zu klagen.

Rheingau. Frostschäden traten nicht auf. Der Gescheinansatz ist befriedigend nur stellenweise mäßig.

Österreich. Die Frostschäden vom 13.—14. Mai im Gebiete von Langenlois haben die gesamten Hoffnungen auf einen Herbstertrag vernichtet. Viele Tausende von Winzerfamilien stehen vor dem größten Elend. Der Schaden wird auf über 5 Millionen Schilling beziffert. Rascheste Hilfsmaßnahmen von seiten des Staates erscheinen notwendig. Die Winzer fordern Abschreibung der Steuern für 1926—1928, Gewährung unverzinslicher Darlehen mit Rückzahlung innerhalb 2—3 Jahren, Notstandsunterstützung in monatlichen Raten für die kleinen Bauern.

Tschechoslowakei. Im Gebiete von Melnik haben die Fröste katastrophal gewirkt, so daß mit Schäden auch für die nächsten Jahre zu rechnen ist.

Algier. Durch Stürme wurden im April in den Weinlagen am Meer große Schäden angerichtet und im Gebirge erfroren manche Reblagen. Auch haben Hagelschläge die Reben geschädigt. Die Quantitätssorten haben nicht viel Gescheine angesetzt. Frankreich kauft fortgesetzt Weine, soviel es erhalten kann. Die Vorräte schmelzen stark zusammen. Rotweine kosten 260—290 Fr. je Hektoliter.

Italien. Die feuchtwarme Witterung der letzten Tage hat die Bekämpfung der Krankheiten nötig gemacht. Bis jetzt ist zwar noch kein Befall gemeldet.

Mit Ausnahme von Campanien und einzelnen Orten Sardiniens sind überall die Ansätze reichlich. —

Im Weingeschäft herrscht im allgemeinen Stille bei gut behaupteten Preisen. — Mit Rücksicht auf die fortschreitende Besserung des Lirakurses ist der Konsum darauf eingestellt, nur den dringendsten Bedarf einzudecken. Bei Produktion und Handel sind die Lager durchweg stark reduziert.

Spanien meldet Frostschäden, was einen leichten Preisaufschlag verursachte. Das Geschäft wird als befriedigend bezeichnet. Die besseren Qualitäten finden für den Export und Frankreich gute Aufnahme, während die kouranten Sachen glatt an den Englandkonsum abgehen. Auch hier begrenzte Vorräte, die bis zum Herbst konsumiert sein dürften. Der Weinexport nach dem Hafen von Cette betrug in der zweiten Dekade Mai 101112 Hektoliter gegenüber 71898 Hektoliter in der ersten.

Schweiz. Geschäft sehr ruhig, teils infolge geringen Konsums, teils wegen reichlicher Versorgung des Handels. Für den Export wird zurzeit wenig angefordert. — Auch macht die inländische Produktion alle Anstrengungen, um eine größere Ausbeute zu erlangen unter Hintansetzung des Obstbaues.

Elsaß. Die Maifröste haben überall, wenn auch nicht bedeutenden Schaden angerichtet. Sonst stehen die Reben gut, doch ist der Samenansatz nur mittelmäßig, beim Gutedel, besonders in kalten Böden sogar schlecht. Die Direktträger verschwinden immer mehr. Die Nachfrage nach guten Weinen ist lebhaft.

Frankreich. Die Weinpreise fallen; sie sind für geringe Qualitäten 25—40 Franken niedriger, obwohl die Aussichten in Frankreich nur eine mittlere Ernte erwarten lassen, denn die Fröste haben in manchen Gegenden Frankreichs Schaden angerichtet. In den Hauptproduktionsgebieten im Süden ist der Ansatz gering und die Peronospora hat schon stellenweise große Schäden angerichtet. Das Fallen der Weinpreise ist darnach nicht recht verständlich und dürfte nur vorübergehender Natur sein. Aus Spanien wird viel Wein eingeführt, aus Italien infolge des gestiegenen Lirakurses nur wenig.

Griechenland. Das Geschäft nach den nordischen Ländern hat bedeutend nachgelassen; große Bestände sind nicht mehr da und die gelieferten Qualitäten sind vielfach beanstandet worden.

Rumänien. Auch in Siebenbürgen haben die Maifröste große Schäden an den Reben angerichtet. Man glaubt, daß ein Drittel der Weinernte ausfällt.

Vereinsnachrichten

Generalversammlung des Bad. Winzerverbandes.

Am 12. Juni hielt der Bad. Winzerverband in Offenburg seine sechste Generalversammlung ab. Dieser voraus ging eine Sitzung, die sich mit dem deutschen Weinbaukongreß 1929 beschäftigte, für den nach einem letztjährigen Beschluß Karlsruhe als Tagungsort in Aussicht genommen wurde. Mit Rücksicht darauf, daß Karlsruhe selbst im Weinbaugebiet nicht liegt, und auch aus anderen Zweckmäßigkeitsgründen gingen die Vertreter der einzelnen Winzervereinigungen mit der Ansicht der Stadt Offenburg einig, daß Offenburg als Kongreßort geeigneter sei und daß man das Gesuch der Stadt Offenburg, den Kongreß in ihre Mauern zu legen, an den Deutschen Weinbauverband unterstützend weiterleiten müsse.

Die Generalversammlung selbst war von über 400 Winzern besucht. Nach der offiziellen Begrüßung durch Herrn Baron v. Gleichenstein erstattete Baron v. Göler den Jahresbericht, in dem er zunächst auf die Tätigkeit des Winzerverbandes in den Fragen der Zollpolitik und der verschiedenen Steuern abhob. Sodann streifte er die Stellungnahme des Verbandes zur Abänderung der §§ 3 und 7 des Weingesetzes und zur Einstellung einer weiteren Weinkontrolle in Baden, die nunmehr erfolgt ist. Auch hinsichtlich der Winzerkredite wurde segensreiche Arbeit geleistet. Den Weinabsatz zu fördern war man durch Propagandatätigkeit und Veranstaltung von Weinprämiierungen bestrebt. Um den Winzern die Vorteile neuzeitlichen Weinbaus, neuzeitlicher Schädlingsbekämpfung und Kellerwirtschaft zugänglich zu machen, wurden 23 Versammlungen abgehalten. In besonders warmen Worten dankte der Redner dem Bad. Weinbauinstitut, daß es seine Beamten stets hierzu in zuvorkommender Weise zur Verfügung stellte. Zum Schlusse berührte er noch die im Verlag des Verbandes erscheinende Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" und brachte zahlenmäßige Angaben über die Stärke der Organisation des Winzerverbandes.

Im Anschluß sprach Reichstagsabgeordneter Diez über das Spiritusmonopolgesetz. Er schilderte dessen Entwicklung, zog Steuervergleiche zwischen Frankreich, England und Belgien, in welchen

Digitized by Google

Ländern die Steuer höher wäre und rentierte und zeigte, mit welchen Verlusten das Reich in der Monopolwirtschaft arbeitete. Das Beste wäre, von der Monopolform wieder zur Verbraucherabgabe zurückzukommen; doch wären die augenblicklichen politischen Verhältnisse ungünstig dazu. Die weiteren Ausführungen des Redners galten der Steuerhinterziehung. Aus den vorgebrachten Zahlen, die Regierungsunterlagen entnommen waren, ging klar hervor, daß der Kleinbrenner an der Steuerdefraudation bei weitem am wenigsten beteiligt ist und daher kein Grund besteht, die bisherigen Rechte ihm zu nehmen. Zu deren Wahrung faßte man folgende Resolution: Die in Offenburg am 12. Juni tagende Generalversammlung des Bad. Winzerverbandes fordert nachdrücklichst, daß die Rechte der Kleinbrenner, auf Abfindung zu brennen, gewahrt bleiben und daß die Abfindungsmenge von drei Hektoliter reinen Alkohols nicht herabgesetzt wird. Der Branntweinaufschlag ist heute schon so hoch, daß eine weitere Erhöhung unerträglich erscheint. Die zwangsweise Einführung von Gemeinschaftsbrennereien wird abgelehnt. Zahlreiche Kleinbrenner in Baden sind wirtschaftlich von der Edelbranntweinerzeugung abhängig und würden diese Existenzen durch die im neuen Entwurf des Branntweinmonopolgesetzes in Vorschlag gebrachten Änderungen aufs schwerste gefährdet sein.

Hierauf behandelte Reichstagsabgeordneter Kerp die wirtschaftliche Lage des Weinbaus. Vor dem Kriege war diese ungünstig und der Weinbau verschuldet. Während des Krieges trat eine Besserung der Verhältnisse ein. Der Einfluß des Friedensvertrages von Versailles und der Inflation, das „bekannte Loch" im Westen und das Handelsprovisorium mit Spanien wirkten derart, daß der deutsche Winzerstand nahezu dem Ruin entgegengeführt wurde. Des weiteren wurden die neuen Handelsverträge mit Italien und Spanien berührt, deren Zollsätze tragbar seien, ferner das Provisorium mit Frankreich mit seiner Dauer vom 11. April bis 30. Juni 1927 und einem Einfuhrkontingent von 65000 Dz. Zu dem Provisorium mit Frankreich hat die Regierung ihre Zustimmung gegeben, weil sonst eine Kabinettskrise unvermeidlich geworden wäre und man mit Rücksicht auf die Gesamtheit des deutschen Volkes die Konsequenzen nicht tragen wollte. Auf Grund der verschiedenen Ausführungen entschloß man sich zu einer Resolution folgenden Wortlautes: „Die in Offenburg am 12. Juni 1927 tagende Generalversammlung des Bad. Winzerverbandes erwartet von der Reichsregierung mit Bestimmtheit, daß sie in den Verhandlungen mit Frankreich über einen endgültigen Handelsvertrag hinsichtlich der Zollsätze auf französische Weine unbedingt festbleibt und keinesfalls die zurzeit mit Spanien und Italien vereinbarten Sätze unterschreitet, da diese Weinzollsätze das vom Bad. Weinbau äußerst tragbare Maß darstellen. Insbesondere darf, sofern eine Verlängerung des mit Frankreich vereinbarten Handelsprovisoriums über den 30. Juni stattfinden sollte, kein weiteres Kontingent für die Einfuhr französischer Weine zugestanden werden. Überhaupt bittet die Generalversammlung die Regierung aufs dringlichste, niedere Zollsätze für Auslandsweine nicht zur Diskussion zu stellen, da, wie sich schon beim Abschluß der bisherigen Handelsabkommen gezeigt hat, die größte Unsicherheit in den Weinmarkt hineingetragen wird und der wirtschaftlich ohnehin noch schwache Winzerstand die Erschütterung nicht zu ertragen vermag. Bezüglich der Bestrebungen auf Abänderung des Weingesetzes fordern wir zum mindesten die Abänderung der §§ 2 und 7 dahin, daß der Verschnitt ausländischer Weißweine mit inländischen Weißweinen verboten wird. Der Forderung, daß die Herstellung von weißen Hybridenweinen nur für Haustrunk gestattet sein soll, müssen wir im Interesse des bad. Weinbaus die Forderung gegenüber stellen, daß eine längere Übergangsfrist von zehn Jahren gewährt wird. Geßner.

Personalia

Am 6. Juni waren 100 Jahre verflossen seit der Geburt von Geh. Hofrat Prof. Dr. J. Neßler, der als Vorstand der Chemischen Versuchsanstalt in Karlsruhe sich auch um den badischen Weinbau verdient gemacht hat. Besondere Verdienste erwarb er sich aber als Pionier der Kellerwirtschaft, die er als einer der ersten auf eine exakte chemische Grundlage stellte. Sein in acht Auflagen erschienenes Buch „Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines" ist in Fachkreisen sehr bekannt geworden.

Dr. H. Zillig, Leiter der Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Bernkastel-Cues, wurde zum Regierungsrat ernannt.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen

Kupferstaubmittel.

Aus den Versuchen der Landwirtschaftskammer für Hessen dürften die Ergebnisse mit den neuen Kupferstaubmitteln „Cusisa" und „Cusarsen" den Winzer interessieren, nachdem man in diesem Jahre größere Flächen versuchsweise in der Praxis damit behandeln will.

Herr Landesinspektor Pfeiffer schreibt in dem „Hessischen Weinbaublatt" vom 9. April u. a.:

„Cusisapulver" zeigte in Nierstein und Bodenheim ganz hervorragende Wirkungen, die sogar die Kupferkalkbrühe übertrafen, währenddem die Wirkung in Biebelsheim und Ober-Ingelheim als mittelmäßig, aber befriedigend bezeichnet werden kann. „Cusarsen" (Arsenkupferstaubmittel) hatte genau dieselbe Wirkung, auch in derselben Abstufung.

Tabakextrakt.

Tabakextrakt ist ein altbewährtes Heu- und Sauerwurmmittel. Es ist durchaus unschädlich, seine Wirkung ist eine sofortige und sichere.

Herstellung der Nikotin-Schmierseifen-Brühe.

½ kg Ia Leinölschmierseife, 1½ kg Tabakextrakt, 8—10%ig, 100 Liter Wasser. Die abgewogene Seife wird in etwas heißem Wasser aufgelöst, der Tabakextrakt gleichfalls mit etwas Wasser verdünnt und das Ganze mit 100 Liter Wasser vermischt.

Eine der leistungsfähigsten Bezugsquellen für Tabakextrakt ist die Spezialfirma Julius Hinckel Söhne, G. m. b. H., Bad Dürkheim (Rheinpfalz).

Sommervergünstigung des Deutschen Kalisyndikats G. m. b. H.

Das Deutsche Kalisyndikat gewährt auch in diesem Jahre seinen Abnehmern für Bezüge in den Sommermonaten besondere Zahlungserleichterungen. Bestellungen, die bis zum 15. Juni d. J. auf prompte Lieferung erfolgen, haben die Vergünstigung eines zinsfreien Wechselkredits bis zum 15. November d. J. oder im Falle der Barzahlung eines Skontos von 1½% und einer Lagervergütung ebenfalls von 1½%.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: C. A. Wagner, Buchdruckerei A. G., Freiburg i. B.

Reserviert für

JOSEPH STIGLER
Inh.: Frau Marie Stigler Wwe. und Rudolf Stigler
Hauptbahnhofswirtschaften
Weingutsbesitzer
Freiburg im Breisgau

Digitized by Google

Zwei Spitzenleistungen

Blei-zabulon
das
beste Spritzmittel

HINSBERG'S PRÄPARATE

Arsen-staubmittel
„Hinsberg 1922"
das ideale Staubmittel

gegen alle **fressenden Schädlinge** im **Wein-** und **Obstbau.**
Bleizabulon ist im **Weinbau nur gegen** den **Heuwurm** anzuwenden.
Verbrennungen ausgeschlossen.

Man verlange kostenlos Merkblätter Nr. 107 von

Otto Hinsberg / Nackenheim a. Rh.

Erste und älteste reine Pflanzenschutzmittelfabrik

40

Minder-wertige Erzeugnisse
dürfen in
Weinbau- und Kellerwirtschaft
nicht
aufgenommen
werden!

Respirator „Lungenheil"

schützt die Gesundheit beim Bestäuben der Weinberge, Kunstdüngerstreuen, Dreschen usw. Behördlich geprüft. Prospekt umsonst.

Cloetta & Müller, Stuttgart 24.

33 Lager bei **Jul. Zähringer, Heitersheim** (Bad.)

Gärröhren sowie alle Weinuntersuchungsapparate

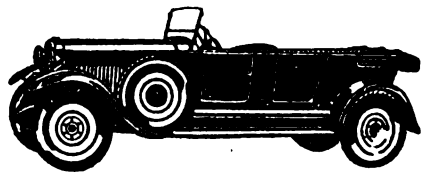
liefert zu äußerst günstigen Preisen

Oskar Schilling

Fabrikation von Thermometern und Glasinstrumenten

61 **Steinbach, Post Lichtenau (Thüringen)**

OPEL



IHR AUTO

Der kleine 4-Sitzer . .	RM. **3.400**
Der große 4-Sitzer . .	RM. **5.800**
Der 6-Zylinder, 6-sitzig	RM. **7.750**

Oberrhein. Automobil-Gesellschaft

Opel-Generalvertretung

Freiburg i. Br. Kaiserstr. 152

56

Weingutsbesitzer! Winzer!

Die Firma E. Merck, Darmstadt, versucht, durch vertrauliche Rundschreiben an ihre Vertreter Mißtrauen gegen das Horst'sche Mittel zu säen. – Wir freuen uns darüber, denn wenn eine solche Firma wie die Fa. Merck zu derartigen Mitteln greift, dann müssen wir etwas Gutes haben, etwas Schlechtes bekämpft sich von selbst.

Es vergleiche einmal jeder, welches Quantum er bekommt, wenn er 5 kg Cusisa und 5 kg Horst's K.St. kauft. Dabei wird er finden, daß er bei Horst's K.St. fast doppelt soviel hat als bei Cusisa, obschon der Preis für Horst's K.St. billiger ist. Also durch solche Manöver lasse sich keiner irremachen, zumal der Unterausschuß alle drei auf dem Markt befindlichen Staubmittel als gleichwertig bezeichnet. Der Erfolg wird auf Seiten des Horst'schen Mittels sein.

Horst & Co., G. m. b. H.
Frankfurt a. M.

61

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 7. Juli 1927 | Nr. 13

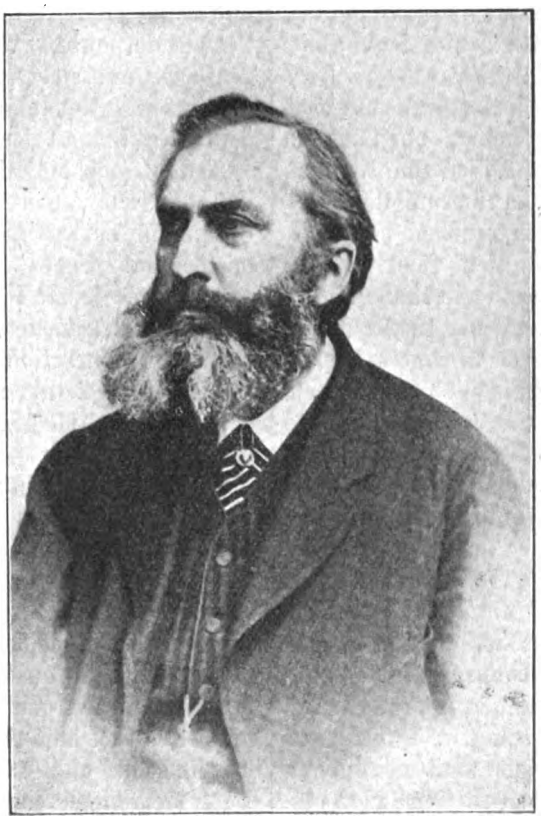
Inhalt: Lüstner, Führende Männer des deutschen Weinbaus: 5. Wilhelm Rasch mit Abb. S. 135; Sartorius, Zur Entwicklung und Physiologie der Rebblüte S. 137; Kleine Mitteilungen S. 139; Rundschau S. 140; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 140; Vereinsnachrichten S. 141; Bücherbesprechungen S. 141; Personalia S. 142; Geschäftliche Mitteilungen S. 142.

Führende Männer des deutschen Weinbaus:
5. Wilhelm Rasch.

Mit 1 Textabbildung.

Von Professor Dr. Gustav Lüstner, Geisenheim.

Am 15. September 1926 jährte sich zum hundertsten Male der Tag, an dem Wilhelm Rasch geboren wurde. Schon vorher wurde er bereits dadurch geehrt, daß auf der Weinbauausstellung in Koblenz 1925 sein Bild in die Reihe derjenigen Männer aufgenommen wurde, die sich um die Rebenzüchtung verdient gemacht haben. Da dabei nicht näher auf sein Leben und Wirken eingegangen werden konnte, soll das heute nachgeholt werden.



Wilhelm Rasch.

Wilhelm Rasch wurde in Mainz geboren als Sohn des Essigfabrikanten Michael Rasch und dessen Ehefrau Katharina, geb. Betz. Nachdem er die dortige Großherzogliche Realschule durchlaufen hatte, bezog er im Herbst 1842 das Polytechnikum zu Karlsruhe, um Architektur zu studieren, wozu ihn ein gutes Zeichentalent befähigte. Nach erfolgreichem Abschluß seiner Studien kehrte er 1847 nach Mainz zurück, kam hier jedoch nicht zur Ausübung seines Berufes. Die wirtschaftlichen Verhältnisse lagen damals nämlich sehr ungünstig, wodurch die Aussichten für das Vorwärtskommen für einen jungen Architekten sehr schlechte waren. Der Vater war schon 1843 gestorben. Die ganze Last der Essigfabrik lag auf der Mutter, die gerade eine schwere Krankheit überwunden hatte. So erging es Wilhelm Rasch ebenso wie seinem Vater, der Medizin studiert hatte und danach im Bergbau tätig war, er mußte seinen Beruf aufgeben, um den elterlichen Betrieb weiterzuführen.

Raschs Interesse lag auf anderem Gebiete: er hat seine Lebensaufgabe im Weinbau gefunden. Zu diesem bzw. zum Wein stand die Familie schon lange in Beziehung. Sie stammt aus Unterfranken, wo das älteste bekannte Mitglied um 1655 auf dem bei Nordheim a. M. gelegenen Schloßgut Halburg Wein- und Obstbauer war, und einige spätere Mitglieder betrieben im 17. und 18. Jahrhundert das Küferhandwerk. Der Vater Raschs hatte in Nackenheim bereits ein kleines Weingut erworben, das mit Lust und Liebe bewirtschaftet wurde. Hier wurden noch Ende der 1850er und Anfang der 1860er Jahre die Trauben mit eigens dazu angefertigten großen Stiefeln getreten und auf diese Weise gemostet. Nachdem die Mutter 1849 an der Cholera gestorben war, hat Rasch dieses Nackenheimer Gut einige Zeit verwaltet. Neue Beziehungen zum Weinbau ergaben sich durch seine am 1. Mai 1851 vollzogene Vermählung mit Amalie Phildius (1830 bis 1856), deren Vater im Jahre 1833 in den besten Lagen der Gemarkung Ockenheim, Kreis Bingen, ein Gut von über 5 ha gekauft hatte. Als im Spätjahre 1857 sein Schwiegervater schwer erkrankte und zwei Jahre später seinem Leiden erlag, übernahm er die Bewirtschaftung des Gutes für seine minderjährigen Kinder. Von nun an ging er ganz im Weinbau auf. Er vertiefte sich in dessen Literatur, knüpfte Beziehungen an mit führenden Männern, unter anderen mit Frhrn. v. Babo in Klosterneuburg, den er auch gelegentlich der Wiener Weltausstellung besuchte, und erwarb sich gründliche Erfahrungen in der weinbaulichen Praxis. Frei von jedem Dünkel, nahm er auch Belehrungen von einfachen Leuten an. So hat er nach seiner eigenen Aussage viel von dem alten Hofmann seines Schwiegervaters, Peter Bungert in Ockenheim gelernt, dessen gleichnamiger Enkel noch heute mit Rat und Tat der Besitzerin zur Seite steht, während seine Söhne —

Digitized by Google

die vierte Generation — das Gut bauen. Da er seinen Wohnsitz immer noch in Mainz hatte, kam er zur Besichtigung des Gutes nur tageweise nach Ockenheim. Hatte er dabei irgend etwas zu erinnern, so schrieb er es auf einen Zettel, den er mit einem Stein beschwert in den betr. Weinberg legte, wo ihn die Leute dann fanden. Großes Interesse brachte er der wirtschaftlichen Seite des Weinbaus entgegen; er hat in Ockenheim den sehr ertragreichen Portugieser eingeführt, der von dort aus rasche und weite Verbreitung gefunden hat. Die Verwaltung des Gutes hat er bis zum Jahre 1889 geführt und es dann seiner ältesten Tochter, Frau Anna Merz, übergeben, die es noch heute, unterstützt von ihrem Sohne Wilhelm, dem einzigen Nachkommen Raschs, der dessen Interesse für den Weinbau geerbt hat, verwaltet.

Im Februar 1862 ging Wilhelm Rasch eine zweite Ehe ein mit Mathilde Wittekind, einer Tochter von Gustav Wittekind, der mit seinem Bruder Hermann das früher Domkapitelsche Weingut in Östrich besaß, das ihr Vater Georg im Jahre 1805 erworben hatte. Das zugehörige Gutshaus, die Burg, ist 1391 von dem Frankfurter Ritter Fryle zum Jungen erbaut worden. Aus dieser Zeit dürfte das Kellergeschoß stammen, im übrigen ist das Haus 1806 vollständig neu aufgeführt worden. Nach dem Tode seines Schwiegervaters (März 1897) erwarb Rasch die Anteile von Dr. Hermann Wittekind und von den Brüdern seiner Frau und war dann mit ihr alleiniger Eigentümer eines vorzüglichen Weingutes, das er, gestützt auf großes Wissen und Können und hervorragende Beobachtungsgabe, in unermüdlicher Arbeit zu einem der ersten im Rheingau erhoben hat. Die „Burg" war anfangs nur Sommersitz, seit 1890 wohnte Rasch auch im Winter inmitten seiner geliebten Reben. Ein Ohrenleiden, das er sich schon anfangs der 1860er Jahre zugezogen hatte, als er stark erhitzt sich in einem kühlen Keller aufhielt, und das allmählich fast bis zur vollständigen Taubheit zunahm, erschwerte ihm den mündlichen Verkehr. Um so eifriger vertiefte er sich in Weinbau und Kellerwirtschaft. Im Bestreben, möglichst hochwertige Weine zu erzielen, hielt er in seinem Gute auf reinen Rieslingsatz. Jeden fremden Stock, den er auf seinen fleißigen Gängen durch seine Weinberge antraf, schnitt er persönlich aus. Er schob die Weinlese ohne Rücksicht auf die Mengenverluste bis zum spätesten Zeitpunkt hinaus und ließ sich von diesem Grundsatz nicht abbringen, obgleich er dadurch infolge einer längeren Kälteperiode einmal gezwungen worden war, die Trauben bis Weihnachten hängen zu lassen. Dafür hatte er aber auch die Genugtuung, daß seine mit peinlichster Sorgfalt gemachten Auslesen zu den edelsten Gewächsen des Rheingaues zählten.

An der Südseite einer Mauer des Burggartens sowie an einer solchen in der Lage Schlehdorn an der Landstraße zwischen Östrich und Mittelheim legte er eine umfangreiche Sammlung von Rebsorten an, die er selbst schnitt und in Spalierform erzog. Alle die Sorten, die in ihren Erträgen nicht befriedigten oder sonst zu wünschen übrigließen, wurden ausgemerzt.

Besonderes Interesse brachte Rasch der Bekämpfung der Rebschädlinge entgegen; er beschäftigte sich damit schon in Ockenheim. Aufs genaueste studierte er deren Lebensweise und Entwicklungsgeschichte, um daraus Fingerzeige für die Bekämpfung zu finden. Auch eine Sammlung davon hatte er sich angelegt, die neben den häufigeren Feinden auch seltner auftretende enthielt. Ich habe sie selbst noch gesehen und mich über die tadellose Aufmachung gefreut. Sie war in einem Pappkasten untergebracht, der auf einem grünen Etikett in Form eines Rebblattes die Aufschrift trug: Unsere Feinde.

Mittlerweile war in Frankreich die Reblaus erschienen. Die Berichte über ihre Verwüstungen in den dortigen Rebpflanzungen nahmen sein Interesse dafür in so hohem Maße in Anspruch, daß er beschloß, das Insekt und die von ihm verursachten Schäden an Ort und Stelle kennenzulernen. Dabei erkannte er mit weitschauendem Blick dessen Bedeutung auch für den deutschen Weinbau. Er sah aber auch sofort ein, daß die Bekämpfung des Schädlings auf direktem Wege auf die Dauer kaum möglich sein würde und erfaßte ebenso weitschauend alsbald die Bedeutung der Rebenveredlung und die der Züchtung reblauswiderstandsfähiger Reben für die Zukunft des deutschen Weinbaus. Als Mann der Tat nahm er diese Arbeiten auch sofort auf und führte sie mit einer bewundernswerten Hingebung und Ausdauer und trotz zahlreicher Mißerfolge zielbewußt bis an sein Lebensende durch. Unermüdlich hat er auf diesem Gebiet gearbeitet und viele Hunderte neuer Sämlinge gezogen, aber sein großes Ziel, einen reblauswiderstandsfähigen Rheingauer Riesling zu gewinnen, hat er nicht erreicht. Oft hat er geklagt, daß die Kinder leichter die üblen als die guten Eigenschaften erben und schlechter sind als die Eltern. Immerhin hat er führend, anregend und vorbildlich gewirkt sowie reiches und wertvolles Material gesammelt. Verschiedene seiner Sämlingszuchten werden heute noch in Versuchsgärten weitergezüchtet, und Willig-Kreuznach hat die zweite Generation von „Rasch-Zuchten" in Beobachtung.

Nach R. Goethe (Mitt. des deutschen Weinbau-Vereins, 4. Jahrg 1909, S. 84), der Rasch ein lieber, auf gleichem Gebiet arbeitender Freund war und an den wir uns im folgenden halten, fing Rasch bereits 1869, also fünf Jahre vordem die Reblaus in Deutschland nachgewiesen worden war, mit Aussaaten von Rebkernen an, die er aus Kreuzungen bekannter Sorten, wie Riesling, Sylvaner, Traminer, Gutedel, Muskateller, Ruländer, Madeline Angevine und Portugieser gewonnen hatte. Als dabei die erhofften Erfolge ausblieben, kreuzte er verschiedene einheimische Sorten mit Vitis Riparia, die er Riparia portalis nannte, wobei anfänglich die einheimische Sorte die Mutter war und, als auch damit nichts erreicht wurde, später zum Vater genommen wurde. Aber auch damit kam er seinem Ziel nicht näher. Um es zu erreichen, führte er von 1890 bis 1893 sog. Doppelkreuzungen aus, indem er die am meisten versprechenden bisherigen Sämlinge nochmals miteinander oder mit anderen Sorten kreuzte. Dabei führte er nebenbei das Kreuzen einheimischer Sorten fort. So erhielt er im Laufe der Zeit an 800 Sämlinge, die er auf einem Quartier im Burggarten auspflanzte und mit hingebender Sorgfalt und Liebe pflegte und beobachtete. Mit größter Gewissenhaftigkeit trug er sie in eine Liste ein und machte bei jedem einzelnen aufs genaueste Angaben über Aussaat, Auspflanzen, die ersten Geschein, das Anschneiden der ersten

Digitized by Google

Bogreben sowie über die guten und schlechten Eigenschaften der Stöcke und Trauben. Von allen diesen Züchtungen sind nach R. Goethe (a.a.O.) nur zwei als wirklich gelungen und wertvoll zu bezeichnen. „Die erste ist der 1891 entstandene Sämling Nr. 86. Großmutter Madeleine Angevine, Großvater Riparia portalis. Daraus ging der Sämling Nr. 75 hervor, der 1890 mit dem Pollen verschiedener blauer Viniferasorten bestäubt wurde, woraus sich eben der Sämling Nr. 86 ergab. Der Stock zeichnet sich durch starkes Wachstum und große Fruchtbarkeit aus, die Trauben sind tiefblau und rundbeerig und reifen mit dem Frühburgunder. Der Geschmack erinnert an denjenigen der bekannten Medocsorte Cabernet; er fuchst jeweilig ein wenig. Der Saft ist tiefrot."

„Die zweite wertvolle Kreuzung ist der Sämling Nr. 85, der aus einer Befruchtung des Rieslings mit dem Frühburgunder im Jahre 1886 entstanden ist. Der Stock treibt früh aus und blüht früh; charakteristisch ist die stark weißwollige Triebspitze. Die Traube reift Ende Juli bis Anfang August und besitzt Rieslinggeschmack, wenn auch nicht so ausgesprochen wie die Muttersorte. Das Blatt gleicht demjenigen eines Rieslings. Rasch bezeichnet diesen Sämling als eine der frühesten weißen Tafeltraubensorten, die wahrscheinlich für die Schaumweinbereitung denselben Wert haben dürfte wie der Frühburgunder." R. Goethe hat diesem wertvollen Sämling, um das Gedächtnis des Züchters zu ehren, den Namen „Raschs Liebling" gegeben.

Rasch war einer der bedeutendsten Weinfachleute des Rheingaues. Durch seine Arbeit wirkte er vorbildlich auf den gesamten Weinbau ein, suchte zu helfen, wo zu helfen war, und stand mit seinem guten Rate jedermann gerne zur Verfügung. Bis in die letzten Jahre seines Lebens leitete er die Lese selbst und trat unentwegt für die alleinige Anpflanzung des Rieslings im Rheingau ein. Am 14. April 1901 erlag er im 75. Lebensjahr einer Lungenentzündung, nachdem er auf seinem schönen Landsitz im Kreise von Kindern und Enkeln ein fröhliches Osterfest begangen hatte. Seine Frau verlebte in dem alten, trotz großer Mängel ihr lieben Familiensitz den Rest ihrer Tage; Anfang März 1913 ist auch sie heimgegangen. Ihre Erben haben 1913 die Burg mit Garten veräußert. Eine in unmittelbarer Nähe gelegene chemische Fabrik beeinträchtigte die Freuden des Aufenthaltes. Die Weinberge des Domkapitelschen Gutes gingen 1917 in fremde Hände über.

Winzer! **Achtet auf den Mehltau,** die Spuren desselben sind überall zu finden, **sofortiges Schwefeln** beugt stärkerem Auftreten vor.

Achtet auf den Mottenflug, welcher den Sauerwurm bringt. **Rechtzeitige Beschaffung der Mittel zur Bekämpfung des Sauerwurms** — welche im letzten Drittel des Monats Juli notwendig ist — **nicht vergessen.**

Laßt die Verpackungen von Giftmitteln nicht im Weinberg liegen — denkt an spielende Kinder.

Zum Heften der Reben ist es jetzt die höchste Zeit — nicht geheftete Reben leiden beim Auftreten von Krankheiten und Schädlingen in erhöhtem Maße, auch ist hier eine sachgemäße Bekämpfung unmöglich.

Das feste Anlegen der Bänder beim Heften, sowie **das Einbinden von Blättern ist falsch,** dadurch werden die Rebtriebe und die für das nächste Jahr bestimmten Augen geschädigt.

Brecht Geiztriebe (Oberschosse) bei lockerem Laube **nicht aus, Einkürzen auf ein Blatt ist sachgemäßer,** sonst Schädigung der Rebtriebe und der Augen.

Haltet den Boden unkrautfrei und locker, die Schädlingsbekämpfung wird dadurch wesentlich unterstützt und das Gedeihen der Rebpflanzen im allgemeinen gefördert.

Vergeßt nicht **Junganlagen und Rebschulen alle 8—10 Tage zu spritzen.**

Zwecks **Anerkennung von Reben** durch die deutsche Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin sind die **Anmeldungen — in Baden beim Weinbauinstitut — sofort einzureichen.** Mindestgröße 10 Ar, einheitlicher Satz, ertragreiche und gesunde Reben sind Bedingung.

Bestellungen auf Pfropfreben mit Riesling, Silvaner, Traminer, Ruländer, Gutedel, Burgunder als Edelreis werden jetzt schon vom Weinbauinstitut entgegengenommen. (Preis für 1 gute Wurzelrebe 50 Pf.) **Wer im Winter Neuanlagen machen will, sichert sich jetzt schon das Pflanzmaterial.**

Besitzer von Reblausherden erhalten in Baden die Pfropfreben umsonst.

Zur Entwicklung und Physiologie der Rebblüte.

Von Dr. Otto Sartorius, Mußbach.

Das Studium der Entwicklung, des Blühens, der Bestäubung und Befruchtung der Rebblüte bringt für den praktisch wie auch für den wissenschaftlich interessierten Winzer manches Interessante. Es seien deshalb aus einer größeren Arbeit über diesen Gegenstand die wichtigsten Ergebnisse mitgeteilt*.

1. Die Entwicklung der Blütenknospen.

Die Gescheine werden bekanntlich bereits im Juni-Juli des Vorjahres in den Knospen angelegt. Sie sind im Winter leicht beim Durchschneiden der Winterknospen zu sehen. Im

* Angewandte Botanik, Zeitschrift für Erforschung der Nutzpflanzen Bd. 8, 1926.

Digitized by Google

Frühjahr bei Beginn der Vegetation entwickeln sie sich schnell weiter, so daß sie ungefähr sechs Wochen nach dem Austrieb aufblühfähig sind. Welche Faktoren beeinflussen nun in erster Linie das Wachstum der jungen Gescheine während dieser Zeit? Die hierüber angestellten Untersuchungen haben folgendes Ergebnis gezeitigt:

1. Der Entwicklungszustand, in dem die Anlage der Blüte aus der Winterknospe in die neue Vegetationsperiode tritt, bestimmt weitgehend ihr ferneres Wachstum. Ein anfänglich gegenüber anderen Gescheinen vorhandener kleiner Vorsprung geht kaum verloren, ein Nachteil wird selten eingeholt. Die Lage einer Knospe am Stock ist für die Entwicklung der daraus wachsenden Triebe und Gescheine bedeutungsvoll, Triebe z. B., die aus Spitzenknospen entstehen, sind bevorzugt.

2. Die Blütenanlage ist nicht imstand, ihren Bedarf an Blattassimilaten selbst zu erzeugen oder auch nur einen ins Gewicht fallenden Beitrag herzustellen. Sie verhält sich darin ebenso wie später die Trauben. Trotzdem braucht sie bis zum Aufblühen nur auffallend wenig Nährstoffe, wie durch Nährstoffbeschränkung, durch Ringelung, Verdunkeln und Entlauben nachzuweisen war. Ein etwa 50 cm langer Trieb vergrößerte z. B. Ende Mai 1924 sein Trockengewicht täglich um ½—1 g (Durchschnitt von 6 Beobachtungen), während ein an ihm sitzendes Geschein insgesamt überhaupt nur ¼ g wiegt. Diese Selbstverständlichkeit sei hervorgehoben, weil sich die Verhältnisse nach der Blüte vollkommen ändern. Die Konkurrenz zwischen wachsenden Triebspitzen und Gescheinen, die die Ursache der praktisch so bedeutsamen Laubbearbeitungen ist, beginnt erst kurz vor oder nach der Blüte.

3. Die Temperatur schließlich ist derjenige Faktor, der in unserem Klima wohl am häufigsten im Minimum ist, so daß er für das Wachstum der Blütenknospen den Ausschlag gibt. Es ist auffallend, welche Wirkungen kleine Temperaturdifferenzen haben können. Leider ist die Temperatur aber auch derjenige Faktor, der in der Praxis am schwersten zu ändern ist. Immerhin können kleine Temperatursteigerungen, die schon erheblichen Einfluß haben, durch gute Bodenbearbeitung erzielt werden, wie dem Praktiker bekannt ist.

4. Schließlich sei noch die allgemeine Beobachtung erwähnt, daß bei der Rebe die Knospen der Blüte nur sehr schwer abfallen, was bemerkenswert erscheint, weil sofort nach der Blüte das Abfallen der Blütchen bzw. Fruchtknoten sehr häufig auftritt und die bekannten großen Schäden verursacht.

2. Das Aufblühen.

Bei normalem Aufblühen sind folgende Vorgänge äußerlich wahrnehmbar: An der aufblühreifen Knospe weichen zuerst zwei oder drei Blütenblätter in der Mitte ihrer Berührungsnaht etwas auseinander. Dann löst sich ein Blütenblatt am Blütenboden ab und schnellt in eine rückwärts gerollte Lage; ein zweites folgt und dann ein drittes, viertes und fünftes. Da sie alle mit ihren Blattspitzen zusammenhaften bleiben, bildet sich das bekannte Hütchen, das abgeworfen wird. Die Staubfäden biegen sich dann mehr oder weniger rasch auseinander, selten ruckartig, meist in 1—3 Minuten. Der ganze Vorgang ist immer derselbe, er kann sich aber in einer Minute abspielen oder in all seinen Phasen stundenlang hinziehen.

Es ist sehr reizvoll, ihn zu beobachten. Wer an einem schönen Frühlingsmorgen während der Rebblüte zwischen ½6 und 7 Uhr morgens aufblühreife Gescheine genau betrachtet, wird das Spiel leicht verfolgen können. Es ist deshalb auffallend, wie wenig Winzer je gesehen haben, wie ihre Reben aufblühen und sich bestäuben.

Bei schlechtem Wetter verläuft die Blüte nicht in dieser normalen Weise. Die Mützchen heben sich dann oft nur wenig vom Fruchtknoten ab und bleiben dauernd in dieser Lage. Die Befruchtung kann aber trotzdem stattfinden, vorausgesetzt, daß Pollen und Samenanlagen gesund sind.

Im einzelnen ließ sich aus Beobachtungen und Versuchen über den Verlauf der Blüte folgendes feststellen:

1. Die Blüte an sämtlichen Rebstöcken in weiterer Umgebung beginnt bei derselben Rebsorte zu gleicher Zeit, man möchte sagen explosionsartig, morgens zwischen 5.45—6.00. Diese Gleichzeitigkeit ist oft so ausgeprägt, daß man z. B. um 5.30 früh überhaupt noch keine offene Blüte findet, dann zwischen 5.45 und 5.50 eine Menge Knospen sich öffnen, während nach 6.30 nur sehr wenige und nach 8 Uhr überhaupt keine frischen Aufblüher mehr zu sehen sind. Unter Umständen kann nachmittags zwischen 1 und 2 Uhr noch eine zweite Blühperiode auftreten.

2. Nie wurde das Öffnen einer Blütenknospe zwischen 4 Uhr nachmittags und 5.30 morgens beobachtet.

3. Das Aufblühen findet bei ansteigender Temperatur statt. Bei fallender oder konstanter Temperatur wurden nur selten einige wenige Blüten beim Aufblühen getroffen.

4. Es bestehen keine Unterschiede im Zeitpunkt des Aufblühens bei verschiedener Beleuchtung der Gescheine, einerlei, ob man das Aufblühen an Tagen mit bedecktem und solchen mit klarem Himmel vergleicht oder das Aufblühen von stark beschatteten Stöcken bzw. Gescheinen mit solchen, die in voller Sonne stehen.

5. Zwischen Luftfeuchtigkeit und Aufblühen ließ sich kein Zusammenhang finden. In leichtem, warmem Sprühregen blüht die Rebe so gut wie bei trockenem Sonnenschein.

6. Man hat beim Aufblühen zwei Etappen zu unterscheiden. Zunächst findet ein letztes Heranreifen der Knospen zur Aufblühfähigkeit statt. Die Ablösung der Blütenblätter wird eingeleitet und die Staubfäden strecken sich. In diesem Stadium bleiben die Blütenknospen so lange, bis das auslösende Moment eintritt, welches das Öffnen der Knospen bewirkt. Dieser Zustand dauert bei der Rebblüte bei gutem Wetter kaum 24 Stunden, in der Natur meist bis zum nächsten Morgen. Es läßt sich nachweisen, daß das auslösende Moment, welches den Anstoß zum Aufblühen gibt, ein Temperaturanstieg ist. Auffallenderweise ist das Aufblühen im Gegensatz zu manchen anderen Pflanzen bei der Rebe unabhängig von Licht und Luftfeuchtigkeit.

7. Der Mechanismus des Aufblühens, die Bildung des Mützchens, ist nichts prinzipiell anderes als bei anderen Blüten, die sich in typischer Weise von oben her öffnen. Weil bei der Rebe die Blumenblätter an ihren Spitzen fest miteinander verzahnt und zusammengekittet sind, lösen sie sich an der Basis ab, wie dies andere Blumenblätter meist erst nach dem Aufblühen, beim Verblühen tun.

8. Es wurde bereits darauf hingewiesen, daß schlechtes Wetter den normalen Blühverlauf stört, im Prinzip aber

Digitized by Google

bleiben die Erscheinungen dieselben, wenn sie auch weniger deutlich zu beobachten sind.

3. Die Bestäubung.

Das Öffnen der Pollensäcke geschieht nach der Narbenseite zu; sie reißen langsam auf infolge Austrocknens ihrer Wandung. Das Öffnen der Blüte und das Aufreißen ihrer Pollensäcke sind zwei in ihren Ursachen weitgehend voneinander unabhängige Vorgänge. Die Pollensäcke können sich vor, während oder kurz nach dem Abheben des Mützchens öffnen, je nachdem, ob die gerade herrschenden Feuchtigkeitsverhältnisse der sie umgebenden Luft ihre Wandungen schneller oder langsamer austrocknen. Blühen die Knospen ganz langsam auf oder blühen sie in trockener, warmer Luft mit mittlerer Geschwindigkeit auf (etwa 15 Minuten), dann reißen die Pollensäcke schon vor dem Abwerfen des Mützchens oder gleichzeitig damit auf. Bei sehr schnellem Aufblühen (1—5 Minuten) oder auch in sehr feuchter Luft bei langsamerem Aufblühen lassen die Pollensäcke erst nach dem Abwerfen des Mützchens, und zwar nach 1—60 Minuten, den Pollenstaub frei.

Die Rebe ist ein Selbstbestäuber, d. h. jede Rispe wird von dem eigenen Pollenstaub befruchtet, sie ist nicht auf die Zufuhr von Nachbarpollen durch den Wind oder durch Insekten angewiesen, wie z. B. unsere meisten Obstbäume. Welche geringe Bedeutung dem Pollenflug beizumessen ist, geht einmal aus den zahlreichen Beobachtungen hervor, daß sich weiblich blühende Rebsorten fast immer schlecht befruchten. Ferner kann man auch die Stärke des Pollenfluges direkt messen, indem man klebrige Glasplättchen im Weinberg aushängt und die in einer bestimmten Zeit angeflogenen Pollenkörner zählt. So hat sich als Ergebnis zahlreicher Versuche herausgestellt, daß der Pollenflug so spärlich ist, daß es im besten Falle 1—3 Tage dauert, bis auf eine Fläche von der Größe einer Rebblütennarbe sicher ein Korn vom Wind getragen würde. In dieser Zeit hat sich aber jede Blüte schon tausendmal selbst befruchten können. Man kann vielfach schon wenige Minuten nach dem Aufblühen einer Knospe auf ihrer Narbe Pollenstaub sehen. Allgemein läßt sich auf Grund dieser und mancher anderer Beobachtungen sagen, daß die Rebenblüte ganz wenige Minuten nach dem Öffnen der Pollensäcke, also in der Regel 0—10 Minuten nach dem Abwerfen des Mützchens, mit eigenen Pollen bestäubt sein wird; denn ehe bei dem nachgewiesenermaßen schwachen Pollenflug ein fremdes Korn die Narbe erreicht, wird sie nach den Regeln der Wahrscheinlichkeit schon bestäubt sein durch den mindestens gleich wirksamen Pollen der eigenen fünf Pollensäcke, die in wenigen Millimetern Umkreis ihre Aufrißstellen nach ihr hin wenden, um sie in ein wahres Kreuzfeuer eigenen Pollens zu nehmen.

4. Die Befruchtung.

Der auf die Narbe aufgefallene Pollen treibt, wenn er und die Narbe gesund sind, einen Keimschlauch durch den Griffel der Blüte hindurch bis zu den Samenanlagen, wie die noch unbefruchteten Traubenkerne heißen, und befruchtet sie. Der Vorgang dauert ungefähr 1—2 Stunden. Erst wenn die Samenanlagen befruchtet sind, wachsen sie zu Kernen heran, und nur aus solchen befruchteten Blüten entstehen normale Beeren. Deshalb ist der Vorgang von größter praktischer Bedeutung. Nun ist es wichtig, daß der Pollen nicht unter allen Bedingungen gleich gut keimt. Durch eine Reihe von Laboratoriums- und Freilandversuchen wurde festgestellt, daß er zu sicherer Keimung eine Temperatur von mindestens 15 Grad nötig hat. Besonders gut und schnell geht die Bildung der Pollenschläuche bei 25—30 Grad vor sich. Der Pollen behält seine Keimfähigkeit ziemlich lange; in der Regel ist er auch schon 8—14 Tage vor dem Aufblühen keimfähig.

Aber noch ein weiteres, wichtiges Moment beeinflußt den Wert des Pollens. Es hat sich nämlich gezeigt, daß ein Rebpollen, der bei kaltem Wetter herangewachsen ist, vollkommen unfähig ist, auszukeimen und damit auch zu befruchten. Er ist steril. Die unbefruchteten Blüten fallen dann ab, sie rieseln durch, röhren ab oder fallen durch, wie die Winzerausdrücke heißen. Solche mangelhafte Ausbildung des Pollenstaubes bei schlechtem Wetter kurz vor der Blüte konnte experimentell als eine wesentliche Ursache des Durchrieselns erkannt werden. Solche Verhältnisse hatten wir vielerorts 1923 und 1926. Daneben sind, wie schon seit Müller-Thurgaus Forschungen bekannt, häufig die mangelhafte Ernährung oder ähnliche Schädigungen der Samenanlagen für das Durchrieseln verantwortlich zu machen.

❖

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat am 21. Juni folgendes bekanntgegeben: In Oberbaden ist, wie erwartet, die Peronosporakrankheit vom 17. Juni ab erneut aufgetreten. In anderen Landesteilen wird sie in Kürze bei geeigneter Witterung erscheinen. Es ist deshalb nötig, sofort in die abgehende Blüte mit 1%iger Kupferkalkbrühe zu spritzen, der zur Abtötung etwaiger Heuwürmer wiederum 200 g Uraniagrün (Silesiagrün Urbansgrün) zugesetzt werden, oder man spritzt mit 1,5%iger Nosprasenkalkbrühe Bei dieser Spritzung ist vor allem darauf zu achten, daß die Gescheine tüchtig getroffen werden. Wo der Mehltau auch nur in Spuren aufgetreten ist, schwefelt man anschließend die Reben.

Rebenveredelungsanstalt in Freiburg i. Br.

Der Landtag hat in seiner Sitzung vom 2. Juni eine Anforderung zum Bau einer weiteren Rebenveredelungsanstalt des Badischen Weinbauinstituts, und zwar in Freiburg im Gesamtbetrag von 88700 RM. einstimmig beschlossen. Die Mittel werden aus den vom Reich überwiesenen Beträgen genommen. Für die Vortreibhäuser ist schon früher ein Betrag von 45000 RM. bewilligt worden, Diese Häuser, die eine Million Veredelungen jährlich herzustellen gestatten, sind in diesem Frühjahr schon in Benützung genommen worden. Die 88700 RM. dienen zur Erstellung des Hauptgebäudes, in welchem die Veredelungen ausgeführt werden und auch Räume für die Hauptstelle für Pflanzenschutz geschaffen werden sollen. K. M.

Deutsch-französischer Handelsvertrag.

Das Handelsprovisorium, das am 30. Juni ablief, wurde nicht erneuert. Es gelten deshalb ab 1. Juli die autonomen Zollsätze, bis ein neues Abkommen getroffen ist. Da dieser Zustand eine Weineinfuhr aus Frankreich so gut wie ausschließt, wird Frankreich selbst besorgt sein, zu einem baldigen länger befristeten Abkommen mit Deutschland zu gelangen.

Weinbau-Kongreß 1927 in Bad Dürkheim.

Am 23. Juni trat der Presse- und Reklameausschuß des Weinbaukongresses unter Leitung von Herrn Bürgermeister Dr. Dahlem zu einer Sitzung im kleinen Kursaal von Bad Dürkheim zusammen.

Sämtliche Presse- und Reklamefragen wurden eingehend besprochen. Im Rahmen der zur Verfügung stehenden Mittel soll eine

Digitized by Google

ntensive Werbearbeit für den Weinbaukongreß und die Ausstellung durchgeführt werden.

Darf man während der Rebblüte mit arsenhaltigen Mitteln stäuben?

In Nr. 10 S. 108 dieses Jahrgangs unserer Zeitschrift ist darauf hingewiesen, daß die Bienenzüchter Bedenken haben gegen das Stäuben in die Rebblüte mit arsenhaltigen Mitteln. Nun schreibt ein Fachimker hierzu:

„Niemals befliegen unsere Bienchen die Rebblüten, noch bringen sie also von dort Blütenstaub (Pollen) usw. heim. Die Arsen- und vor allen Dingen auch Bleiarsenvergiftung im Bienenstock gehört ins Reich der Fabel. Wir Imker wären froh, wenn unsere Honigsammlerinnen und Immen die Rebblüten aufsuchten, leider tun uns die lieben Bienchen diesen Gefallen nicht."

Es ist also nötig, daß die Bienenzüchter dieser Frage erhöhte Beachtung schenken, damit sie restlos geklärt wird. K. M.

Heilbronner Weinbörse.

Beim 8. Börsetag (15. Juni) der Weinbörse Heilbronn G. m. b. H. waren rund 3000 hl 1925er und 1926er Weiß- und Rotweine aus Lagen der Gemarkungen Heilbronn, Neipperg, Schwaigern, Sontheim und Lauffen a. N. zum Verkauf aufgestellt. Bei reger Kauflust wurden 210 hl der verschiedensten Sorten verkauft. Es erzielten die 100 Liter 1925er Weiß- und Weißriesling 121—123 RM., Rot 110—125 RM., 1926er Weiß und Weißriesling 115—180 RM., Rot 141—182 RM., Trollinger 150—172 RM.

Weinbau-Ausstellung in Znaim.

Die Stadt Znaim feiert in diesem Jahre das siebenhundertjährige Bestehen. Aus diesem Anlaß wird in der Zeit vom 7. August bis 4. September eine große Ausstellung veranstaltet, in welchem Rahmen eine großangelegte Weinbauausstellung stattfindet. Die Weinbauausstellung soll eine der schönsten Gruppenausstellungen bilden. Ba.

Vier Monate Gefängnis für einen Wurzelrebendiebstahl.

Das Amtsgericht in Bruchsal verurteilte am 24. Mai d. J. den Taglöhner Rudolf Hartlieb aus Östringen wegen Diebstahls von 400 Wurzelreben zu vier Monaten Gefängnis.

Es ist zu begrüßen, daß gegen diese in den letzten Jahren häufiger zu beobachtenden Diebstähle von Wurzelreben in solch scharfer Weise vorgegangen wird. Das Urteil dürfte nicht unwesentlich dazu beitragen, auf die unsauberen Elemente, die sich auf unrechtmäßige Weise Wurzelreben beschaffen wollen, abschreckend zu wirken. Mke.

Rundschau

Deutschland.

Beim Rebenspritzen verunglückten in Friedelsheim ein Winzer mit seinem Knechte, die beide vermittels der Motorpumpe einen Spritzbehälter zu füllen im Begriffe waren, wobei durch Überdruck der Pumpenhebel der Maschine dem Knecht das Kinn zerschmetterte und den Winzer am Arm schwer verletzte — eine ernste Warnung und Mahnung, die Vorschriften der Fabrik zur sachgemäßen Bedienung solcher Maschinen genauestens zu befolgen.

Unfall mit Motorspritze. Beim Spritzen der Reben der Domäne Meersburg explodierte durch den großen Druck ein durch eine Motorpumpe gefüllter Spritzbehälter und verletzte den Arbeiter, der sie gerade trug, so sehr, daß er ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen mußte. Von den umherfliegenden Splittern wurden zwei in der Nähe befindliche Arbeiter getroffen. Der eine stürzte bewußtlos nieder, während der andere ebenfalls verletzt wurde. Nur dem Umstand, daß der mit der Spritze arbeitende Mann das Herannahen der Explosion bemerkte und die Spritze rasch zu Boden setzte, ist es zu verdanken, daß kein größeres Unglück angerichtet wurde.

Ein weinfälschender Winzer aus Maikammer i. d. Pfalz, der im Februar ds. Js. aus Wasser, Trester, Hefe- und Zucker 4000 Liter „Wein" hergestellt hatte, um diesen in den Verkehr zu bringen, und sich auch sonst noch weiter gegen das Weingesetz verging, wurde vom Schöffengericht Landau zu 2 Monaten Gefängnis, 800 Mark Geldstrafe und verschiedenen Nebenstrafen unter Einziehung des „Weines" verurteilt.

Weinreklame vermittels Auflassen von Kinderballons will demnächst eine Weinfirma in Zeltingen (Mosel) veranstalten, um den guten Ruf des Moselweines und vor allem des Zeltingers durch die Luft in alle Himmelsrichtungen zu tragen.

Elsaß.

Eine **Weinbörse** wurde am 19. Juni in der Straßburger Warenbörse unter starker Beteiligung aus allen Kreisen des Weinhandels und Weinbaus eröffnet. Man erhofft im Elsaß von dieser Weinbörse einen besseren Absatz der Weine auch nach Innerfrankreich.

Bulgarien.

Weinbaukongreß in Russe. Bei dem vom 11.—13. Juni in Russe stattgefundenen gut besuchten Kongreß wurden in der Hauptsache Fragen des Absatzes bulgarischer Weine behandelt. Interessant ist, daß die Winzergenossenschaft Sukindol 10000 dz Wein vor kurzem nach Deutschland verkaufte.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Rebblüte litt unter der kalten Witterung, somit muß man wohl damit rechnen, daß gerade die Qualitätsbezirke schlecht wegkommen, wenn sich das Wetter auch jetzt, wo die Blüte in den geringeren Lagen noch vollauf im Gange ist, nicht bessert. Dann freilich sind die Hoffnungen wieder einmal erledigt. Der Heuwurm konnte natürlich bei der wieder, ähnlich wie im vergangenen Jahre, wenn auch diesmal früher, verzögerten Blüte Schaden anrichten, wenn er auch nicht so stark in die Erscheinung treten dürfte wie in anderen Jahren oft. Es gibt aber Bezirke, in denen er recht gefährlich werden dürfte. Was die Peronospora anbelangt, so hat diese Krankheit bei der kühlen Witterung keinen größeren Schaden anrichten können, aber die gefährliche Zeit der Pilzkrankheiten kommt erst jetzt.

In der letzten Zeit sind verschiedene Reblausverseuchungen aufgedeckt worden, im Rheingau in der Gemarkung Aßmannshausen, so daß nun im ganzen Rheingau fünfzehn Gemarkungen insgesamt durch die Reblaus verseucht sind, an der Nahe in den Gemarkungen Sarmsheim (zwei neue Herde) und Dorsheim (ein neuer Herd). An der unteren Nahe sind Bestrebungen zur Bildung von Rebenaufbaugenossenschaften, wie eine solche in der Gemarkung Oberheimbach besteht, im Gange. Demnächst werden sie wohl in die Erscheinung treten. Auch für den Rheingau wurden solche Bestrebungen eingeleitet.

Die Stellungnahme der verschiedenen Weinbauverbände, wie des Rheingauer Weinbauverbandes, des Moselverbandes, des Naheverbandes und des Verbandes für den Mittelrhein, der preußischen Winzergenossenschaften in Preußen und des hessischen Weinbauverbandes, erstreckte sich in der letzten Zeit vor allem auf das Gebiet des Handelsabkommens zwischen Deutschland und Frankreich. Die Winzer sind angesichts der Verhandlungen recht mißtrauisch geworden und sie lehnen es unbedingt ab, wieder einmal das Ausgleichsobjekt darzustellen und von sich aus sich opfern zu lassen für einen Vorteil, der dann hernach doch nicht bei der Sache herauskommt. Der Weinbau muß sich auf das seitens der Regierungsparteien gegebene Wort verlassen, daß sie eher es zu einer Regierungskrise kommen lassen, als ihn noch einmal im Stich zu lassen.

Die Zeit der Weinversteigerungen ist vorerst vorüber. Die letzten zwei Wochen brachten lediglich noch vereinzelte Ausgebote im Rheingau und in Rheinhessen. Dabei wurden für das Halbstück 1925er Alsheimer Weißwein durchschnittlich 776, 1926er desgl. 785, ein Halbstück 1924er desgl. 640, ein Viertelstück 1923er desgl. 350, das Viertelstück 1925er Alsheimer Rotwein 375 RM. erlöst. Im Rheingau kostete in Eltville das Halbstück 1925er durchschnittlich 980, 1926er 1088, in einem zweiten Fall 1925er 1020, 1926er 877, die Flasche 1921er 2.95 RM. 1921er Rheingauer Flaschenweine wurden bei Geboten von 4.—, 5.90, 6.50 und 8.10 RM. die Flasche nicht zugeschlagen.

Das freihändige Weingeschäft wies keine besondere Bewegung auf. Wohl kam es zu Abschlüssen, aber es handelte sich doch meist um Bedarfsver- bzw. -einkäufe. Bezahlt wurden für das Fuder (1000 Liter) 1926er 900 — 1200 — 1500 — 2000 — 2200, 1925er 1200 — 1500 — 1900, die Flasche 1921er 3.50—5.—, 1925er 2.70—4.50 RM. in der Rheinpfalz, für das Stück (1200 Liter) 1926er 1050 — 1200 — 1500 — 1800 — 2000 RM., 1925er 1100 — 1300 — 1500 — 1800 — 2200 — 2500 RM. in Rheinhessen, das Stück (1200 Liter) 1925er und

Digitized by Google

1926er 1100 — 1400 — 1600 RM. am Glan und an der Nahe, das Halbstück (600 Liter) 1926er 800 — 1000 — 1200 — 1500 RM. im Rheingau, das Fuder (1000 Liter) 1926er und 1925er 1000 — 1200 — 1300 — 1500 RM. am Mittelrhein, das Fuder (960 Liter) 1925er 1100 — 1400 — 1800 — 2000 — 2500, 1926er 1000 — 1500 — 1700 RM. an Mosel, Saar und Ruwer, die Ohm (150 Liter) 1926er 110 — 130 — 150 — 180 — 200 — 220 RM. in Baden, die 100 Liter 1926er 110 — 150 — 180 RM. in Franken. —m—

Baden. Aus der Markgrafschaft. Mit großem Fleiße haben die Winzer fast ohne Ausnahme die Reben zum drittenmal in die abgehende Blüte gespritzt und das war nötig, denn überall trat die Peronospora zu den angesagten Zeitpunkten auf, wenn sie sich auch wegen der kühlen Nächte nicht weiter ausbreiten konnte. Mit dem Traubenansatz steht es mittelmäßig, zumal auch Heuwurm größeren Schaden anrichtete. Die Blüte ist im allgemeinen gut verlaufen. Weinpreise werden kaum bekannt. Reggenhaager kostete 140 RM. je Hektoliter.

Kaiserstuhl. Bei Riesling, Silvaner, Ruländer und Burgunder ist der Traubenansatz ziemlich gut, bei andern Sorten schlechter. Heuwurmschaden gering, da überall intensiv mit Arsenbrühen und Arsenstäubemitteln gearbeitet wurde. Einfache Weine kosten 90—100 M. hl.

Ortenau, 29. Juni 1927. Die Blüte ist zum größeren Teile beendet und verhältnismäßig gut verlaufen. Durch den Heuwurm ist größerer Schaden angerichtet worden. Sonstige Krankheiten sind bis jetzt kaum aufgetreten. Spuren der Peronospora wurden am 13. und am 27. d. M. gefunden. Das Wachstum ist mittelmäßig. Z. Zt. ist man am „Aufheften". Die Bodenbearbeitung wird durch die vielen Niederschläge sehr erschwert. Das Weingeschäft ist ruhig.

In letzter Zeit fanden auch Rebgrundstücksversteigerungen statt. Während für abgelegene Grundstücke kaum Angebote gemacht wurden, kamen solche in guten Lagen bis 1.30 RM. je Quadratmeter. Das Streben nach Qualität macht sich also auch in dieser Hinsicht bemerkbar. E. L.

Unterbaden. Der Stand der Reben ist gut. Schädlinge sind bis jetzt noch nicht aufgetreten. Die Herbstaussichten sind ziemlich gut. — Der Gang im Weingeschäft war flott. Die Bestände bei den Winzern sind nur noch ganz gering. Die letzten Preise waren 90—100 RM. pro Hektoliter.

Rheinhessen. Die Reben stehen gut und haben fast verblüht. Schädlinge und Krankheiten treten wenig auf. Weinpreise je 1200 l RM. 1100—1250. Nackenheimer RM. 1425.

Pfalz. Wenn auch der Samenansatz vielerorts zu wünschen übrig läßt, so haben doch Heuwurm und Peronospora bisher kaum großen Schaden angerichtet. Die Reben stehen deshalb im allgemeinen gut. Weinpreise RM. 1000 — 1500 — 2000 — 2200 je 1000 l.

Mosel, Saar und Ruwer. Die Rebenblüte fiel teilweise in kühles, teilweise in günstiges Wetter. Der Blüteverlauf ist z. Zt. noch nicht zu beurteilen. Weinpreise RM. 1100—1800 für je 960 l.

Vereinsnachrichten

Hessischer Weinbauverband.

In Mainz tagte am 12. Juni der Hessische Weinbauverband unter Leitung von Kommerzienrat Sittmann-Oppenheim. Nach Begrüßung der erschienenen Vertreter erstattete er den Jahresbericht, aus dem hervorging, daß der Verband manche ersprießliche Arbeit geleistet hat. Die Preisbewegung für Wein sei ins Stocken gekommen. Man erhalte jetzt wieder spanische Weine billiger als deutsche. Bezüglich der Steuer sei der fünfjährige Durchschnitt nötig, lagernde Weine müßten nach seiner Auffassung nach der Gestehung bewertet werden. Die hessischen Weine seien heute als selbständig und charaktervoll in der ganzen Welt bekannt. Die Zeit des süßen Weines sei vorüber. Man möge die Weine nicht überzuckern und so alkoholreicher machen. Hinsichtlich der Weinpropaganda habe der Verband durch Herausgabe der zweiten Auflage des Buches „Die Rheinweine Hessens" gewirkt. Direktor Suhr von der Lehr- und Versuchsanstalt Oppenheim sprach dann über „Nutzanwendung neuzeitlicher Bekämpfungsmittel im Weinbau". Gute Lichtbilder ergänzten den Vortrag Im weiteren Verlauf nahm die Versammlung folgende Resolution an:

„Die heute in Mainz sehr zahlreich versammelten Winzer aus Rheinhessen und von der Bergstraße verlangen einstimmig von der Reichsregierung, daß in dem mit Frankreich abzuschließenden Handelsvertrag die Interessen des Weinbaues unter keinen Umständen politischen Erwägungen geopfert werden dürfen. Der Handelsvertrag soll endgültig abgeschlossen werden und darf nicht wieder zu einem Provisorium mit Ratenlieferungen zu niederen Zollsätzen werden. Die Zollsätze für Wein müssen dann wie sie in den Verträgen mit Italien und Spanien festgelegt wurden, gleichgestellt, auch muß die Meistbegünstigung Deutschland in gleicher Höhe und Weise wie Frankreich eingeräumt werden. Im Hinblick auf die hinlänglich bekannte Notlage des Weinbaues, die sich weiter zu verschärfen droht, wird von der Reichsregierung erwartet, daß sie diesen berechtigten Forderungen im Interesse der Existenzerhaltung des deutschen Weinbaues Rechnung trägt." S.

Jubiläumstagung der deutschen Böttcher-, Schäffler-, Binder und Küfer, verbunden mit Reichsfachausstellung in Magdeburg.

Der Reichsbund für das Böttcher-, Schäffler-, Binder- und Küfergewerbe (Sitz Bremen) beruft das gesamte deutsche Böttcher-, Schäffler-, Binder- und Küferhandwerk und seine Organisationen, die Innungen und Landesverbände zu seiner diesjährigen Reichstagung ein. die in den Tagen vom 2. bis 4. Juli in Magdeburg stattfindet. Aus Anlaß seines vierzigjährigen Bestehens wird der Reichsbund erstmals mit einer großzügigen Fachausstellung vor die Öffentlichkeit treten. Es beteiligen sich an derselben das Böttcher-, Schäffler-, Binder- und Küfergewerbe in seiner ganzen Ausdehnung, ferner die Faßindustrie, die Firmen der Kellereigeräte und Maschinen, Mosterei- und Brennerei-Einrichtungen, Werkzeuge, Holzbearbeitungsmaschinen und der sonstigen Bedarfsgegenstände. Die Ausstellung wird aus allen Teilen Deutschlands beschickt und bietet dadurch eine imposante und lehrreiche Übersicht des einschlägigen Gewerbes. — Anmeldungen sind an die Ausstellungsleitung nach Karlsruhe i. B., Riefstahlstr. 5, zu richten.

Weinbauverband der Provinz Sachsen.

In der 3. Sitzung des Weinbauverbandes der Provinz Sachsen wurde beschlossen, einen Antrag an den Weinbauausschuß zu stellen, die bisher bewilligten Prämien für Weinberge nicht mehr in geldlicher Form zu verteilen, sondern dem Ausgezeichneten die Kosten des Pflanzmaterials der in Frage kommenden Flächen teilweise oder ganz zu erlassen. Dlr.

Bücherbesprechungen

Hessische staatl. Weinbaudomäne. 97 Seiten mit 25 photogr. Abb. Verlag der hess. Weinbaudomänendirektion in Mainz.

In einem schmucken Bändchen legt die Domänendirektion Mainz den Freunden der hessischen Domänenvereine eine Übersicht über die Domänengüter und über die Beschaffenheit der Domänenweine vor. Dieses kostenlos abgegebene Bändchen wird darum allen, die für die Weine aus den Staatsgütern Hessens Interesse haben, von dauerndem Wert sein, zumal damit zu rechnen ist, daß jetzt ein gewisser Stillstand in der Erwerbung weiterer Güter eintritt, nachdem vor 2 Jahren die Domäne ihr 25jähriges Jubiläum feiern konnte. K. M.

Flugblätter über Rebkrankheiten der Biologischen Reichsanstalt.

Eine verständnisvolle Bekämpfung von Rebenkrankheiten und -schädlingen hat die Kenntnis von deren Lebensgang zur Voraussetzung. Bequeme Möglichkeit hierzu bieten die mit guten Abbildungen ausgestatteten Flugblätter der Biologischen Reichsanstalt. Bisher sind sieben Stück erschienen: Nr. 41 „Peronospora", Nr. 55 „Oidium", Nr. 87 „Roter Brenner", Nr. 49 „Heu- und Sauerwurm", Nr. 88 „Spritz- und Stäubarbeiten im Weinberg", Nr. 34 „Reblaus", Nr. 79 „Pfropfreben". Die Flugblätter können von der Biologischen Reichsanstalt in Berlin-Dahlem (Postscheckkonto Berlin 75) oder von der Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt in Berncastel (Postscheckkonto Köln 96030) nach erfolgter Einsendung des Betrages in Briefmarken oder Überweisung durch Zahlkarte zum Einzelpreis von 10 Pfg., von 10 Stück an 5 Pfg., postfrei bezogen werden.

Digitized by Google

Personalia

Am 4. Juli starb unverhofft rasch im 62. Lebensjahre der langjährige badische Weinkontrolleur Karl Mayer in Oberkirch. Er hat sich durch seine mit strenger Neutralität geführte aufreibende Tätigkeit große Verdienste erworben. Dem Weinbauinstitut war er als langjähriger Obmann der Rebenbeobachtungs-Kommission ein erfahrener Berater.

Weinbauinspektor A. Stummer in Znaim wurde zum Direktor der Landeswinzer- und Obstbauschule in Nikolsburg ernannt.

Paul Greiner, Präsident des elsässischen Weinhändlerverbandes und Weingutsbesitzer, ein unentwegter Förderer der elsässischen Weininteressen, ist am 26. Juni verstorben. Neben dem vor kurzem verstorbenen Direktor Burger war er einer der Führer des elsässischen Weinbaus.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Kleemanns Vereinigte Fabriken, Obertürkheim.

Der neue Spezial-Katalog über Keltereigeräte der Firma Kleemanns Vereinigte Fabriken, Obertürkheim, ist erschienen. Ein Blick in sein Inneres lehrt, daß die bekannte Spezialmaschinenfabrik unentwegt an der Erweiterung ihres Fabrikationsumfanges gearbeitet hat, um ihren Ruf als erste Firma ihrer Branche zu wahren. Besonders ausgewachsen haben sich die Abteilungen: hydraulische Obst- und Weinpressen und Hochdruckpumpen. Die Obstmühlen mit und ohne Waschelevator, Trestermühlen und Spindelpressen zeigen wieder einige praktische Neuerungen, die teils durch Deutsches Reichspatent geschützt sind. Der überaus gediegene Inhalt des Katalogs läßt es wünschenswert erscheinen, daß alle einschlägigen Betriebe, wie Weinkeltereien, Apfelweinkeltereien usw. ein Exemplar davon zur Hand haben, denn der Katalog ist ein Nachschlagewerk für neueste Konstruktionen der genannten Branchen.

Bleiarsenpräparate.

Das Interesse für Bleiarsenpräparate gewinnt bei den Winzern immer mehr an Bedeutung. Wenn die Anwendung von Bleiarsen auf die Bekämpfung des Heuwurms beschränkt bleibt und wenn die Verbraucher der besonderen Giftigkeit dieser Arsenverbindung Rechnung tragen, so steht der Anwendung von Bleiarsenmitteln auch nichts im Wege; auf keinen Fall sollte man mit Bleiarsen aber gegen den Sauerwurm arbeiten. Ein ausgezeichnetes Bleiarsenpräparat ist das Urania-Bleiarsen-Mittel der Pflanzenschutz G. m. b. H. Schweinfurt, der Herstellerin des bekannten Uraniagrüns. Urania-Bleiarsen-Mittel wird ohne Kalk angewendet und zeichnet sich durch eine hervorragende Schwebefähigkeit und Haftbarkeit aus. Alles Nähere über das Mittel besagt der dieser Nummer beiliegende Prospekt.

Winzer, denkt an die 3. und 4. Spritzung.

Unentschlossenheit ist noch schlimmer als ein falscher Entschluß. Das Beste ist aber natürlich ein richtiger Entschluß. Einen solchen hat derjenige Winzer gefaßt, der sich dafür entschieden hat, Nosprasen für alle Spritzungen zu verwenden. Nachdem er jetzt bei den ersten Behandlungen gesehen hat, daß es die Pflanzen nicht verbrennt, wie dieses z. B. bei der Kupferkalkbrühe der Fall war, und dabei noch den denkbar größten Schutz gegen Peronospora sowie Wurm bietet, wäre es ein schwerer Fehler, nach einer so günstigen Einleitung durch eine Weiterführung der Spritzungen mit Kupferkalkbrühe die Gefahr der Reifeverzögerung heraufzubeschwören und den Erfolg der vielen Mühe, die die Schädlingsbekämpfung macht, in Frage zu stellen. Also konsequent sein und mit Nosprasen weiterspritzen!

3–4000 St. Demijohns u. Korbflaschen
neu und gebraucht, von 3—30 Liter, sowie
300 000 Stück 1/2 und 1/1 Sekt-, Rheinmosel-, Bordeaux-, Burgunder-, Südwein- und Boxbeutelflaschen,
gebraucht, bietet an
Wilh. Büttner, Düsseldorf-Mörsenbroich.

Wie die

Uraniagrün-Kupferkalkbrühe

so hat auch

Vinuran (das Uranla-Stäubmittel)

im Jahre 1926 wieder seine erprobte Zuverlässigkeit bewiesen.

Funguran, Spritzmittel zur gleichzeitigen Bekämpfung von Peronospora u. Wurm. Einfachste Herstellung, größte Haftbarkeit.

Bleiarsen-Präparat

Kupferbleiarsen-Präparat

„Pflanzenschutz" Gesellschaft m. b. H., Schweinfurt am Main

22

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 21. Juli 1927 | Nr. 14

Inhalt: Prinz, Bekämpfungsversuche der wissenschaftl. Versuchsstation des Winzerverbandes Konkordia-Helenendorf (im Kaukasus) S. 143; Dr. Reich u. Haitinger, Über die Untersuchungen von Obst- und Traubenwein im ultravioletten Licht S. 146; Kleine Mitteilungen S. 146; Rundschau S. 148; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 149; Bücherbesprechungen S. 150; Personalia S. 150; Geschäftliche Mitteilungen S. 150.

Bekämpfungsversuche der wissenschaftlichen Versuchsstation des Winzerverbandes Konkordia / Helenendorf im Kaukasus.

Von J. Prinz, wissenschaftlicher Leiter der Versuchsstation.

1. Traubenwickler.

Im Jahre 1925 wurde in fast allen Gärten der Winzergenossenschaft Konkordia die Bestäubung gegen Heu- und Sauerwurm mit dem Dr. Sturmschen Mittel vorgenommen. Bei der Bestimmung der Bestäubungstermine richtete ich mich nach den Entwürfen, die von mir 1923/24 für die einzelnen Kolonien zusammengestellt worden waren, sowie nach meinen direkten Beobachtungen im Jahre 1925. In vielen Fällen wurde die Bestäubung nicht oft genug, bisweilen auch nicht mit genügender Sorgfalt durchgeführt. Gegen die erste und zweite Generation wurde fast überall gestäubt, gegen die dritte nur auf einer ganz kleinen Fläche.

Das Ergebnis der Wirksamkeit des Dr. Sturmschen Mittels wurde von der Versuchsstation gemeinschaftlich mit den Vertretern der Gemeinden und Mitgliedern der den Verwaltungen angeschlossenen landwirtschaftlichen Sektionen festgestellt. Bei dreimaliger Bestäubung, d. h. bei einer Bestäubung gegen jede Generation und bei einer nochmaligen Bestäubung nach starkem Regen gegen die zweite Generation konnten sogar bei reichlicher Eiablage 98—100 % der Ernte gerettet werden. Dies bezieht sich auf Sorten mit lockeren Trauben, insbesondere auf Rundweis und Kaziteli. Bei den Sorten mit dichtstehenden Beeren und seitlicher Verästelung, wie z. B. Tawkieri und Schale-Trauben, blieben 93—97 % der Ernte erhalten. In kleineren, unbestäubten, zwischen bestäubten Gärten befindlichen Parzellen belief sich die Höhe der beschädigten Beeren auf 10—20 %, dagegen in den bestäubten Gärten nur auf 1—5 %.

Beim Vergleich zweier großer bestäubter und unbestäubter Flächen ergibt sich folgendes Bild:

Auf einer Parzelle von 60 Desjatinen (65,58 ha) mit vollen Tawkweri-Trauben und bei sehr starker Eiablage betrug der Schaden bei zweimaliger, z. T. dreimaliger Bestäubung 2—7 %. Auf dem direkt daneben gelegenen Garten von 30 Desjatinen, der nicht gestürmt wurde, erreichte der Schaden bei bedeutend lockeren Trauben, trotz wiederholter Bodenbearbeitung und dreimaliger Bespritzung mit Pariser-Grün und Bordeaux-Brühe 10—20 %. Es ergibt sich somit, daß im Jahre 1925 dank der Bestäubung mit dem Dr. Sturmschen Mittel auf einer Fläche von 1550 Desjatinen (6194 ha) Weingärten 15—20 % der Ernte gerettet wurden, was 300000 Eimern — 3645000 Liter Wein entspricht. Dazu kommt, daß die Qualität des Weines dank der verminderten Menge faulender Weintrauben eine bedeutend bessere war. Die Ausgaben für die Bestäubung belaufen sich dagegen nur auf 1—1½ % der Ernte. Nach den im Jahre 1925 gemachten Erfahrungen müssen auf 1 Desjatine (1,093 ha) = 1 Pud. = 16,36 kg für eine Bestäubung verwendet und die Reben möglichst von zwei Seiten bestäubt werden. Es empfiehlt sich, die Öffnung des Verstäubungsrohres von unten nach oben zu führen.

Beim Spritzen mit der in Transkaukasien üblichen Arsendosierung wurden keinerlei Erfolge erzielt. Im Jahre 1926 wurden mit unbedeutenden Ausnahmen alle Gärten der Genossenschaft mit Esturmit behandelt. In der Presse tauchte eine Notiz auf (Weinbaunachrichten), wonach die zwangsweise Anwendung des Esturmits in den Gärten der Genossenschaft Konkordia eingeführt sei. Das stimmt nicht ganz. Wenn 99—100 % der Kolonisten Sturms Mittel anwenden, so ist das nur darauf zurückzuführen, daß sich bereits alle von seiner Wirksamkeit überzeugt haben. Die wenigen, welche noch die Rentabilität dieses Mittels bezweifelten, sind in diesem Jahr endgültig überzeugt worden, da die mit dem Sturmschen Mittel in der Kolonie Georgsfeld bearbeiteten Gärten nach der zweiten Generation vollkommen gesund waren, während nebenan in einem unbestäubten Garten 25—30 % vom Wurm aufgefressen waren.

Im Winter 1925/26 wurde ein großer Versuch mit der Winterbekämpfung gemacht. Aus 60 in der Nähe der Station Gandscha gelegenen Desjatinen wurden die Schilfrohre gänzlich entfernt. In anderen Gärten wurden die Schilfrohre einige Minuten mit Vitriollösung behandelt. Im ersten wie im zweiten Falle wurden alle Puppen des Heu- und Sauerwurmes vernichtet. In vielen Gärten ist man zum Spalier mit 3 Drähten übergegangen und hat von den Rebstämmen die lose Rinde entfernt. Bedauerlicherweise wurde dies nicht in allen Gärten durchgeführt und auch die Rebschenkel nicht, wie empfohlen wurde, mit Petroleumemulsion oder 40 %igem Eisenvitriol bepinselt.

In Anbetracht dessen, daß das Spritzverfahren mühevoller und kostspielig ist, daß wir in Transkaukasien im Vergleich zu den westeuropäischen Ländern bedeutend weniger Niederschläge haben und auch auf Grund unserer bei der

Digitized by Google

Personalia

Am 4. Juli starb unverhofft rasch im 62. Lebensjahre der langjährige badische Weinkontrolleur Karl Mayer in Oberkirch. Er hat sich durch seine mit strenger Neutralität geführte aufreibende Tätigkeit große Verdienste erworben. Dem Weinbauinstitut war er als langjähriger Obmann der Rebenbeobachtungs-Kommission ein erfahrener Berater.

Weinbauinspektor A. Stummer in Znaim wurde zum Direktor der Landeswinzer- und Obstbauschule in Nikolsburg ernannt.

Paul Greiner, Präsident des elsässischen Weinhändlerverbandes und Weingutsbesitzer, ein unentwegter Förderer der elsässischen Weininteressen, ist am 26. Juni verstorben. Neben dem vor kurzem verstorbenen Direktor Burger war er einer der Führer des elsässischen Weinbaus.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Kleemanns Vereinigte Fabriken, Obertürkheim.

Der neue Spezial-Katalog über Keltereigeräte der Firma Kleemanns Vereinigte Fabriken, Obertürkheim, ist erschienen. Ein Blick in sein Inneres lehrt, daß die bekannte Spezialmaschinenfabrik unentwegt an der Erweiterung ihres Fabrikationsumfanges gearbeitet hat, um ihren Ruf als erste Firma ihrer Branche zu wahren. Besonders ausgewachsen haben sich die Abteilungen: hydraulische Obst- und Weinpressen und Hochdruckpumpen. Die Obstmühlen mit und ohne Waschelevator, Trestermühlen und Spindelpressen zeigen wieder einige praktische Neuerungen, die teils durch Deutsches Reichspatent geschützt sind. Der überaus gediegene Inhalt des Katalogs läßt es wünschenswert erscheinen, daß alle einschlägigen Betriebe, wie Weinkeltereien, Apfelweinkeltereien usw. ein Exemplar davon zur Hand haben, denn der Katalog ist ein Nachschlagewerk für neueste Konstruktionen der genannten Branchen.

Bleiarsenpräparate.

Das Interesse für Bleiarsenpräparate gewinnt bei den Winzern immer mehr an Bedeutung. Wenn die Anwendung von Bleiarsen auf die Bekämpfung des Heuwurms beschränkt bleibt und wenn die Verbraucher der besonderen Giftigkeit dieser Arsenverbindung Rechnung tragen, so steht der Anwendung von Bleiarsenmitteln auch nichts im Wege; auf keinen Fall sollte man mit Bleiarsen aber gegen den Sauerwurm arbeiten. Ein ausgezeichnetes Bleiarsenpräparat ist das Urania-Bleiarsen-Mittel der Pflanzenschutz G. m. b. H. Schweinfurt, der Herstellerin des bekannten Uraniagrüns. Urania-Bleiarsen-Mittel wird ohne Kalk angewendet und zeichnet sich durch eine hervorragende Schwebefähigkeit und Haftbarkeit aus. Alles Nähere über das Mittel besagt der dieser Nummer beiliegende Prospekt.

Winzer, denkt an die 3. und 4. Spritzung.

Unentschlossenheit ist noch schlimmer als ein falscher Entschluß. Das Beste ist aber natürlich ein richtiger Entschluß. Einen solchen hat derjenige Winzer gefaßt, der sich dafür entschieden hat, Nosprasen für alle Spritzungen zu verwenden. Nachdem er jetzt bei den ersten Behandlungen gesehen hat, daß es die Pflanzen nicht verbrennt, wie dieses z. B. bei der Kupferkalkbrühe der Fall war, und dabei noch den denkbar größten Schutz gegen Peronospora sowie Wurm bietet, wäre es ein schwerer Fehler, nach einer so günstigen Einleitung durch eine Weiterführung der Spritzungen mit Kupferkalkbrühe die Gefahr der Reifeverzögerung heraufzubeschwören und den Erfolg der vielen Mühe, die die Schädlingsbekämpfung macht, in Frage zu stellen. Also konsequent sein und mit Nosprasen weiterspritzen!

3–4000 St. **Demijohns u. Korbflaschen**
neu und gebraucht, von 3—30 Liter, sowie
300 000 Stück 1/2 und 1/1 Sekt-, Rheinmosel-, Bordo-, Burgunder-, Südwein- und Boxbeutelflaschen,
gebraucht, bietet an 63
Wilh. Büttner, Düsseldorf-Mörsenbroich.

Wie die
Uraniagrün-Kupferkalkbrühe
so hat auch
Vinuran (das Urania-Stäubmittel)
im Jahre 1926 wieder seine erprobte Zuverlässigkeit bewiesen.
Funguran, Spritzmittel zur gleichzeitigen Bekämpfung von Peronospora u. Wurm. Einfachste Herstellung, größte Haftbarkeit.
Bleiarsen-Präparat
Kupferbleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" Gesellschaft m. b. H., Schweinfurt am Main
23

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 21. Juli 1927 | Nr. 14

Inhalt: Prinz, Bekämpfungsversuche der wissenschaftl. Versuchsstation des Winzerverbandes Konkordia-Helenendorf (im Kaukasus) S. 143; Dr. Reich u. Haitinger, Über die Untersuchungen von Obst- und Traubenwein im ultravioletten Licht S. 146; Kleine Mitteilungen S. 146; Rundschau S. 148; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 149; Bücherbesprechungen S. 150; Personalia S. 150; Geschäftliche Mitteilungen S. 150.

Bekämpfungsversuche der wissenschaftlichen Versuchsstation des Winzerverbandes Konkordia / Helenendorf im Kaukasus.

Von J. Prinz, wissenschaftlicher Leiter der Versuchsstation.

1. Traubenwickler.

Im Jahre 1925 wurde in fast allen Gärten der Winzergenossenschaft Konkordia die Bestäubung gegen Heu- und Sauerwurm mit dem Dr. Sturmschen Mittel vorgenommen. Bei der Bestimmung der Bestäubungstermine richtete ich mich nach den Entwürfen, die von mir 1923/24 für die einzelnen Kolonien zusammengestellt worden waren, sowie nach meinen direkten Beobachtungen im Jahre 1925. In vielen Fällen wurde die Bestäubung nicht oft genug, bisweilen auch nicht mit genügender Sorgfalt durchgeführt. Gegen die erste und zweite Generation wurde fast überall gestäubt, gegen die dritte nur auf einer ganz kleinen Fläche.

Das Ergebnis der Wirksamkeit des Dr. Sturmschen Mittels wurde von der Versuchsstation gemeinschaftlich mit den Vertretern der Gemeinden und Mitgliedern der den Verwaltungen angeschlossenen landwirtschaftlichen Sektionen festgestellt. Bei dreimaliger Bestäubung, d. h. bei einer Bestäubung gegen jede Generation und bei einer nochmaligen Bestäubung nach starkem Regen gegen die zweite Generation konnten sogar bei reichlicher Eiablage 98—100 % der Ernte gerettet werden. Dies bezieht sich auf Sorten mit lockeren Trauben, insbesondere auf Rundweis und Rkaziteli. Bei den Sorten mit dichtstehenden Beeren und seitlicher Verästelung, wie z. B. Tawkieri und Schale-Trauben, blieben 93—97 % der Ernte erhalten. In kleineren, unbestäubten, zwischen bestäubten Gärten befindlichen Parzellen belief sich die Höhe der beschädigten Beeren auf 10—20 %, dagegen in den bestäubten Gärten nur auf 1—5 %.

Beim Vergleich zweier großer bestäubter und unbestäubter Flächen ergibt sich folgendes Bild:

Auf einer Parzelle von 60 Desjatinen (65,58 ha) mit vollen Tawkweri-Trauben und bei sehr starker Eiablage betrug der Schaden bei zweimaliger, z. T. dreimaliger Bestäubung 2—7 %. Auf dem direkt daneben gelegenen Garten von 30 Desjatinen, der nicht gestürmt wurde, erreichte der Schaden bei bedeutend lockeren Trauben, trotz wiederholter Bodenbearbeitung und dreimaliger Bespritzung mit Pariser-Grün und Bordeaux-Brühe 10—20 %. Es ergibt sich somit, daß im Jahre 1925 dank der Bestäubung mit dem Dr. Sturmschen Mittel auf einer Fläche von 1550 Desjatinen (6194 ha) Weingärten 15—20 % der Ernte gerettet wurden, was 300000 Eimern — 3645000 Liter Wein entspricht. Dazu kommt, daß die Qualität des Weines dank der verminderten Menge faulender Weintrauben eine bedeutend bessere war. Die Ausgaben für die Bestäubung belaufen sich dagegen nur auf 1—1½ % der Ernte. Nach den im Jahre 1925 gemachten Erfahrungen müssen auf 1 Desjatine (1,093 ha) = 1 Pud. = 16,36 kg für eine Bestäubung verwendet und die Reben möglichst von zwei Seiten bestäubt werden. Es empfiehlt sich, die Öffnung des Verstäubungsrohres von unten nach oben zu führen.

Beim Spritzen mit der in Transkaukasien üblichen Arsendosierung wurden keinerlei Erfolge erzielt. Im Jahre 1926 wurden mit unbedeutenden Ausnahmen alle Gärten der Genossenschaft mit Esturmit behandelt. In der Presse tauchte eine Notiz auf (Weinbaunachrichten), wonach die zwangsweise Anwendung des Esturmits in den Gärten der Genossenschaft Konkordia eingeführt sei. Das stimmt nicht ganz. Wenn 99—100 % der Kolonisten Sturms Mittel anwenden, so ist das nur darauf zurückzuführen, daß sich bereits alle von seiner Wirksamkeit überzeugt haben. Die wenigen, welche noch die Rentabilität dieses Mittels bezweifelten, sind in diesem Jahr endgültig überzeugt worden, da die mit dem Sturmschen Mittel in der Kolonie Georgsfeld bearbeiteten Gärten nach der zweiten Generation vollkommen gesund waren, während nebenan in einem unbestäubten Garten 25—30 % vom Wurm aufgefressen waren.

Im Winter 1925/26 wurde ein großer Versuch mit der Winterbekämpfung gemacht. Aus 60 in der Nähe der Station Gandscha gelegenen Desjatinen wurden die Schilfrohre gänzlich entfernt. In anderen Gärten wurden die Schilfrohre einige Minuten mit Vitriollösung behandelt. Im ersten wie im zweiten Falle wurden alle Puppen des Heu- und Sauerwurmes vernichtet. In vielen Gärten ist man zum Spalier mit 3 Drähten übergegangen und hat von den Rebstämmen die lose Rinde entfernt. Bedauerlicherweise wurde dies nicht in allen Gärten durchgeführt und auch die Rebschenkel nicht, wie empfohlen wurde, mit Petroleumemulsion oder 40 %igem Eisenvitriol bepinselt.

In Anbetracht dessen, daß das Spritzverfahren mühevoller und kostspielig ist, daß wir in Transkaukasien im Vergleich zu den westeuropäischen Ländern bedeutend weniger Niederschläge haben und auch auf Grund unserer bei der

Digitized by Google

unverhältnismäßig nassen Witterung im Jahre 1926 gesammelten Erfahrungen müssen wir den pulverförmigen Mitteln den Vorzug geben.

Wenn es uns auch bei einigen Traubensorten nicht gelungen ist, eine 100%ige Sterblichkeit des Wurmes zu erzielen, so haben wir doch die Möglichkeit, den Schaden auf ein tragbares Minimum zurückzuführen.

Wir dürfen es aber nicht bei der Bekämpfung mit chemischen Mitteln bewenden lassen, sondern müssen, nachdem wir die Biologie des Heu- und Sauerwurmes kennen gelernt haben, vorbeugende Maßnahmen ergreifen.

Wir müssen ganz zur Drahterziehung mit drei Drähten, die an Zementpfosten befestigt werden, übergehen. Dadurch werden sich die Puppen in der Hauptsache unter der Rinde des Rebstockes einspinnen. Von letzterem muß die Rinde von Zeit zu Zeit entfernt werden und die Rebschenkel mit 40%iger Eisenvitriollösung oder Petroleumemulsion bepinselt werden. Bei Verwendung des Schilfrohres muß dieses jedes Jahr erneuert oder durch ein Petroleumbad desinfiziert werden.

2. Feuerfuchs

(wörtliche Übersetzung aus dem Russischen, lateinischer Name einstweilen noch unbekannt).

Dieser Schädling wurde von mir zum erstenmal im Jahre 1924 entdeckt und seine Biologie nur im allgemeinen studiert. Die Raupen überwintern unter der losen Rinde des Rebstockes, in den Rissen der Pfähle, oft auch an den im Boden befindlichen angefaulten Stellen des letzteren. Die Entwicklung zur Puppe erfolgt im Mai. Ende Mai und anfangs Juni fängt der Schmetterlingsflug an. Anfangs Juni erfolgt die Eiablage auf den gleichen Stellen, auf denen sich die erste Generation entwickelte. Ende August erfolgt die Eiablage der zweiten Generation im Gestrüpp und auch auf den reifenden Trauben. Die Räupchen zeigen sich auf den Trauben etwas früher als der Sauerwurm der dritten Generation.

Der Unterschied des durch diese beiden Schädlinge verursachten Schadens besteht darin, daß der Feuerfuchs die Beeren bis auf die Samen vollständig verzehrt und infolgedessen weniger Beeren als der Sauerwurm vernichtet. Die Räupchen unterscheiden sich vom Sauerwurm nicht nur durch die Zeichnung (schwarze Warzen), sondern auch durch kleinere Beweglichkeit. Letztere Eigenschaft gibt dem Winzer die Möglichkeit, die Raupen zu erkennen. Im Jahre 1925 verursachte der Feuerfuchs bedeutenden Schaden, dagegen zeigte sich dieser Schädling im Jahre 1926 ganz selten. Bekämpfungsversuche wurden mit Esturmit vorgenommen und ergaben zwar gewisse Resultate, doch nicht in der durchschlagenden Weise wie bei der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. Die Versuche werden fortgesetzt.

Es muß natürlich noch untersucht werden, ob der Schädling nicht auch auf Obstbäumen, wie Pfirsichbäumen — was anzunehmen ist — vorkommt, bevor man endgültige Schlußfolgerungen ziehen kann. Der Feuerfuchs ist bisher nur in Helenendorf und bei der Station Gandscha festgestellt worden. Im vorigen Jahre wurde der Schädling in seinen verschiedenen Entwicklungsstadien an die Akademie der Wissenschaften zur Feststellung eingesandt, aber bisher ist von dort noch keine Antwort eingetroffen.

3. Die Milbenspinne (Tetranychus sp.).

Man war bisher im Kaukasus überzeugt, daß der auf Weinreben beobachtete Schädling mit dem Baumwollschädling Epitetranychus althaeae identisch sei. Die im Jahre 1925 gemachten Untersuchungen zeigten aber, daß es eine andere Art sei.

Interessant ist, daß die Milbenspinne Epitetranychus althaeae in großen Mengen auf den Gräsern in den Weingärten anzutreffen ist, jedoch bisher auf den Weinstöcken nicht gefunden werden konnte.

Die Milbenspinne überwintert in der Rinde der Rebschenkel. Im Frühjahr sieht man sie auf den Gräsern, zum größten Teil bleibt sie aber auf den Rebschenkeln bis zum Austreiben der Rebe. Die Entwicklung und Vermehrung beider Arten ist viel von der Luftfeuchtigkeit abhängig. Die Sommer 1923/24/25 zeichneten sich durch große Trockenheit aus und die Vermehrung der Milbenspinne war außerordentlich stark. Im Jahre 1926 waren im Mai, Juni und Juli viel Niederschläge und die Milben waren nur vereinzelt anzutreffen. Nachdem im August trockene Witterung eintrat, vermehrten sie sich wieder stärker.

Die biologischen Beobachtungen erstrecken sich auf die Zahl der Generationen, Eierablage usw. Mit besonderer Aufmerksamkeit wurde die Schädigung der verschiedenen Traubensorten durch die Milbenspinne verfolgt. Es wurde festgestellt, daß die Behaarung der Unterseite der Blätter dabei eine ausschlaggebende Rolle spielt. Im hiesigen Bezirk wurden durch die Milbenspinne nur Sorten mit starker Behaarung wie die verschiedenen Muskateller, Rkaziteli beschädigt, während Sorten mit unbehaarten Blättern durch den Schädling nicht litten. Wir können somit von einer morphologischen Immunität sprechen. In einer besonderen Abhandlung über die Milbenspinne als Schädling des Weinstockes, der Baumwolle und anderer Pflanzen habe ich meine Beobachtungen bezüglich der morphologischen und chemischen Immunität dieser Pflanzen näher ausgeführt, ebenso auch das Verhalten dieser Pflanzen dem Schädling gegenüber und die Bekämpfung desselben durch Sortenauswahl.

Auf das Saugen der Milbenspinne reagieren die Blätter der einzelnen Sorten verschieden. So werden z. B. die Blätter der Rkaziteli gelb, fallen aber nicht ab, während die Blätter der Muskattrauben sich braun färben und abfallen. Wir haben es hier mit einer chemischen und physiologischen Widerstandsfähigkeit oder Immunität zu tun. Die Milbenspinne geht von den unteren Blättern nach den oberen und beschädigt nach und nach den ganzen Weinstock, wodurch der Zuckergehalt vermindert wird. Die weißen Trauben färben sich bis zur Ernte schmutziggelb, die roten Sorten schmutzigrot oder schmutzigbraun.

Bekämpfung. Da die Milbenspinne auf dem Weinstock selbst überwintert, so wurden im März die Rebschenkel entrindet und mit einer 40%igen Eisenvitriollösung gepinselt, was gute Resultate zeitigte. Gleichzeitige Versuche mit Seifenemulsion ergaben auch befriedigende Resultate.

Im Jahre 1925 wurden Versuche angestellt, wobei ein Teil alle 14 Tage geschwefelt wurde und der andere Teil

Digitized by Google

mit Kalk-Petroleum-Emulsion, Tabakextrakt und Seifenemulsion behandelt wurde. Trotzdem während des Sommers achtmal geschwefelt wurde, war zwischen den geschwefelten und ungeschwefelten Parzellen kein Unterschied zu sehen. Ein mehr oder weniger befriedigendes Resultat wurde bei viermaligem Spritzen mit Seifenemulsion erzielt, was ich darauf zurückführe, daß diese Flüssigkeit sich am gleichmäßigsten verteilt. Als bestes Mittel wird wohl die Winterbekämpfung anzusehen sein, um so mehr, als diese gleichzeitig auch gegen andere Schädlinge angewandt werden kann.

4. Rosenzikade (Sygina parvula).

Im Herbst 1923 wurde in den Gärten der Kolonie Grünfeld vereinzelt die Rosenzikade beachtet, welche das Reblaub von der unteren Seite aussaugt. Im Jahre 1924 trat die Rosenzikade stark auf und in den Jahren 1925/26 war sie in sämtlichen Weingärten von Gandscha bis Akstafa verbreitet. In den Akstafaer Kolonien verursachte sie besonders im Jahr 1925 großen Schaden. Der Zuckergehalt der Trauben verringerte sich durch die Rosenzikade um 3 %. Die angesaugten Blätter wurden gelb und von Exkrementen schmutzig und fielen zum Teil ab. Schon vor dem Austreiben der Rebe konnte die Rosenzikade auf dem Unkraut und in den Gemüsegärten, insbesondere auf Petersilie beobachtet werden. Nach dem Austreiben der Reben siedelten sie sich auf den jungen Trieben an. Es konnten 4 Generationen festgestellt werden. Beim Laubfall Ende Oktober und anfangs November versteckten sie sich im Boden unter dem Laub, wo sie auch überwintern.

Im Jahre 1925 konnten viele Rosenzikaden in den Häusern, Ställen und anderen warmen Stellen beobachtet werden, wo sie sich zur Überwinterung einnisteten. Im Jahre 1926 konnten sie in Gebäuden nicht festgestellt werden, dagegen waren sie massenhaft unter dem abgefallenen Laub zu finden.

Es ist anzunehmen, daß dieser Schädling sich noch nicht lange an die Weinreben angepaßt hat, um so mehr, als er in der Literatur nicht als Weinschädling vermerkt wird. Die örtlichen Winzer behaupten, früher die Rosenzikade nie auf der Rebe gesehen zu haben. Im vorigen Jahr war eine solche Menge des Schädlings aufgetreten, daß durch sie die Weinlese behindert wurde. Besonders bei dicht gepflanzten Reben konnten sich die Traubenleser, denen die Zikaden in Mund, Augen und Nase krochen, derselben kaum erwehren.

Von den natürlichen Feinden ist ein Eierfresser zu nennen, welcher seine Eier auf den Eiern der Rosenzikade ablegt, wodurch die grüne Farbe der letzteren schwarz wird. Die Rosenzikade legt ihre Eier auf der unteren Seite der Blätter unter der Epidermis ab.

Bekämpfung. Von den im Jahre 1925 angewandten Mitteln wurde mit Seifenemulsion die beste Wirkung erzielt. Die besseren Resultate sind darauf zurückzuführen, daß die Seifenemulsion sich gleichmäßiger auf den Blättern verteilt als andere Flüssigkeiten. Auf 1 Desjatine wurden 300 Wedro (3654 l) Flüssigkeit verbraucht. Dieser außerordentlich große Verbrauch erklärt sich dadurch, daß die untere Seite der Blätter gründlich benetzt werden muß, um ein gutes Resultat zu erzielen. Die erwachsene Zikade fängt beim Spritzen an zu springen, geht aber, von der Spritzbrühe betroffen, ein, während die Räupchen an den Blättern ankleben und zugrunde gehen. Diese Bekämpfungsmethode ist nicht rentabel, da sie sehr kostspielig ist und auch keine befriedigenden Resultate ergibt. Es muß deshalb versucht werden, durch Herbstbearbeitung des Bodens und Winterbewässerung den Schädling zu bekämpfen.

5. Die Schildlaus (Pseudococcus citri).

Als die Temperatur am 27. Dezember 1924 auf — 16 ½ Grad Fahrenheit fiel und es sich nach einiger Zeit zeigte, daß ein Teil der Weinreben durch den Frost gelitten hatte,

Winzer! **Anmeldungen zwecks Anerkennung von Reben sind jetzt schleunigst bei den zuständigen Weinbaustellen** (in Baden beim Badischen Weinbauinstitut) **einzureichen. Von der D. L. G. anerkanntes Holz kann zu höheren Preisen verkauft werden als nicht anerkanntes. Die Anerkennung sichert deshalb dem Winzer größeren Ertrag. Mindestfläche 10 Ar. Reiner Satz ist für die Anerkennung Voraussetzung.**

Deutscher Weinbaukongreß vom 3. bis 6. September in Bad Dürkheim in der Pfalz.

Achtet auf den Sauerwurm! Wo die Sauerwurmbekämpfung nicht sorgfältig durchgeführt wird, können noch große Ertragausfälle entstehen. Bei häufigen Regenfällen sind Spritzmittel (arsenhaltige oder nikotinhaltige) **vorzuziehen. Bekämpft den Mehltau rechtzeitig, damit er keinen größeren Schaden anrichten kann.** (Vgl. Schädlingsbekämpfung S. 146.)

Vergeßt nicht, die Jungfelder alle 8 Tage mit verdünnten Kupferbrühen zu spritzen. Die Peronospora wird sich sonst rasch ausbreiten.

Haltet die Keller kühl und die Fässer spundvoll. Faßspunden lockern, weil Nachgärung des Weines eintreten kann.

Digitized by Google

stellte ich Untersuchungen an, inwieweit die Kälte auf die Schädlinge einwirkt.

Schon im Februar konnte man bestimmen, ob die Rinde von den Rebstöcken entfernt werden müsse oder die Arbeit infolge Erfrierens der Schildlaus gespart werden könnte. Die Ende Januar und anfangs Februar vorgenommenen Laboratoriumsversuche ergaben, daß 95—98% der Schildläuse erfroren waren. Nur selten fanden sich noch lebende Schildläuse, und zwar nur in den Schilfrohren, in denen man zuweilen in Klumpen geballt 40 bis 50 Schildläuse sehen konnte. Nur von den im Innern dieser Klumpen befindlichen Schildläusen waren einzelne noch am Leben. In den Weingärten konnten Ende Januar und anfangs Februar die Zahl der erfrorenen Schildläuse festgestellt werden. Die Erfrorenen waren eingetrocknet und hatten eine gelbe Farbe. Die Beobachtungen im Sommer bestätigten die im Winter gemachten Beobachtungen. Auf Grund dieser Beobachtungen wurden im März keine Bekämpfungsmaßregeln ergriffen. Im Sommer traf man selten eine Schildlaus, die so gut wie keinen Schaden verursachte; doch konnte man in allen Lagen Schildläuse finden. In Anbetracht dieses mußte die Bekämpfung im nächsten Winter überall vorgenommen werden. In den Bahnhofgärten wurden im März die Schilfrohre entfernt. Ich gab den Rat, die alten Rohre zu verbrennen und zur Drahterziehung überzugehen, oder wo dies wegen der hohen Drahtpreise nicht durchführbar war, die alten Rohre durch neue zu ersetzen, die Rinde von den Rebschenkeln zu entfernen und die letzteren mit Teer oder Petroleum zu bepinseln. Besonders gute Schlupfwinkel bieten ungeschälte Akazienpfähle. Da die Schilfrohre in diesem Jahr teuer waren, zog es ein Teil der Winzer vor, anstatt die Rohre ganz zu entfernen, diese durch ein Petroleumbad zu desinfizieren. Durch das Petroleum wurden sämtliche Schildläuse abgetötet und die Rohre konnten weiter verwendet werden. In dem größten Teil der Gärten wurden die Rohre verbrannt und Drahtspaliere angelegt. Dies ist jedenfalls rationeller als die Behandlung der Rohre mit Petroleum. Sodann wurde die lose Rinde entfernt und es blieb nur noch übrig, die Rebschenkel mit Eisenvitriollösung oder Petroleumemulsion zu bepinseln. Leider konnte dies nicht mehr gemacht werden, da wir einen sehr frühen Frühling hatten.

Das Jahr 1926 war für die Vermehrung der Schildlaus ganz besonders günstig, da es in diesem Jahr fast keine Schlupfwespe gab im Gegensatz zu den Jahren 1924/25, in denen die Schlupfwespe massenhaft auftrat. Im Sommer 1926 wurde zur Bekämpfung der Schildlaus eine Kalk-Tabak-Petroleum-Emulsion verwendet, mit welcher aber in diesem Jahre weniger gute Resultate als im Jahre 1925 erzielt wurden. Es ist diese Erscheinung durch starke Vermehrung im Jahre 1926 zu erklären. Trotzdem wiederholt gespritzt wurde, zeigten sich immer wieder Schildläuse, die dann auf die grünen Triebe übergingen. Endgültig kann die Schildlaus nur im Sommer mit Gas vertilgt werden. Durch die Winterbehandlung kann keine 100%ige Vertilgung erzielt werden, da, wie es sich herausstellte, ein Teil der Schildläuse im Boden unter Steinchen und in Rissen und auf dem Boden unter dem abgefallenen Laub überwintern. Es muß noch festgestellt werden, inwieweit die Bodenbearbeitung im Winter von Wirkung ist. Im schlimmsten Fall müßte der Boden desinfiziert werden.

❖

Über die Untersuchung von Obst- und Traubenwein im ultravioletten Licht.

Von Dr. Viktor Reich und Max Haitinger.
Agrikultur-chemisches Laboratorium der Lehranstalt Klosterneuburg.

In Verfolge der von Reisch publizierten Beobachtung (s. „Weinbau und Kellerwirtschaft" 1926, S. 220), derzufolge Traubenwein im ultravioletten Licht fluoresziert, während Obstwein dies nicht tut, haben wir auf der Suche nach der Ursache der Fluoreszenz Trauben- und Obstwein mit verschiedenen Lösungsmitteln wie Äther, Chloroform, Benzol usw. ausgeschüttelt und dabei die Wahrnehmung gemacht, daß die Fluoreszenz wenigstens teilweise in das Lösungsmittel übergeht. Besonders drastisch tritt diese Erscheinung beim Obstwein auf, wo die Ätherschicht unter der Quarzlampe prachtvoll violett fluoresziert, während sie beim Traubenwein bläulich weiß erscheint. Verschnitte zwischen Trauben- und Obstwein zeigen deutlich erkennbare Abstufungen der Farbennuancierung zwischen Weiß und Violett in dem Sinne, daß die Färbung mehr dem Violett zuneigt, je mehr Obstwein dem Traubenwein zugesetzt ist.

Sehr schön können die Farbunterschiede wahrgenommen werden, wenn man Filtrierpapierstreifen vorsichtig in die Ätherschicht eintaucht und nach dem Verdampfen des Äthers im ultravioletten Lichte beobachtet. Die Fluoreszenzfarben sind auch noch nach mehreren Tagen deutlich differenziert.

Diese Methode ist auch beim Rotwein, bei dem die direkte Beobachtung unter der Quarzlampe versagt, anwendbar, da vom Farbstoffe nichts in die Ätherschicht übergeht, was die Fluoreszenz stört.

Um eine scharfe Trennungsfläche zwischen Wein und der Ätherschicht zu erhalten, empfiehlt es sich, wenigstens beim Weißwein und alkoholreichen Weinen, denselben durch Erwärmen im Wasserbade vom größten Teil seines Alkoholgehaltes zu befreien; bei Rotweinen scheint dies nach den bisher gemachten Erfahrungen nicht notwendig zu sein.

Beim Ausschütteln mit Chloroform ist die Absorption des die Fluoreszenz verursachenden Stoffes vollkommener als bei Behandlung mit Äther. Bei Traubenwein erscheint die Chloroformschicht schon im gewöhnlichen Lichte milchig weiß, bei Obstwein glasig durchsichtig.

Über die Ursachen der Fluoreszenz selbst liegen bisher nur Vermutungen vor, jedoch setzen wir unsere Untersuchungen sowohl über die Natur des die Fluoreszenz verursachenden Stoffes als auch über die günstigsten Bedingungen der Untersuchungsmethode fort.

Die Untersuchungen werden von uns auch auf Essig und Spiritus ausgedehnt.

Kleine Mitteilungen

Schädlingsbekämpfung.

Das Badische Weinbauinstitut hat am 13. Juli folgendes bekannt gegeben: Die Sauerwurmmotten fliegen seit dem 5. Juli an vielen Stellen des Landes. Es ist darum mit erheblichem Sauerwurmschaden zu rechnen, wenn nicht sorgfältigste Sauerwurmbekämpfung

Digitized by Google

stattfindet. Es empfiehlt sich deshalb, in der Woche vom 18. Juli ab mit der Sauerwurmbekämpfung zu beginnen. Man verwendet entweder arsenhaltige Verstäubungsmittel oder arsenhaltige Spritzmittel (Nospraſen oder Uraniagrün, Silesiagrün, St.-Urbansgrün in 1%iger Kupferkalkbrühe) oder Nikotin-Schmierseifenbrühen. Wenn eine einmalige Bekämpfung nicht genügt, ist sie nach 8—10 Tagen zu wiederholen. Besonders gilt das für Bestäubungsmittel. Der Erfolg ist davon abhängig, wie sorgfältig die Träubchen mit dem Bekämpfungsmittel getroffen werden. Wo Spuren von Mehltau auftreten, nochmals schwefeln.

Die Verwendung von Aluminiumgeräten in der Kellerwirtschaft.

Kellerwirtschaftliche Geräte aus Aluminium haben ihrer Billigkeit, ihrer Dauerhaftigkeit und ihres geringen Gewichtes wegen in den letzten Jahren immer mehr Anklang gefunden, und die Erfahrungen, die man in der Praxis damit gemacht hat, scheinen durchweg günstig zu sein. Nun teilen Schätzlein und Sailer im „Weinblatt" mit, daß Wein, der längere Zeit mit Aluminium in Berührung ist, gewisse Mengen dieses Metalles aufnimmt und dadurch in geschmacklicher Hinsicht ungünstig beeinflußt wird. In zwei Versuchen, in denen je 2 l Wein bis zur Dauer von 10 Tagen in einer Aluminiumstütze verblieben waren, enthielt der eine Wein 15,2 mg, der andere 18,4 mg Aluminium im Liter. Beide Weine hatten nach dieser Zeit einen unreinen metallisch-zusammenziehenden Geschmack angenommen.

Es erscheint danach nicht ratsam, Wein länger als notwendig mit Geräten aus Aluminium in Berührung zu lassen. Allerdings muß die Frage aufgeworfen werden, ob es sich bei der von Schätzlein und Sailer verwendeten Stütze um eine solche aus Reinaluminium oder um ein Fabrikat der Kriegs- und Nachkriegszeit handelte, das aus einem weniger reinen Material hergestellt wurde. Aluminium, das durch kleine Mengen Eisen und Silizium verunreinigt ist, wird von verdünnten Säuren, also auch von den Säuren des Weines sehr viel leichter angegriffen als reines Aluminium. Weinstützen, Trichter und anderes Kellergerät sowie sämtliches Koch- und Eßgeschirr sollte deshalb ausschließlich aus Reinaluminium hergestellt sein. Es ist auch vielfach noch nicht bekannt, daß die beim Gebrauch dieser Geräte sich bildende dunkle Oxydschicht das Metall vor der Einwirkung von Säuren schützt und daß es daher sehr unklug ist, diese schützende Schicht immer wieder dadurch zu entfernen, daß man Aluminiumgeschirre blank scheuert. Auch darf zur Reinigung unter keinen Umständen Sodalauge verwendet werden, denn im Gegensatz zu andern Metallen wird Aluminium von Soda und andern Alkalien leicht aufgelöst. Vogt.

Tafeltrauben für Kelterzwecke.

Vor einiger Zeit herrschte in Weinhandels- und Weinbaukreisen eine ziemliche Aufregung, weil gewisse Händler Tafeltrauben, die sie zu einem niederen Zollsatz einführen konnten, zu Kelterzwecken (wofür ein höherer Zollsatz gültig ist) verwendet haben sollen. Auf die verschiedenen Beschwerden beim Reichsfinanzminister hat das Finanzministerium nun festgestellt, daß nur ganz vereinzelt eine solche Steuerhinterziehung stattfand und regelmäßig nur bei Trauben, die als Tafeltrauben nicht mehr verkäuflich waren.

Der internationale Wein- und Weinbaukongreß in Conegliano.

Anläßlich der Feier des 50jährigen Bestandes der königlichen Schule für Weinbau und Kellerwirtschaft in Conegliano fand im Anschlusse an die Ausstellung von Kunstwerken mit Motiven, die vom Wein oder Weinbau stammen, ein auf zwei Tage anberaumter internationaler Kongreß statt. Am ersten Tage war die Hybridation und Rebenzüchtung, insbesondere die Direktträgerfrage, das Hauptthema der zahlreichen Referate, der zweite Tag galt vor allem weinwirtschaftlichen Fragen.

Samstag, den 28. Mai eröffnete der Präsident des Kongresses, Professor Marescalchi, den Kongreß; er begrüßte die Repräsentanten des In- und Auslandes, die Festgäste und Ehrengäste und gab seiner Freude darüber Ausdruck, in Italien zum ersten Male seit dem Kriege den internationalen Kreis der ersten Fachleute der meisten weinbautreibenden Staaten Europas vereinigt zu sehen. Nach ihm sprach der Bürgermeister von Conegliano, General Garrone, Worte herzlicher Begrüßung. Zum Präsidenten des Kongresses wurde gewählt Commendatore Direktor Orsi aus San Michele, zu Vizepräsidenten die Herren Direktor Faes aus Lausanne als Vertreter der Schweiz, Dr. Zweigelt aus Klosterneuburg als Vertreter Österreichs, Oberregierungsrat Teleki als Vertreter Ungarns und Maclet-Botton als Vertreter Frankreichs.

Das erste Referat hielt Oberregierungsrat Teleki in italienischer Sprache über die Rekonstruktion der Weingärten in Mitteleuropa. Nachdem er die Grüße der Weinbauern Ungarns übermittelt hatte, referierte er zusammenfassend über die Geschichte der Rekonstruktion in den einzelnen weinbautreibenden Ländern. Er besprach anschließend die Frage der Unterlagsreben und hob die Bedeutung hervor, welche die Berlandieri Riparia für die Rekonstruktion habe.

Im Anschlusse daran demonstrierte Ing. Raimund Hengl aus Limberg in Österreich seine neue Type einer Veredlungsmaschine, für welche sich großes Interesse zeigte. Namentlich für Italien, die Schweiz und Frankreich war diese Maschine etwas gänzlich Neues. Sowohl dem Referate von Teleki wie der Vorführung von Hengl folgte lebhafter Beifall.

Als nächster Referent sprach Dr. Zweigelt aus Klosterneuburg in französischer Sprache über den gegenwärtigen Stand der Direktträgerfrage in Österreich. Nachdem er dem Präsidium für die freundliche Begrüßung gedankt und seinerseits die Grüße Österreichs und speziell der Schwesteranstalt in Klosterneuburg übermittelt hatte, schilderte er die Veränderung des Bildes der Direktträgerfrage mit und seit dem Kriege und die Maßnahmen, welche sämtliche Nachbarstaaten zum Schutze ihres Weinbaues ergriffen haben oder ergreifen. Er empfiehlt rücksichtsloses Auftreten gegen die alten Direktträger und stellt bezüglich der neueren Züchtungen fest, daß keine der bisher geprüften Sorten französischer Abstammung zum Anbau hätten freigegeben werden können. Er appelliert schließlich an die internationale Zusammenarbeit aller Fachmänner zur Lösung der Direktträgerfrage. (Lebhafter Beifall.)

Direktor Faes der Weinbauversuchsstation in Lausanne übermittelte seinerseits die Grüße der Schweizer Weinbauern und hielt einen ausführlichen Vortrag über die Direktträgerfrage in der Schweiz in französischer Sprache. Auch dort laufen die Versuche, die zum Teile auf 25 Jahre zurückreichen, weiter. Weißweinsorte wurde bis jetzt keine freigegeben, dagegen sind von roten Seibelsorten im Kanton Waadt freigegeben worden die Nummern 156, 782, 1000 und 2738. Zahlreiche Sorten haben bereits endgültig versagt, weitere stehen im Versuch. Zu versuchsweisen Anpflanzungen empfiehlt er Seibel 5455, 1060, 1020, 2006, 2010, 2738, ferner Couderc 88—51, 117—3, 171—4. (Lebhafter Beifall.)

Der Franzose Maclet-Botton aus Villefranche, der selbst Direktträgerzüchter ist und alljährlich 800000 Schnittreben von Direktträgersorten verkauft, schildert die Bedeutung dieser Direktträger für Südfrankreich und lobt die Qualität der Weine, die sie liefern. Eine Kollektion von Weinproben der besten und wichtigsten südfranzösischen Sorten bildete den Gegenstand einer vergleichenden Weinkost, welche nach Abschluß der Kongreßsitzungen des zweiten Kongreßtages im Konferenzzimmer der Anstalt veranstaltet wurde. Im Anschlusse an diese Referate der Ausländer folgten eine Reihe solcher von italienischen Forschern, die ebenfalls die Direktträgerfrage zum Gegenstand ihrer Ausführungen hatten. Es sprachen Pirovano aus Daprid d'Adda über die Bedeutung der züchterischen Verbesserung des Weinstockes, Topi, Delegierter zur Reblausbekämpfung in Siena, über den gegenwärtigen Stand der Kultur der Ertragshybriden in Italien und seine Zukunft, Tedeschini, Direktor der königlichen Weinbaustation in Asti, über seine Beobachtungen über den Anbau von Direktträgern und speziell über die Zusammensetzung des Weines einer Ertragshybriden, Morelli de Rossi, Präsident des Verbandes zur Reblausbekämpfung für Friuli, über einige in Friuli kultivierte Ertragshybriden, Catoni, Delegierter für Pflanzenschutz in Trient, über den Rückgang der Amerikanerreben in Venezia Tridentina und Untersuchungen über Koncet. Schließlich sprach Direktor Dalmasso, Direktor der Weinbauschule und Versuchsstation in Conegliano, über die Direktträgerfrage in Conegliano.

Direktor Dalmasso, an dessen Referat sich eine lebhafte Debatte anschloß, namentlich in der Richtung, ob es für Italien zweckmäßig sei, mit schärferen Verbotsmaßnahmen der Verbreitung der Direktträger entgegenzuarbeiten, legte schließlich als Resümee aus allen in- und ausländischen Referaten fest:

„Der internationale Wein- und Weinbaukongreß von Conegliano findet es auf Grund der verschiedenen Berichte und Veröffentlichungen der italienischen wie ausländischen Berichterstatter über die Direktträgerfrage für notwendig, festzustellen:

Digitized by Google

1. daß dieses Problem von unleugbarem Interesse für alle weinbautreibenden Nationen ist und daß dieses Interesse in Zukunft noch bedeutend zunehmen werde;
2. daß schon im gegenwärtigen Augenblicke Direktträger existieren, welche gewöhnliche Tischweine liefern und zugleich hinreichend widerstandsfähig sind gegenüber den Pilzkrankheiten, wenn letztere nicht außergewöhnlich heftig auftreten, bei aller Reserve in der Frage der Reblausfestigkeit;
3. daß hinsichtlich Italiens die Kultur solcher Hybriden nur in solchen Gegenden empfohlen werden kann, welche gewöhnliche Tischweine, aber nicht feine oder Luxusweine liefern, wo es zur Stunde wenigstens notwendig ist, an der Kultur der alten europäischen Rebsorten festzuhalten.

Der Kongreß hat daher beschlossen:

1. Das Studium der Direktträger ist mit allem Ernste und nach einheitlichen Gesichtspunkten besonders in jenen Weinbaugegenden durchzuführen, wo sie ein größeres Interesse gewinnen können.
2. Die Arbeiten der Hybridisation werden fortgesetzt, sowohl hinsichtlich des Aufsuchens neuer vollkommenerer Typen von Direktträgern als auch bezüglich der Verbesserung der alten europäischen Rebsorten für Kelter- und Tafelzwecke, nach Maßgabe der Erweiterung und Vertiefung unserer Kenntnisse der Vererbungsverhältnisse.
3. Zu diesem Zwecke sollen die Institute entsprechend mit Geld und Personal ausgestattet werden, mit dem Ziele, im Hinblick auf die neuen wirtschaftlichen Ansprüche des Weinbaues den Weinbau der Zukunft, gegenüber jenen der Vergangenheit, zu verbessern."

* * *

Im Anschlusse an diesen dem Weinbau gewidmeten Teil des Kongresses folgten Referate über weinwirtschaftliche Fragen, und zwar sprachen: Hans Bock aus Frankfurt a. M., deutsch-italienisch, über die Frage der Organisation, der Propaganda und des Verkaufes von Weinen am deutschen und nordischen Weinmarkt, Biondi aus Genua über Weinwirtschaft, Abgeordneter Marescalchi über internationalen Schutz des Weines und E. Monti über die restlose Verwertung der Trauben in der Weinindustrie mit neuen Beobachtungen und Vorschlägen. Sämtlichen Referaten folgte lebhafter Beifall.

Im Anschluß an die Kongreßsitzungen fand eine Direktträgerweinkost statt, zu welcher hauptsächlich Maclet-Botton und Kreuzenberg aus Südtirol Proben geliefert hatten. Über das Ergebnis der Direktträgerkost, die von hohem Interesse war, wird später berichtet.

Die Teilnehmer des Kongresses wurden am ersten Kongreßtag vom Festkomitee zu einem Festbankett geladen, welches wesentlich dazu beitrug, die einzelnen Länder einander näherzubringen. Zur Begrüßung sprachen Präsident Marescalchi, Direktor Dalmasso, General Garrone, Direktor Orsi, Oberregierungsrat Teleki und Direktor Saes. — Der Kongreß darf als eine wohlgelungene Veranstaltung bezeichnet werden, welche nicht nur die Sachleute der einzelnen weinbautreibenden Länder einander näher brachte, sondern es wurde vor allem die Direktträgerfrage einer eingehenden und gründlichen Prüfung unterzogen. Sämtliche Referate werden in einem Kongreßbericht in Kürze erscheinen. Dr Zweigelt-Klosterneuburg.

Weinbau in der Schweiz.

Nach den amtlichen Feststellungen wurden in der Schweiz im Jahre 1926 15000 ha mit Wein bebaut, 0,3% mehr als im Jahre 1925, aber um 8,4% weniger als im Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924, zu welcher Zeit rund 16000 ha mit Wein bepflanzt wurden. Geerntet wurden 1926 455000 dz gegen 550000 dz im Jahre 1925 und 665000 dz im Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1924. Der Ertrag des Jahres 1926 blieb hinter dem des Jahres 1925 um 17,3%, hinter dem Durchschnitt um 31,6% zurück. Ba.

Stimulationsversuche an Reben und Rebkernen.

In der Zeitschrift Zellstimulations-Forschungen (Bd. II, Heft 3, 1927) bespricht H. Thiem Versuche, die er mit Blind- und Wurzelreben und mit Rebkernen durch Stimulation mit Schwefelkohlenstoff angestellt hat. Es ließ sich nachweisen, daß CS_2 eine Reizwirkung auf Blind- und Wurzelreben ausübt. Praktisch ist das ja schon lange bekannt und findet Anwendung in der Schwefelkohlenstoffdüngung des Bodens, etwa sechs Wochen vor Anpflanzung der Reben. Eine 1—2stündige Schwefelkohlenstoffbehandlung der Reben zwecks Entseuchung schädigt die Reben nicht, sondern beeinflußt sie sogar günstig.

Rebkerne, die in mit Schwefelkohlenstoff behandelte Erde gelegt werden, wachsen kräftiger. Dasselbe trifft zu, wenn die Rebkerne mit geringen Mengen CS_2 vor der Aussaat behandelt werden. K. M.

Der Weinkonsum je Kopf der Bevölkerung in den einzelnen Ländern.

Es ist interessant, in einer Zeit, in welcher gewisse Kreise auch in Deutschland für ein Alkoholverbot eintreten wollen, die Statistik des jährlichen Weingenusses, umgerechnet auf den Kopf der Bevölkerung, kennen zu lernen.

	Zeitabschnitt für die Ermittelung	Jährlicher Weinverbrauch je Kopf der Bevölkerung
Frankreich	1917—24	152,69
Italien	1916—25	101,70
Spanien.	1917—21	85,93
Argentinien . . .	1917—24	58,34
Schweiz	1917—25	47,38
Algier	1910—25	46,21
Ungarn	1910—25	40,52
Uruguay	1910—17	21,30
Rumänien . . .	1919—23	20,80
Tschechoslowakei .	1920—24	4,72
Deutschland . .	1921—25	3,98
Jugoslavien . . .	1920—24	3,14
Norwegen . . .	1916—24	2,91
Dänemark	1916—25	1,54
Holland	1914—25	1,36
England	1917—25	0,67

Denkschrift über die Bekämpfung der Reblaus.

Durch den Krieg war die Herausgabe der sonst jährlich erscheinenden Denkschriften über die Bekämpfung der Reblaus unterbrochen worden. Aber auch die Reblausuntersuchungen wurden eingestellt, und die Reblaus konnte sich ungestört fünf Jahre lang ausbreiten. Die umfassenden Reblausverseuchungen, die nach dem Kriege überall in deutschen Weinbaugebieten aufgefunden wurden, und die überall ergriffenen Maßnahmen zur Unterdrückung ließen sich aus Mangel an einer Zusammenstellung nicht mehr überblicken. Es war deshalb sehr zu begrüßen, daß die Biologische Reichsanstalt eine Zusammenstellung aus den Jahren 1915—1924 lieferte und so einerseits den Anschluß an die früheren Denkschriften herstellte, andererseits uns durch die 37. Denkschrift ein klares Bild gab über die erschreckende Zunahme der Reblausverseuchungen in Deutschland. Die Schrift ist auf Grund von amtlichem Material von Regierungsrat Dr. Thiem in Naumburg bearbeitet. Sie umfaßt 216 Seiten in Großoktav und enthält 24 statistische Anlagen. Es ist geradezu staunenswert, mit welchem Bienenfleiß der Verfasser das gesamte Material von zehn Jahren aus allen deutschen Weinbauländern hier in mustergültiger Weise verarbeitet hat. Schade ist nur, daß die Arbeit im Buchhandel nicht zu haben ist, sondern nur den amtlichen Stellen zugänglich ist. Es ist nicht möglich, auch nur auszugsweise die Fülle der Angaben hier wiederzugeben; nur die Gliederung des Stoffes sei erwähnt, um wenigstens einen Begriff vom Reichtum des Inhaltes zu geben. Der erste Teil enthält den Stand der Reblauskrankheit im Deutschen Reich und bringt Nachträge zur Organisation der Reblausbekämpfung, Stand der direkten Reblausbekämpfung und Stand der Anbauversuche mit Pfropfreben. Alle diese Kapitel sind wieder nach Ländern untergegliedert. Der zweite Teil beschäftigt sich mit den Reblausverseuchungen im Ausland. So bietet das stattliche Werk jedem Benutzer die Möglichkeit, sich über den Stand der Reblausverseuchungen und aller damit zusammenhängenden Fragen auf dem Laufenden zu halten. Eine angeschlossene Karte gibt den Stand der Reblausverbreitung in Deutschland Ende 1924 wieder. K. M.

Rundschau

Danzig.

Die Umsatz- und Luxussteuer, um deren Beseitigung seit langer Zeit gekämpft wurde, hat der Volkstag in einer Sitzung am 28. Juni beseitigt. Die Aufhebung erfolgt ab 1. Oktober.

Digitized by Google

Deutschland.

Das Weinhaus H. W. Borchardt in Berlin hat Konkurs angemeldet. Die Verbindlichkeiten betragen ½ Million RM. Das Weinhaus war in der Fürstenzeit weltberühmt und lieferte an fast alle Fürstenhöfe Europas neben Delikatessen auserlesene Weine. Infolgedessen hatte das Unternehmen auch die meisten Hoflieferantentitel.

Weitere Reblausverseuchungen wurden in den Gemarkungen Rüdesheim und Aßmannshausen festgestellt, hier sogar in acht verschiedenen Weinbergen, dann in Lorch, Johannisberg, an der Nahe in den Gemarkungen Sarmsheim, Dorsheim, Münster b. B., in Bingen, in Gaualgesheim, sowie im Ruwertal bei Casel-Eitelsbach.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Markgräflerland. Je nach Gegend, Lage, Rebsorte, Alter und Behandlung der Reben ist der Traubenbehang unterschiedlich. Die obere Markgrafschaft ist am schlimmsten daran, weil hier die Fruchtbarkeit von vornherin recht gering war. Die dadurch bedingte oft ziemlich nachlässige Durchführung der Schädlingsbekämpfung hat zur weiteren Verminderung durch den Heuwurm wesentlich beigetragen. In den übrigen Teilen der Markgrafschaft sieht es im allgemeinen etwas besser aus und sind hier sogar einzelne Orte vorhanden, die zufrieden sein können. Immerhin wird der Herbst im allgemeinen klein. Die Blüte verlief an den Gutedelreben wieder ziemlich schleppend, so daß der Heuwurm Zeit fand, manches zu fressen, was ihm sonst bei raschem Verlauf der Blüte „aus dem Maule gewachsen" wäre. Bei Beurteilung des Wurmschadens darf aber auch nicht vergessen werden, daß zahlreiche unvollkommene Gescheine vorhanden waren, die verrieselt sind. Einzelne Flecken der Blattfallkrankheit sind überall zu finden. Wo die Bekämpfung dieser Krankheit überhaupt zu wünschen übrig ließ, ist ein starker Befall des Laubes zu beobachten, der im weiteren Verlauf des Jahres nichts Gutes bringen wird. Im allgemeinen ist die Schädlingsbekämpfung bisher mit großer Energie durchgeführt worden. Leider hapert es noch zumeist an der richtigen Technik. Hoffentlich gelingt es, den nunmehr in Aussicht stehenden Sauerwurm zu bekämpfen, da sonst nicht mehr viel übrigbleiben dürfte. Gegenwärtig ist man besorgt über zahlreiche bläulich-schwarze Ätzungen an Gutedeltrauben, ähnlich denjenigen, die man vom Schwefeln her kennt. Da aber auch nicht geschwefelte Weinberge diese Schäden aufweisen, so müssen hier die Spritzbrühen oder Stäubemittel und nach Einzelfällen zu urteilen, sogar Regentropfen in Verbindung mit außergewöhnlicher stechender Hitze verantwortlich gemacht werden. Dlr.

Kaiserstuhl, 13. Juli 1927. Da nach der Blüte die warme Witterung eintrat, haben sich die Trauben verhältnismäßig schön entwickelt. Die Beeren haben fast allerorts schon Erbsengröße erreicht. Leider machen sich in einzelnen Lagen die Heuwurmschäden immer mehr bemerkbar. Dabei fliegen bereits wieder die Motten des einbindigen und bekreuzten Traubenwicklers. Der Flug läßt auf ein starkes Auftreten des Sauerwurmes schließen. Der Kampf gegen den Sauerwurm wurde in verschiedenen Gemeinden schon aufgenommen. Auch der Äscherich ist in letzter Zeit immer mehr festzustellen. Ein Schwefeln war bei der bisherigen niederschlagsreichen Witterung kaum durchzuführen. Um so mehr Beachtung ist dieser Arbeit zu schenken, wenn sich das Wetter bessern sollte. Durch die vielerorts leider noch immer übliche Sommer-Stallmistdüngung der Reben wird dem Auftreten der Krankheit Vorschub geleistet. Alle fälligen Bekämpfungsmaßnahmen sollten also mit erhöhter Sorgfalt durchgeführt werden. In manchen Lagen ist neuerdings ein stärkeres Auftreten der Blattfallkrankheit zu verzeichnen, besonders an jenen Reben, die nicht rechtzeitig und sorgfältig gespritzt wurden. Es wäre zu wünschen, daß sich das Wetter anhaltend bessern würde, damit auch die zum Teil rückständigen Boden- und Laubarbeiten durchgeführt werden könnten. Am westlichen Kaiserstuhl ging in den letzten Wochen verschiedentlich Hagel nieder, der in Jechtingen, Sasbach und Königschaffhausen nennenswerten Schaden verursachte. Nach den bisherigen Meldungen darf man im Vergleich zu anderen Weinbaugebieten den Stand der Reben am Kaiserstuhl als sehr gut bezeichnen.

Bei in letzter Zeit abgeschlossenen Weinverkäufen wurden 90 bis 100 RM. je Hektoliter für kleinere 26er Weine erzielt. Die 1926er Edelweine des westlichen Kaiserstuhls, die schon im März auf die Flasche kamen, haben sich zu Spitzenweinen ersten Ranges ausgebaut. Rdr.

Ortenau. Der Stand der Reben ist in diesem Jahr sehr unbefriedigend. Mit einzelnen Ausnahmen sind die meisten Rebberge durch den Heuwurm mehr oder weniger schwer geschädigt. Anscheinend ist der Kampf des Winzers gegen diesen Schädling in diesem Jahr weniger erfolgreich gewesen. In den einzelnen Gemarkungen kann man Schäden bis zu 70 % und mehr feststellen. Die meisten Reben sind nur mit einer 2 %igen Kupferkalkbrühe gespritzt, ohne daß ein Arsen- oder Nikotinzusatz erfolgt ist. Ohne diesen Zusatz ist aber die Bekämpfung des Wurmes nicht möglich. In den weniger guten Lagen zog sich die Blütezeit sehr in die Länge, so daß die ungleichmäßige Ausbildung der Gescheine leicht verschiedene Blütenperioden erkennen läßt. Erfreulicherweise ist die Peronospora bis heute noch wenig festgestellt worden; aber in den letzten Tagen haben sich zahlreiche Ölflecke gezeigt, die zum Teil auch schon einen schwachen weißlichen Anflug auf der Blattunterseite zeigen. Hier und da sieht man auch Schäden durch den Roten Brenner, der besonders in der Gemarkung Wintersbach bei Oberkirch in dem Gewann „In der Hölle" und bei Diersburg sehr stark aufgetreten ist. Rsch.

Mosel, Saar und Ruwer. Juni 1927. Im ganzen war die Witterung infolge unzulänglicher Wärme der Entwicklung des Rebstocks wenig günstig. Die Blüte des Mosel-Rieslings, welche an der Mittelmosel in guten Lagen am 15. Juni begann, ging daher nur langsam vorwärts und erreichte ihren Höhepunkt erst am 30. Juni. In geringeren Lagen setzte sie erst in den letzten Junitagen ein. Für die besten Lagen war das Blütewetter am ungünstigsten, weil gerade ungewöhnlich niedrige Temperaturen herrschten, als dort die Hauptblüte erfolgen sollte. — Krankheiten und Schädlinge traten infolge des naßkalten Wetters mit Ausnahme der Schmierlaus nur in geringem Umfange auf. Oidium wurde am 9. Juni an der Mittelmosel an Gescheinen gefunden. Die Winzer hatten jedoch im allgemeinen bereits zweimal geschwefelt. Die ersten vereinzelten Peronospora-Ausbrüche zeigten sich am 13. Juni an der Saar, bald darauf auch an der Mosel. Im allgemeinen waren die Weinberge bis zum Ende des Monats zum zweiten Male gespritzt worden. Blattflecken des Roten Brenners wurden am 8. an der Mittelmosel, am 10. an der Obermosel ganz vereinzelt festgestellt. An der Untermosel zeigten sich die Anfänge der Krankheit in rechtzeitig gespritzten Weinbergen um den 20. Halberwachsene Heuwürmer des bekreuzten Wicklers wurden an der Mittelmosel am 17. gefunden, vollerwachsene des einbindigen erst in den letzten Tagen des Monats. Die naßkalte Maiwitterung hatte offenbar diesem Schädling erheblichen Abbruch getan. Schmierläuse der zweiten Generation zeigten sich in den fraglichen Weinbergen im letzten Monatsdrittel in großer Menge. Die annähernd ½ mm großen, zunächst gelb-, bald weißgefärbten Läuse zeigten sich hauptsächlich auf der Blattunterseite. Rußtau, infolge Schmierlausbefalls, wurde bereits am 17. an einem Gescheine und stärker gegen das Ende des Monats beobachtet. Dr. Z.

Sachsen. 4. Juli. Das Wachstum der Reben ist im allgemeinen gut fortgeschritten, Peronospora und Oidium sind nur selten, in sorgfältig gespritzten Anlagen überhaupt noch nicht festgestellt worden. Der Heuwurm findet sich nur vereinzelt. Die Blüte entfaltet sich nur sehr langsam. Der weiße Burgunder ist bis zum Berichtstage ziemlich restlos verblüht, zum großen Teil auch der Portugieser. Hybridenreben der Sortiments zeigen bereits erbsengroße Beeren. Traminer und Ruländer blühen zum Teil. Der Spätburgunder ist ebenfalls fast im Abblühen. Der als frühe Sorte bekannte Goldriesling fängt dagegen am Berichtstage erst an, langsam aufzublühen. Die noch vorhandenen Kleinbergerreben sind noch am weitesten in der Blüte zurück und zeigen nur vereinzelte abgesprungene Köpfe. Nach dem Befunde der Gescheine macht es den Eindruck, als ob die Staubfäden nicht mehr in der Lage wären, das Käppchen abzuwerfen. Sie machen den Eindruck einer starken Schwächung durch die lang hingezogene Blütenperiode. Moselriesling und der in der Lößnitz von alters her vorhandene Weiße Riesling sind in guten Lagen flott und vollständig verblüht, in etwas tieferen Lagen auch ziemlich im Abblühen. Abrieselungen sind bis jetzt noch nicht festzustellen. Wenn noch einige Tage Wärme folgt, so kann in den gut behandelten Anlagen doch noch mit einem recht befriedigenden Herbst gerechnet werden. — Die 1926er Weine haben wie bisher eine ausgezeichnete Entwicklung genommen und stellen z. Zt. rassige reintönige Weine dar. Pf.

Digitized by Google

Bücherbesprechungen

Bucher, Th., Das Kellerbüchlein für den Gastwirt. 76 S. mit zahlr. Abb. Luzern 1926. Kommissionsverlag A. Jansen, Buchhandlung.

Eine kurze Zusammenstellung des für den Gastwirt über Kellerwirtschaft Wissenswerten ist ein glücklicher Gedanke. Die Schrift enthält, vom Keller, von den Fässern und vom Weineinkauf angefangen, alles was der Wirt über den Ausbau und die weitere Behandlung des Weines bis zur Flaschenabfüllung wissen muß. Überall merkt man den erfahrenen Verfasser heraus, der seit Jahren in der Schweizerischen Hotelfachschule Unterricht über die in dem Büchlein behandelten Abschnitte erteilt. Der Text ist für schweizerische Wirte geschrieben. Da dort andere gesetzliche Bestimmungen über Weine bestehen als bei uns in Deutschland, gelten manche Angaben für Deutschland natürlich nicht. Gleichwohl darf man das Werkchen mit der genannten Einschränkung auch unseren Wirten zur Anschaffung empfehlen. K. M.

Personalia

Am 15. Juli feierte Kommerzienrat Sittmann in Wiesbaden, Vorsitzender des Hessischen Weinbauvereins, in voller Rüstigkeit seinen 75. Geburtstag.

Geh. Oberregierungsrat a. D. Karl Salzer verschied am 12. Juli in Karlsruhe im 85. Lebensjahr. Er war nahezu zwei Jahrzehnte Präsident des Badischen Landwirtschaftl. Vereins.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Beachtenswerte Winke zur Sauerwurmbekämpfung.

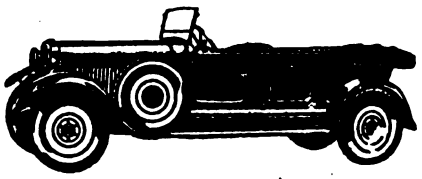
Für die Bekämpfung dieses Schädlings, der allem Anschein nach dieses Jahr wieder sehr stark in Erscheinung treten wird, wird sich der rechnende, erfahrene Winzer die beiden Fragen vorlegen: „Wie bekämpfe ich den Sauerwurm am wirksamsten und welche der zahlreichen empfohlenen Mittel gestalten die Bekämpfung am wirtschaftlichsten?“ Eine altbekannte Tatsache ist, daß Spritzungen mit Uraniagrün-Kupferkalkbrühe bei größter Wirtschaftlichkeit die besten Erfolge ergeben, wenn rechtzeitig und so gespritzt wird, daß die Träubchen gründlich von der Spritzbrühe getroffen werden. Wird eine gleichzeitige Bekämpfung der Peronospora nicht notwendig, so steht dem Winzer in dem bestens bewährten Dinuran, dem Urania-Stäubmittel, ein ausgezeichnetes preiswertes Hilfsmittel zur Verfügung. Der Preis für Dinuran beträgt RM. 1.— das Kilo und ermäßigt sich noch, wenn größere Mengen auf einmal bezogen werden. Nach dem Gutachten der sämtlichen Versuchsanstalten und der Praxis ist Dinuran jedem anderen Arsen-Stäubmittel unbedingt gleichwertig.

Wurmbekämpfung.

Es gilt, in diesem Jahre den Sauerwurm energisch zu bekämpfen, soll nicht wieder die Aussicht auf Ernteertrag zunichte werden. Am besten verwendet man hierzu Silesiagrün und Verstäubungsmittel „Silesia“. Für diese Mittel haben wir die Garantie für die Gehalte an wirksamen Bestandteilen auf Wunsch des Deutschen Weinbauverbandes übernommen und dieselben auf der Packung angebracht. Damit ist dem Winzer die beste Gewähr für die Güte und Wirksamkeit der verwandten Präparate geboten.

Güttler & Co. G. m. b. H., Hamburg 1.

OPEL



IHR AUTO

Der kleine 4-Sitzer . . RM. 3.400
Der große 4-Sitzer . . RM. 5.000
Der 6-Zylinder, 6-sitzig RM. 7.750

Oberrhein. Automobil-Gesellschaft
Opel-Generalvertretung
Freiburg i. Br. Kaiserstr. 152

56

„SILESIA-GRÜN“
und Verstäubungsmittel „SILESIA“
die vom Ausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes empfohlenen Mittel, von Praxis und Wissenschaft glänzend begutachtet.

GÜTTLER & Co., G. m. b. H. / HAMBURG 1
Vertreter: A. GANTER, Staufen i. Baden.
Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins. 32

Wir garantieren für unsere Mittel die Gehalte an wirksamen Bestandteilen.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 4. August 1927 | Nr. 15

Inhalt: Röder, Über den diesjährigen geringen Gescheineansatz einzelner Rebsorten und die daraus zu ziehenden Folgerungen S. 151; Schellenberg, Nachwirkungen des letztjährigen Frühjahrsfrostes S. 153; Kleine Mitteilungen S. 154; Rundschau S. 156; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 156; Vereinsnachrichten S. 157; Fragen und Antworten S. 158; Geschäftliche Mitteilungen S. 158.

Über den diesjährigen geringen Gescheineansatz einzelner Rebsorten und die daraus zu ziehenden Folgerungen.

Von Weinbauinspektor J. Röder, Freiburg.

(Mitteilung Nr. 148 des Bad. Weinbauinstituts.)

Der diesjährige Austrieb einzelner Rebsorten, vornehmlich der des Gutedels und Sylvaners, brachte für manchen Rebbauer eine große Enttäuschung. Gibt es doch zahlreiche Gutedelrebstücke im Oberland, in denen man nur ganz wenige Gescheine an den grünen Trieben zählen kann. Für Reben in mehr jugendlichem Zustande trifft das besonders zu. Am Kaiserstuhl ist es der grüne Sylvaner, dessen Gescheineansatz zu wünschen übrig läßt. Wenn auch die wenigen Gescheine oder Samen bei sachgemäßer Schädlingsbekämpfung und günstig verlaufender Witterung gewöhnlich noch einen besseren Ertrag bringen, als man anfänglich voraussehen konnte, so dürfte der Ausfall, besonders wo reiner Satz besteht, sehr fühlbar werden. Im Obstbau sind derartige „Ruhejahre", wenn man sie so nennen will, nichts Neues. Nur wenige Kernobstbäume bringen jahraus jahrein einen vollen Ertrag. Im Weinbau dagegen dürfte es wohl eine Seltenheit sein, daß ein geringer Ertrag lediglich auf schlechten Gescheineansatz zu buchen ist.

Der Rebbauer ist vielfach geneigt, die Entwicklung der jetzt sichtbaren Gescheine vom Verlauf des Wetters in diesem Frühjahr abhängig zu machen. Wenn er z. B. sagt, daß der schlechte Gescheineansatz und das Vergabeln der Gescheine auf die bisherige, zumeist kalte Witterung zurückzuführen ist, klingt das sehr glaubwürdig. Nach Untersuchungen von Müller-Thurgau und Behrens[1] sind aber die jetzt sichtbaren Gescheine bereits alle im vorigen Herbst angelegt gewesen. Würde man im Laufe des vergangenen Winters eine Rebknospe durchgeschnitten und unter ein Mikroskop gelegt haben, so hätte man in dem grünen Kern der Knospe die einzelnen Blätter, Gescheine und Ranken bereits erkannt. Das Herz der Knospe ist gleichsam ein gestauchter Trieb, der sich in der Vegetationszeit nur zu strecken braucht. Nach den beiden genannten Forschern entstehen die Anlagen des ersten Gescheines in den untersten Knospen eines grünen Triebes bereits Mitte Juni, die des zweiten Anfang Juli. Anfang August sollen alle Gescheine, die im nächsten Jahre zur Entwicklung kommen, in der Anlage vorhanden sein, die weitere Ausgestaltung der Anlagen schreitet bis zum Oktober fort. Zahl und Größe der jetzt sichtbaren Gescheine hängen also nicht von dem Jahre der Entfaltung, sondern vom vorhergehenden Jahre ab. Bei der Gescheinebildung spielt die Witterung eine große Rolle. Wärme und Trockenheit begünstigen den Vorgang, jedoch müssen sich das Rebholz und die zu den Knospen gehörigen Blätter in günstigen Ernährungszuständen befinden.

Bei Berücksichtigung der letzten Feststellungen dürfte der diesjährige schlechte Ansatz von Gescheinen verständlicher werden. Das vorjährige Frühjahr- und Vorsommerwetter war verhältnismäßig schlecht. Der Monat April ließ sich gut an. Seine Durchschnittstemperatur lag 2° C über dem Mittel und es waren 13 Regentage zu verzeichnen. Die Durchschnittstemperatur des Monats Mai lag 2,1° C unter dem Mittel mit 22 Regentagen, die des Juni 2,3° C mit 22 Regentagen, die des Juli 0,4° C mit 21 Regentagen. Der Monat Juli war also der erste Monat mit annähernd normaler Temperatur. Ähnlich verhielt sich auch das Wetter in den Spätsommermonaten. Es fehlte also in der Zeit der Anlage der Gescheine, besonders der der unteren Knospen, Wärme und Trockenheit. Kein Wunder also, wenn an den grünen Bogentrieben, die in der Nähe des alten Holzes stehen, die Samen durchweg fehlen. Kurzer Schnitt war in diesem Jahre beim Gutedel und Sylvaner, aber auch bei Edelsorten ein Fehler. Die meisten und schönsten Gescheine wurden dabei abgeschnitten. Wer meine Abhandlung vom 4. Februar 1926 (Nr. 3 dieser Zeitschrift) „Praktische Anwendung von Versuchsergebnissen über Schnitt, Biegen und Laubbehandlung in Drahtanlagen" gelesen hat und die diesbezüglichen Berichte früherer Jahre zur Kenntnis nahm, wird im letzten Frühjahr, wenn es die Erziehungsart zuließ, langen Schnitt gewählt haben.

In den Rebanlagen des Instituts sind auch in diesem Jahre beim Gr. Sylvaner, W. Gutedel und beim Bl. Burgunder Lang- und Kurzschnittversuche angelegt. Die Zählung der Gescheine von 100 Stöcken jeder Sorte am 17. Mai beweist deutlich, daß der Langschnitt in diesem Jahre besonders beim Gr. Sylvaner und W. Gutedel die größte Anzahl von Gescheinen zu verzeichnen hat. Der grüne Sylvaner hat an zwei Halbbogen zu je sieben Augen pro Stock als Mittel von 100 gezählten Stöcken 10,44 Gescheine. An einem Ganzbogen von 14 Augen befinden sich als Mittel von 100 ge-

[1] Siehe Babo und Mach, Weinbau, 1. Halbbd., 1923, S. 278.

Digitized by Google

zählten Stöcken 15,05 Gescheine. Die Halbbogen mit zusammen derselben Anzahl Augen des Ganzbogens haben also nur 66 % der Gescheine des Ganzbogens. Beim Gutedel ist das Verhältnis der Halb- und Ganzbogen als Mittel von 100 gezählten Stöcken wie 2,38 : 4,11. Am kurz geschnittenen Holze sind also fast 50 % Gescheine weniger als am lang geschnittenen. Sowohl beim Sylvaner als auch beim Gutedel sind die Gescheine an dem 1.—6. Triebe vom alten Holze her sehr schwach entwickelt und meist sind nur wenige vorhanden. Der 12., 13. und 14. Trieb hat dagegen oft drei gut entwickelte, sehr schöne Gescheine. Es steht also zu erwarten, daß die Verhältniszahlen des Herbstergebnisses eine noch größere Spanne aufweisen. Ohne Zweifel beruht auf dieser Eigenschaft des W. Gutedels der in der Markgrafschaft von jeher übliche lange Schnitt. Daß aber ein Kurzschnitt auf zwei Halbbogen je nach den Umständen auch mehr Ertrag bringen kann, beweist der Versuch des Jahres 1924. (Weinbau und Kellerwirtschaft Nr. 3 vom 4. Febr. 1926 Seite 15.) Wie verhalten sich nun andere Sorten hinsichtlich des Gescheineansatzes? Eine diesbezügliche exakte Feststellung war leider nur beim Bl. Burgunder möglich. Zwei Halbbogen zu je sieben Augen hatten zusammen als Mittel von 100 gezählten Stöcken je Stock 10,98 Gescheine, ein Ganzbogen zu 14 Augen als Mittel von 100 gezählten Stöcken 13,21 Gescheine. Auch hier fiel auf, daß die grünen Bogentriebe in der Nähe des alten Holzes oft gescheinelos waren. Die etwa vorhandenen waren sehr schwach. Nach der Nase oder dem Schnabel des Bogens zu wurde der Ansatz der Gescheine besser und stärker in seiner Entwicklung. Als gut tragbar im Vorjahre bezeichnete Stöcke hatten oft drei sehr schöne Gescheine an ihren Schnabeltrieben.

Beim Vergleich der Laubmasse des Sylvaners und Gutedels einerseits und des Bl. Burgunders anderseits fällt besonders im 1. und 2. Monat der Vegatation stark auf, daß die Blätter der ersteren Rebsorten sehr zart und hellgrün sind, die des Bl. Burgunders dagegen stark und dunkelgrün. Zieht man unter diesem Gesichtspunkte noch andere Rebsorten zum Vergleich heran, so trifft das von dem Bl. Burgunder Gesagte auch für den W. Rieşling, W. Elbling und andere Sorten zu. Die Rebsorten mit dunkelgrünem robusten Laub haben bekanntlich in diesem Jahre ziemlich regelmäßigen Samenansatz. Ruhejahre, wie solche beim Gutedel vorkommen, sind bei ihnen weniger bekannt. Es liegt die Vermutung nahe, daß dies auf die bereits in der ersten Vegetationszeit stattfindende erhöhtere Tätigkeit (Assimilation) der mit Chlorophyll sehr wahrscheinlich stärker angereicherten Blattmasse zurückzuführen ist. In diesem Jahre war z. B. beim Gutedel zu beobachten, daß seine zarten jungen Blätter infolge der kalten und nassen Frühjahrswitterung stellenweise gelbe Flecken aufwiesen. Die Erscheinung war mitunter so stark, daß sie von einzelnen Rebbauern als die Vorzeichen (Ölflecken) eines sehr starken Auftretens der Blattfallkrankheit angesehen wurden. Für den Gutedel dürfte nach dem bisher Festgestellten auch im Jahre 1928 langer Schnitt zu empfehlen sein; denn die bisherige Witterung war der vorjährigen sehr ähnlich. Es könnte allerdings auch möglich sein, daß in Rebstücken mit wenig Samenansatz die dadurch freiwerdenden Assimilate für bessere Gescheineanlagen verfügbar werden.

Die seit dem Jahre 1924 laufenden Schnittversuche, deren Ergebnisse auch von Rebbauern des Landes bestätigt werden, lassen es immer mehr geraten erscheinen, sich vor dem Schnitt der Reben ein genaues Bild über die Gescheineanlage zu machen. Es ist in vielen Gegenden üblich, um die Weihnachtszeit Rebruten abzuschneiden und sie zur Feststellung der Samenanlagen in Wasser zu stellen und in einer geheizten Stube zum Austreiben zu bringen. Wenn dabei die Länge des Holzes, die später den Bogen liefern soll, in Stücke von etwa drei Augen aufgeteilt und auseinandergehalten wird, läßt sich an dem Austrieb der Augen schon manches erkennen. Es tritt aber der Nachteil ein, daß die obersten Augen zuerst und am stärksten austreiben, die untersten Augen bleiben sitzen. Das Einwandfreieste wäre eine mikroskopische Untersuchung der Augen vor dem Schnitt. Eine solche Arbeit nimmt ohne Zweifel viel Zeit in Anspruch. Daß die Knospenuntersuchung in den meisten aller Jahre erhebliche Werte schaffen könnte, dürfte aus der oben angeführten Gescheinezählung und dem Ergebnis früherer Versuche hervorgehen. Über das Herbstergebnis der diesjährigen Versuche wird noch berichtet.

Der diesjährige Gescheineansatz beim Gutedel und Sylvaner veranlaßt auch noch zu anderen Folgerungen. Der Samenansatz ist nämlich in jenen Reben am geringsten, in denen man mit der Düngung nicht nachkam. Wenn Nährstoffmangel sich schon in Jahren mit normaler Witterung zum Nachteil auswirkt, so erst recht in Jahren mit schlechter Witterung. Es sollte deshalb auch in den gemischten landwirtschaftlichen Betrieben die Düngung der Reben rationeller durchgeführt werden. Darunter ist vor allen Dingen eine Stallmistdüngung im Winter oder zeitigen Frühjahr zu verstehen. Nach einer solchen Düngung findet die Rebe auch in den ersten Monaten der Vegetation die nötigen Nährstoffe zur Bildung der Samenanlagen. Die noch vielfach übliche Stallmist-Sommerdüngung trägt mit die Schuld an schlechten Samenanlagen und ist obendrein wegen der kaum zu vermeidenden Stickstoffverluste eine Verschwendung. Eine solche kann sich der Rebbauer am allerwenigsten leisten.

Auch durch eine sachgemäße Laubbehandlung läßt sich eine erhöhtere Tätigkeit der Blätter und dadurch eine bessere Anlage der Gescheine erzielen. In engstehenden Reben ist rechtzeitig alles Überflüssige an Laub und Trieben zu entfernen. In neuzeitlich angelegten, weit gepflanzten Reben gilt der Grundsatz: Je mehr Blätter, um so mehr Quantität und Qualität (vgl. die Abhandlungen Weinbau und Kellerwirtschaft Jahrg. 1923 Nr. 11 vom 7. Juni S. 90 und Jahrg. 1926 Nr. 3 vom 4. Febr. S. 15), und in unserem Falle um so mehr Assimilate zur Bildung der Samenanlagen.

Auf rechtzeitige und gute Bodenbearbeitung ist auch mehr als bisher Wert zu legen. In schlecht bearbeitetem Boden werden die Nährstoffe nicht in erforderlichem Maße aufgeschlossen. Verunkrautete Böden entziehen dem Rebstock die nötige Wärme und Nahrung.

Daß alle Arbeiten erst durch eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung mit Erfolg gekrönt werden, bedarf wohl kaum besonderer Erwähnung. Es sei aber doch noch einmal besonders hervorgehoben, damit die in letzter Zeit hier und da zu hörende Frage verstummt: „Warum Schädlingsbekämpfung durchführen, es sind ja keine Samen da!“ Wenn

Digitized by Google

auch die Aussicht auf einen Herbst, wie eingangs erwähnt, an manchen Orten gering ist, so muß durch eine geordnete Schädlingsbekämpfung die diesjährige Anlage der Gescheine, die uns den Herbst 1928 bringen, in der Gesunderhaltung des Stockes gewährleistet werden.

❖

Nachwirkungen des letztjährigen Frühjahrsfrostes.

Von Dr. A. Schellenberg, Rebbaukommissär des Kantons Zürich.

Vom 9. auf den 10. Mai 1926 sind im Kanton Zürich ungefähr 500 ha Reben so stark durch einen Frost geschädigt worden, daß sie die meisten Schosse ganz oder doch teilweise verloren haben. Die nachfolgende naßkalte Witterung hat den neuen Trieb sehr verzögert und daher weiterhin ungünstig auf die verheerten Bestände eingewirkt. Im Nachsommer machten sich starke Invasionen der Peronosporakrankheit bemerkbar, die insbesondere auch den erfrorenen Reben stark zusetzten, da die schwachen neuen Triebe sehr empfindlich waren und dann aber auch, weil es viele Besitzer an den notwendigen Schutzmaßnahmen fehlen ließen. Es ist ja eine bekannte Erscheinung, daß alle Arbeiten in den Weinbergen dann um so besser erfolgen, wenn ein schöner Ertrag in Aussicht steht, es jedoch oft unterlassen wird, die leeren Stöcke sorgsam zu pflegen. Der Weinbauer rechnet also begreiflicherweise oft mehr mit der diesjährigen Ernte als mit dem für später wichtigen Kräftezustand der Reben.

Dieses Jahr zeigen sich nun außerordentliche Unterschiede zwischen den im Frühjahr 1926 erfrorenen Reben. Da solche Beobachtungen auch für andere Gebiete einen gewissen Wert besitzen, sollen sie nachstehend bekanntgegeben werden.

Als durchaus zweckmäßig hat sich eine durchgreifende Laubbehandlung nach dem Frost erwiesen. Die erfrorenen Reben treiben bekanntermaßen sehr viele neue schwächliche Schosse hervor. Beläßt man alle, so leidet der nächstjährige Ertrag. Beim Bogrebenbau ist es gut, wenn man die erfrorenen Bogen, die keine kräftigen neuen Schosse mehr bilden können, ganz wegschneidet. Diese Maßnahme wird z. B. im Kanton Aargau von den Landwirten mit gutem Erfolg unter solchen Umständen jeweils vorgenommen. Nicht selten sind dann die Ernten, wie im Jahr 1922, in den im Vorjahr erfrorenen Reben sogar besser als in benachbarten, sonst gleichgepflegten nicht erfrorenen. Beim Zapfenschnitt wird man sich damit begnügen, die in zu großer Zahl vorhandenen Triebe auf einige wenige zu reduzieren, damit diese recht kräftiges Holz mit fruchtbaren Knospen bilden können.

Die Tatsache, daß früher in vielen Gebieten mit sehr zahlreichen Frühjahrsfrösten Weinbau in ganz großem Ausmaße betrieben wurde, hängt wahrscheinlich auch damit zusammen, daß vor dem Auftreten der Peronospora die erfrorenen Reben im nächsten Jahr den Ausfall oft durch größere Ernten wieder ausgeglichen haben. Jetzt haben wir mit dieser Krankheit zu rechnen und müssen daher, um die Nachwirkung des Frostes zu mildern, alles daransetzen,

Winzer! **Achtet auf den Sauerwurm;** wo gegen diesen noch nicht vorgegangen wurde, ist es **jetzt die höchste Zeit,** die **Trauben** mit Arsenspritz- oder Arsenstäubemitteln gründlich zu **behandeln.**

Arsenhaltige Mittel zur Bekämpfung des Sauerwurms **dürfen nach dem 10. August nicht mehr angewendet werden. Nach diesem Termin** ist nur noch die Verwendung von **Nikotinbrühen** möglich.

Laßt Giftbehälter nicht achtlos an den Wegrändern liegen!

Das **Spritzen gegen Peronospora** mit kupferhaltigen Mitteln ist **jetzt bei tragbaren Reben zwecklos. Rebschulen und Jungfelder** sind **dagegen noch alle 8—10 Tage zu spritzen** bis Ende August.

Achtet auf den Mehltau, seine **Spuren** finden sich **vielfach** auf den Trauben. **Wo größere Ausdehnung** zu befürchten steht, ist **nochmals gründlich** zu **schwefeln.**

Eine **Düngung** der Reben ist jetzt **zwecklos, dagegen** ist gute **Bodenbearbeitung** und **Unkrautbekämpfung vorteilhaft.**

Für notwendige **Beschaffung neuer Fässer** oder für **Faßreparaturen** ist **baldmöglichst** Sorge zu tragen.

Schützt die Keller vor Erwärmung — sorgt für Frisch- und Sauberhaltung der Kellerluft — haltet die Fässer spundvoll!

Digitized by Google

daß die in beschränkter Zahl vorhandenen Triebe möglichst fruchtbar werden. Eine vollkommene Unterdrückung des Pilzes ist also erfahrungsgemäß in den erfrorenen Reben sehr notwendig und mit Rücksicht auf die nächstjährige Ernte durchaus lohnend.

Jetzt kann man bei uns die Beobachtung machen, daß letztes Jahr nach dem Frost nicht genügend bespritzte Reben stark gelbsüchtig werden. Die Gelbsucht hängt sehr oft mit zu großer Bodennässe, übermäßigem Kalkgehalt (besonders bei veredelten Reben), und ungünstiger Witterung zusammen. Aber es zeigt sich doch zu oft, daß unter gleichen Verhältnissen stehende Pflanzungen sich in Bezug auf das Auftreten dieser immer noch nicht genügend erforschten Krankheit ganz ungleich verhalten, was dazu führen muß, auch noch andere Ursachen zu erkennen. Eine nicht unwichtige ist offenbar die allzu mangelhafte Pflege im Vorjahr.

In der Weinbaugemeinde Flaach sind letztes Jahr alle Reben, abgesehen von einer Lage, sozusagen vollkommen erfroren. Die nicht erfrorene Lage wurde ordnungsgemäß bespritzt, während in den anderen Rebbergen diese Maßnahme von vielen Besitzern vernachlässigt wurde. Es zeigt sich nun die Gelbsucht in den nicht genügend bespritzten Lagen zum Teil so stark, daß wahrscheinlich ziemlich viele Stöcke eingehen. Von zwei nebeneinanderliegenden Rebbergen, die beide vollkommen erfroren waren, ist der eine sehr sorgfältig bespritzt worden, während der andere im Herbst sehr stark am falschen Mehltau (Peronospora) erkrankte Stöcke aufwies. Dieses Jahr ist der gut bespritzte gesund und normal mit Trauben behangen. Die beiden Randzeilen von der ungenügend bespritzten Parzelle, die von der Arbeit des Nachbars profitiert haben, stehen wesentlich besser als der Rest, der sehr gelbsüchtig ist. Diese Beispiele lassen sich beliebig vermehren. Es ist also durch wiederholte Beobachtungen, die in zahlreichen Rebbergen verschiedener Gemeinden gemacht werden mußten, erwiesen, daß dieses Jahr die Gelbsucht besonders in den im Vorjahr nicht genügend bespritzten Parzellen auftritt.

Ähnliches läßt sich auch in Neupflanzungen veredelter Reben feststellen. Besonders in zur Gelbsucht neigenden Böden ist es sehr notwendig, die jungen Reben bis Ende August sorgfältig zu bespritzen, damit sie um so eher gesund bleiben.

Die bei uns gemachten Beobachtungen weisen also darauf hin, daß bei erfrorenen Reben die Schosse aus dem alten Holz, wenn man nur wenige beläßt und sie zudem genügend vor der Peronosporakrankheit schützt, sehr fruchtbar sein können. Außerdem zwingen sie, beim Auftreten der Gelbsucht auch die Pflege im Vorjahr als eventuelle Ursache entsprechend zu berücksichtigen.

Kleine Mitteilungen

Urteile über das Horstsche Kupferstaubmittel.

In der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau werden jetzt die Erfahrungen, die zahlreiche Weingutsbesitzer in der Schweiz mit dem Horstschen Kupferstäubemittel in den letzten Jahren gemacht haben, zusammenfassend veröffentlicht. Im Auszug seien hier die Ergebnisse, die gewiß für weitere Kreise Interesse haben, wiedergegeben:

Die landwirtschaftliche Schule Plantahof kann „für das Horsten der Reben nicht einstehen" und hält „nach wie vor an dem Bespritzen mit selbstbereiteter Bordeauxbrühe fest".

Frhr. v. Gugelberg in Maienfeld ist der Ansicht, daß die Kosten des Spritzens und des Stäubens ungefähr gleich hoch sind, daß aber beim Stäuben, wobei 0,8 kg je Ar Pulver verwendet wurden, eine Wachstumsstockung nicht eintritt. Die gespritzten Parzellen standen viel besser als die gestäubten. Er hat den Eindruck, daß alle zehn Tage gestäubt werden müßte, um den gleichen Erfolg zu erzielen, wie wenn alle 14—20 Tage gespritzt würde. Dann biete das Stäuben aber keine Vorteile mehr. Er beabsichtigt keine weiteren Versuche mit dem Horstschen Mittel durchzuführen.

Die landwirtschaftliche Schule Custerhof berichtet, daß das Stäubemittel 1926, in welchem Jahre die Witterung für die Peronospora sehr günstig war, zu wenig wirkte. Allerdings trat auch in 6—7mal gespritzten Parzellen die Peronospora auf.

C. Schobinger in Brugg, Kt. Aargau, hat am 16 u. 24. Juni, am 9., 14., 22. Juli und am 2. August gestäubt, trotzdem trat Anfang Juli die Peronospora sehr stark auf. Er glaubt deshalb, daß das Horstsche Mittel „im Kampf gegen den Peronosporapilz ungenügende Wirksamkeit hat". Er kann „den Weinbauern im Aargau nicht empfehlen, an Stelle der Bordeauxbrühe das Horstsche Kupferstaubmittel zu verwenden". Weitere Versuche in andern Gemeinden des Aargaus sind ebenfalls negativ ausgefallen. Nur in einem Fall hatte ein Winzer vollen Erfolg mit dem Horstschen Mittel; er hat „mindestens zwölfmal bestäubt". Schobinger hält aber ein so häufiges Bestäuben in der Praxis für undurchführbar. Er schließt wie folgt: „Wir dürfen heute das Horstsche Kupferstaubmittel nicht zur generellen Verwendung empfehlen, es stehen zu große Werte auf dem Spiel." Bei einer sechsmaligen Bestäubung und einmaligen Bespritzung einer Versuchsparzelle der Staatsreben „Elfingen" im Jahr 1925 wurde nach der 4. und 5. Bestäubung, die bei starkem Tau vorgenommen wurde, Verbrennungen festgestellt, die Parzelle (Burgunder) blieb sonst krankheitsfrei. Da das Jahr aber fast keine Peronospora aufwies, kann dieser Versuch nicht als besonders beweiskräftig gelten. An der Landwirtschaftlichen Schule in Arenenberg stäubte man 1925 und 1926 je viermal. 1925 trat kaum Peronospora auf, dagegen vernichtete sie 1926 in der mit Horstschem Mittel behandelten Parzelle den Ertrag nahezu vollständig. „Die Unbrauchbarkeit des Mittels für unsere Verhältnisse dürfte unseres Erachtens nun zur Genüge erwiesen sein." Mit diesen Worten schließt der Bericht von Arenenberg.

Die Winzer können aus diesen interessanten Zusammenstellungen aus der Schweiz entnehmen, daß das letzte Wort über das Horstsche Mittel zwar noch nicht gesprochen ist, daß aber Erfolge mit ihm in Peronosporajahren nur bei sehr häufiger Anwendung zu erzielen sind. Ob eine so häufige Behandlung der Reben mit Stäubemitteln noch innerhalb der wirtschaftlichen Grenze liegt und billiger zu stehen kommt als eine dreimalige gründliche Bespritzung, muß noch geklärt werden. Für den Winzer kann immer nur wieder betont werden, bei den kupferhaltigen Spritzmitteln so lange zu bleiben, bis die Brauchbarkeit kupferhaltiger Stäubemittel einwandfrei erwiesen ist. K. Müller.

Verwendung von Bleiarsenat zur Schädlingsbekämpfung.

In Heft 6/1927 von „Der Weinbau" weist Dr. Kramer-Weinsberg nach einer geschichtlichen Wiedergabe der Entwicklung der Wurmbekämpfung bis zum heutigen Stand zunächst auf die großen Gefahren hin, die mit der Einführung von Bleipräparaten sich einstellen würden. Bleivergiftungen seien besonders schwer, weil das Metall aus dem Körper nicht wieder ausgeschieden werde. Deshalb sei die ablehnende Haltung der Hygiene zu verstehen, bis die Untersuchungen des Reichsausschusses für Weinforschung Klarheit gebracht hätten, wie hohe Bleimengen sich in Most und Wein vorfinden, wenn gegen den Heuwurm mit Bleiarsen vorgegangen würde Auch dann bestände noch keine Notwendigkeit der Einführung. Die Abtötungskraft sei nicht größer als die der reinen Arsenpräparate, der Bleibestandteil ohne Einfluß auf den Erfolg Die bessere Haftfähigkeit sei kein Grund, die Bleiarsenate für den Weinbau zu empfehlen, nachdem bei richtiger Herstellung die Haftfähigkeit der üblichen Nosperal- oder Kupferkalkarsenbrühen hinreiche. Richtig sei, daß Bleipräparate keine oder nur geringe Verbrennungserscheinungen hervorriefen. Bei richtiger Dosierung der Kalkmenge könnten aber auch die Schäden der Schweinfurter-

Digitized by Google

grünpräparate erheblich verringert werden. Außerdem stände dem Winzer im Nosprasen ein Mittel von günstigen chemischen und physikalischen Eigenschaften zur Verfügung. Da die Bleiarsenate nur zur Heuwurmbekämpfung gebraucht werden können, besteht bei der guten Wirkung ferner die große Gefahr, daß sie auch gegen den Sauerwurm Verwendung finden. Außerdem verteuern sie die Wurmbekämpfung wesentlich, da sie wenigstens 1%ig angewandt werden müssen, um eine hinreichende Wirkung zu erzielen. Geßner.

Eine Verordnung über die Anwendung gifthaltiger Pflanzenschutzmittel.

Polizeiliche Verordnungen über den Vertrieb von giftigen Pflanzenschutzmitteln sind bereits in folgenden Staaten und Ländern erlassen worden: in Schweden am 25. April 1924, in Preußen am 14. August 1924, in Sachsen am 2. März 1925, in Österreich am 2. Juni 1925, in Baden am 18. August 1925 und in Bayern am 25. August 1925[1].

Während aber die in Schweden, Preußen, Sachsen, Baden und Bayern erlassenen Verordnungen sich lediglich mit der Aufbewahrung und Abgabe, mit der Verpackung und Bezeichnung giftiger Pflanzenschutzmittel befassen, geht der Erlaß des österreichischen Bundesministeriums sehr ausführlich auch auf die Anwendung gifthaltiger Pflanzenschutzmittel ein[2]. Es seien daher die für den Winzer wichtigsten Punkte dieser Verordnung kurz hier angeführt:

Gifthaltige Pflanzenschutzmittel dürfen nicht an andere Personen weitergegeben werden, sondern nur im eigenen Betrieb und nur unter der Aufsicht und Verantwortung verläßlicher, über ihre Gefährlichkeit wohlunterrichteter Arbeitskräfte angewendet werden und nur gegen solche Schädlinge, gegen die sie laut Gebrauchsanweisung bestimmt sind.

Das Aufbewahren und Hantieren mit gifthaltigen Pflanzenschutzmitteln in Wohnräumen aller Art ist verboten.

Verpackungen und Behältnisse müssen sofort nach Entleerung durch Verbrennen oder tiefes Vergraben unschädlich gemacht werden. Unverwendete Reste der Giftpräparate oder Giftbrühen sind durch Entleeren in tiefe Erdgruben zu vernichten.

Mischbottiche, die zur Herstellung gifthaltiger Spritzbrühen dienten, dürfen zu keinen andern Zwecken mehr verwendet werden und müssen mit der dauerhaften Aufschrift „Gift" versehen sein.

Beim Spritzen oder Stäuben mit gifthaltigen Pflanzenschutzmitteln müssen eigene Arbeitskleider oder mindestens besondere Arbeitsmäntel getragen werden. Beim Stäuben mit gifthaltigen Pulvern sind Mund und Nase durch eine Schutzmaske oder wenigstens durch ein Tuch zu schützen.

Spritzbrühen und Stäubemittel dürfen, soweit sie gifthaltig sind, nie unbewacht bleiben und müssen über Nacht in verschlossenen Räumen aufbewahrt werden.

Pflanzenschutzmittel, die neben Arsen auch Bleiverbindungen enthalten, dürfen nur durch Verspritzen und nur bei solchen Pflanzen angewendet werden, deren oberirdische Teile keine Nutzung erfahren. Ausnahmen bedürfen der behördlichen Anordnung oder Genehmigung.

Spritzen oder Stäuben mit gifthaltigen Mitteln ist gestattet:

bei Reben nur im Freilande und nur bis zum 10. August, bei Frühtrauben bis längstens fünf Wochen vor der Ernte;

bei Obstbäumen mit Ausschluß der Blütezeit bis fünf Wochen vor der Ernte;

bei Beerenobst ebenfalls bis fünf Wochen vor Erntebeginn.

Aus Kulturen (einschließlich deren Zwischen- und Unterkulturen), die mit gifthaltigen Mitteln bespritzt oder bestäubt worden sind, dürfen fünf Wochen nach der Behandlung keinerlei Pflanzen oder Pflanzenteile geerntet werden. Abfallendes Obst darf in dieser Zeit nicht zum Genusse und nicht zur Most- oder Konservenbereitung verwendet werden. Gras, Heu, Laub darf aus solchen Kulturen nicht vor Ablauf von fünf Wochen zu Fütterungszwecken entnommen werden.

Die Verwendung von Weinlaub und anderen Blättern, die bespritzt oder bestäubt worden sind, zur Einhüllung von Obst und Nahrungsmitteln ist verboten.

Gärten und Kulturen sowie einzelstehende Bäume oder Sträucher, die mit arsenhaltigen Mitteln behandelt worden sind, müssen durch leicht sichtbare Warnungstafeln mit der Aufschrift: „Vorsicht! Mit Gift behandelt!" kenntlich gemacht werden.

Die österreichische Verordnung geht somit in vielen Punkten weit über das hinaus, was in Deutschland bisher an Vorschriften über die Anwendung gifthaltiger Pflanzenschutzmittel besteht. Sie ist getragen von dem Wunsche, die Verwendung solcher Mittel in jeder Hinsicht zu sichern und jede Gefährdung von Mensch und Tier nach Möglichkeit auszuschließen. Vogt.

Eine Direktträgerprüfung in Italien.

Im Anschlusse an den Weinbaukongreß in Conegliano, über den an anderer Stelle berichtet worden ist, fand eine vergleichende Direktträgerweinkost statt, welche sowohl Weintypen aus Italien als auch solche aus Südfrankreich zur Verfügung hatte. Im Keller der Weinbauschule in Conegliano selbst war es dank dem Entgegenkommen des Direktors Dalmasso möglich, drei Direktträgerweine zu prüfen, und zwar: Seibel 1000, 60, Couderc 4308. Sämtliche Weine stammen aus dem Jahre 1926.

Seibel 1000 aus Kulturen in Conegliano stellt mit 10,7 % Alkohol einen etwas säuerlichen, recht guten, nur ganz schwach fremdartig riechenden Wein dar, der sich als handelsfähige Ware zu erkennen gibt. Seibel 1000 scheint also im südlichen Klima einen neutralen harmonischen Wein zu geben.

Seibel 60 ist stark fuchsig, hat schöne rote Farbe und ist ungenießbar.

Couderc 4308, ein Rotwein von dunkler Farbe, aber unangenehmem Geschmack, nach unseren Begriffen nicht zu verwenden.

Die folgenden Proben fanden im Konferenzzimmer der Schule statt und bezogen sich die ersten neun auf Weine von Maclet-Botton- die folgenden fünf auf solche von Kreuzenberg aus Südtirol, und die beiden letzten abermals auf Maclet-Botton.

Seibel 4986, in Villefranche im Sandboden gewachsen, vom Jahre 1926, ist neutral und ohne eigentlichen Fremdgeschmack. Nach der Mitteilung des Züchters sind die Weine in keiner Weise verändert oder behandelt worden. Der Wein schmeckt nachher etwas brandig. Pro Hektar werden mehr als 100 hl geerntet.

Seibel 4986, am Berghange geerntet, aus dem Jahre 1926, hat 11 % Alkohol, ist in der Farbe dunkler als voriger, hat angenehme Säure und eine deutliche Blume. Ein Fremdgeschmack fehlt, der Wein übertrifft den vorigen an Qualität.

Malégue 1647/8, 1926 in der Ebene gewachsen, hat kaum fremdartigen Geschmack, aber verhältnismäßig viel Säure. Der Wein schmeckt etwas brandig und ist neutral. Die Säure dieses in Italien gezogenen Produktes läßt die Sorte für uns als viel zu spätreifende erscheinen.

Seibel 6468, aus dem Jahre 1926, ist eine ausgesprochene spätreife Sorte mit reichlich viel Säure. Ein eigentlicher Fremdgeschmack fehlt, der Wein ist etwas brandig und steht dem vorigen bedeutend nach. Unter den vier bisher verkosteten Proben ist die zweite weitaus die beste.

Seibel 5409, aus 1926, hat einen guten, etwas an Muskat erinnernden, hinterher aber scharf schmeckenden Wein. Der Wein reicht an 4986 von den Berglagen heran, ohne ihn zu erreichen.

Bertille Seyve 2758, vom Jahre 1926, wird als Muskat blanc bezeichnet, ist sauer, die Säure deckt den etwas vorhandenen Fremdgeschmack, die Spätreife macht diese Sorte für den nördlichen Weinbau ungeeignet.

Seibel 6720, eine weiße Sorte mit weichem, leerem, charakterlosem Wein. Der fremdartige Typus kommt hier im Geruch zum Ausdruck. Zwecks Frühreife aber doch höchstens nur zum Verschnitt geeignet.

Seibel 4986 als Schaumwein, bleibt qualitativ hinter dem gewöhnlichen Wein derselben Sorte zurück. Der Wein ist nicht angenehm und hat nachher einen deutlichen Fremdgeschmack.

Couderc 299—35, mit starkem Muskatgeschmack, der nicht unangenehm ist.

Seibel 880, Weißweinsorte von Kreuzenberg aus San Genaro Trento, hat säuerlichen, reintönigen, ganz guten Wein, sozusagen ohne Fremdgeschmack.

Seibel 4964, ein Weißwein desselben Besitzers, aus dem Jahre 1926, enttäuscht durch das unangenehme Altel bei sonstiger Leere.

[1] Amtliche Pflanzenschutzbestimmungen. Berlin-Dahlem, Biologische Reichsanstalt, S. 2, 40, 55, 58, 103, 125.

[2] S. Hengl, Allg. Wein-Ztg. 1927, 115.

Digitized by Google

Gaillard 157 desselben Besitzers ist mißfarben, riecht nach in Gärung begriffenem Obst und ist nicht konsumfähig.

Seibel 1000 ist nicht neutral und fuchsig. Von den zwei Proben ist die eine durch scharfe Säure und Fremdgeschmack aufgefallen, die andere fast neutral.

Oberlin 595 vom gleichen Züchter, 13,1 % Alkohol, aus dem Jahre 1916, hat unangenehmen, abstoßenden Fox.

Seibel 5455 hat bei viel Säure Fremdgeschmack.

Seibel 6905 hat ebenfalls fremdartigen Typus.

Eine Vergleichsprobe mit österreichischen Weinen mußte leider entfallen, da die bezügliche Sendung offenbar verloren gegangen ist. Zusammenfassend läßt sich sagen, daß, die völlige Reinheit und Naturbelassenheit der Weinproben vorausgesetzt, sich immerhin im Süden Weine finden, welche verbreitungswürdig sind, wo der Weinbau auf Massenertrag abgestimmt ist. Ein Vergleich der Ergebnisse hier, namentlich mit 4986 mit den früheren österreichischen Resultaten, zeigt, daß wir aus den Erfolgen im italienischen und französischen Klima nicht ohne weiteres auf die Verwertungsmöglichkeit derselben Sorten bei uns schließen dürfen. Ist auch die Prüfung von Direktträgern fremder Provenienz bei uns eine selbstverständliche Notwendigkeit, so wird dort aus Züchtungen mit einheimischem bzw. akklimatisiertem Ausgangsmaterial viel eher und sicher eine für unsere Gebiete und unser Klima brauchbare Rebsorte hervorgehen.

Dr. Zweigelt, Klosterneuburg.

Weinbauliche Irrtümer.

Unter der Überschrift „Peronosporabekämpfung" wurde von uns in Nr. 11 dieser Zeitschrift eine Kritik an französischen Ratschlägen zur Peronosporabekämpfung geübt und darauf hingewiesen, daß die Zeitschrift „Vins d'Alsace" den elsässischen Winzern kaum dient, wenn sie so veraltete Anschauungen abdruckt. Darüber regt sich nun das elsässische Blatt auf.

Nach einem überaus unsachlichen und ins Politische gezogenen Erguß, wie man es bei dem elsässer Blatte gewohnt ist, schließt dann der Artikel mit dem Satz: „Die Theorie mit den schwachen Brühen ist bei uns im Elsaß schon längst überlebt. Keinem unserer durch Erfahrungen gewitzigten Winzer wird es mehr einfallen, Massen dünner Brühen herzustellen, von denen begreiflicherweise ja kaum die Hälfte auf den wenigen Blättern, die bei der ersten Behandlung vorhanden sind, haften bleiben kann."

Wie lächerlich sich der Schreiber dieses Satzes macht, hat er aber gar nicht gemerkt, denn in Nr. 11 von „Vins d'Alsace" steht ungefähr genau das Gegenteil. Dort wird die Stärke der Brühen nach Prof. Ravaz behandelt (der 2—3%ige Brühen empfiehlt), und dann folgt wörtlich sogar in Fettdruck: „Damit wurden unsere gesamten bisherigen Praktikenins Unrecht versetzt, denn wir haben bisher mit schwachen Brühen angefangen und haben dieselben mit jeder weiteren Behandlung stärker genommen."

Es kann uns ja schließlich gleichgültig sein, ob die Elsässer die Peronospora sachgemäß unterdrücken oder nicht, doch darf die Tatsache nicht bezweifelt werden, daß die Peronosporabekämpfung in Deutschland besser gehandhabt wird als im Elsaß. Das geht ja einwandfrei aus den Erträgen hervor, zumal in Peronosporajahren. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Für die **Normalweinflasche**, die bisher immer noch nicht kam spricht nun auch ein Artikel in der Deutschen Weinzeitung, dem Fachorgan des Weinhandels. Bekanntlich hat sich der Weinbau schon längst für die Normalflasche ausgesprochen, doch hatten die Flaschenfabriken und auch manche Weinhändler noch Bedenken. Es steht aber, wenn keine gütliche Einigung erfolgt, eine gesetzliche Entscheidung in Aussicht, darum dürfte eine Vereinbarung, die zur Normalflasche führt, das Vorteilhafteste sein.

Der Stand der Reben in Deutschland wird vom Statistischen Reichsamt auf Anfang Juli 1927 wie folgt angegeben: Preußen 2,8, Bayern 2,2, Württemberg 3,5, Baden 3,3, Hessen 2,9, Deutsches Reich 2,8. Darnach wäre ein Ertrag zu erwarten, der zwischen dem von 1925 und 1926 in der Mitte steht.

Ein Antrag auf kostenlose Abgabe von Pfropfreben aus staatlichen Anstalten an bedürftige, von der Reblaus geschädigte Winzer wurde in einer der letzten Sitzungen vom bayerischen Landtag angenommen.

(In Baden erhalten reblausgeschädigte Winzer zur Rekonstruktion ihrer verseuchten Flächen schon längst ganz allgemein vom Staate Pfropfreben kostenlos zur Verfügung gestellt!)

Österreich.

Zeichen der Zeit. Die „Neue Wein-Zeitung" gibt unter „Konkursaufhebung" bekannt, daß der über den Landeswinzerschuldirektor i. P., Johann Kargel in Mistelbach, eröffnete Konkurs mangels Deckung der Kosten des Verfahrens wieder aufgehoben sei.

Gurken an Stelle von Trauben. In den Bezirken Retz und Haugsdorf beginnen die Weinbauern den Rebbau durch den Gurkenbau zu ersetzen.

Schweiz.

Zur vorbeugenden Umpflanzung mit Pfropfreben hat der aargauische Regierungsrat der Subventionierung dieser Maßnahme grundsätzlich zugestimmt.

Frankreich.

Zur **Bekämpfung der Weinfälschungen** wird in Frankreich von der „Revue des Fraudes" eine Liga gegründet, in der alle Produzenten, Verkäufer und Konsumenten zusammengeschlossen sind, die ein Interesse an seinen Ursprungsprodukten haben.

Die **Unterdrückung der Prohibition** fordert u. a. der Kongreß der internationalen Handelskammer, der in Stockholm tagt.

Tschechoslowakei.

Die **1926er Weinernte** lieferte von 13600 ha Rebfläche rund 154698 hl Most oder 11,4 hl/ha.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die deutsch-französischen Handelsvertragsverhandlungen bieten zweifellos große Schwierigkeiten und wollen nicht recht vom Fleck kommen. Das, was Frankreich wünscht, eine möglichst große Weinausfuhr und das, was es nicht wünscht, dagegen eine entsprechende Industrieeinfuhr aus Deutschland, sind eben zwei Punkte, die außerordentlich schwer miteinander in Einklang zu bringen sind, zumal man von deutscher Seite sich doch wohl klar vor Augen hält, was ein allzugroßes Zugeständnis hinsichtlich der französischen Weineinfuhr in Deutschland für den deutschen Weinbau zu bedeuten haben würde. Dieses Zugeständnis würde sich auch keineswegs mit den gegenüber dem deutschen Weinbau gegebenen Zusicherungen seitens der Regierung und des Reichstages vereinigen lassen. Der deutsche Weinbau hat sich noch lange nicht erholt von den Folgen einer für ihn überaus ungünstigen Zollpolitik und er kann nicht noch einmal Opfer bringen, die zudem wohl ohne entsprechenden Nutzen für die deutsche Industrie bleiben würden. Die letzten Meldungen sprechen von einem neuen Handelsprovisorium auf ein Jahr. Es bleibt zu wünschen, daß dann, wenn ein solches zustandekommen sollte, nicht gerade der Weinbau in Deutschland der leidtragende Teil ist, und daß man nicht wieder einmal einen Trumpf, den man in Händen hat, jetzt schon, ehe man einen wirklichen Vertrag abzuschließen vermag, auf den Tisch legt. Den französischen Presseäußerungen der letzten Zeit nach zu urteilen, ist übrigens die deutsche Vertretung in Paris nicht zu beneiden. Sie hat gegenüber den französischen Forderungen einen schweren Stand, zumal man dort auch das Instrument der Presse entgegen der Vereinbarung, nichts über Stand und Inhalt der Verhandlungen zu veröffentlichen, im Sinne der französischen Auffassung zu handhaben versteht und der deutschen Delegation immer wieder die Schuld daran zuschiebt, daß noch nichts zustandegebracht wurde.

In den deutschen Weinbaugebieten ist man neuerdings bestrebt, weitere Schritte zur Vereinfachung und Verbilligung des Weinbaubetriebes zu tun, so am Mittelrhein und an der Mosel, wo gegenwärtig die Frage der Wegebauten einer praktischen Lösung entgegengeführt wird. In den Gemarkungen Engehöll bei Oberwesel a. Rh.,

Digitized by Google

Rhens a. Rh., Winningen (Mosel) und Cond-Dalwig (Mosel) wurden die Mittel zur Schaffung von Weinbergswegen genehmigt und zum Teil schon aufgebraucht. In den weiteren Gemarkungen sollen die Arbeiten nach der Traubenlese begonnen werden. Natürlich fallen diesem System Rebstöcke zum Opfer, aber die Vorteile sind doch sehr bedeutend und in die Augen fallend. Die preußische Regierung hat übrigens Mittel für diese Wegebauten zur Verfügung gestellt, für Engehöll etwa 30000, Rhens 8000, Winningen 35000 RM. Die Zusammenlegung der Weinberge wird außerdem in den Gemarkungen, in denen der Wiederaufbau auf amerikanischer Unterlage erfolgt, wohl in die praktische Erscheinung treten und anderwärts ebenfalls unter Berücksichtigung der bestehenden großen Schwierigkeiten in die Wege geleitet werden. Im übrigen darf man wohl weiter erwarten, daß eine zeitgemäße Erledigung der Herabsetzung der Gestehungskosten in aller Bälde in die Erscheinung treten kann, wenn auch nur ganz langsam.

Außer den auf Seite 149 bereits aufgeführten Reblausherden wurde die Reblaus festgestellt in den Gemarkungen Gau-Bickelheim, Stein-Bockenheim und Rüdesheim (Scharlachberg) in Rheinhessen, ferner in den Gemarkungen Altenbamberg und Rhodt in der Rheinpfalz. Im Rheingau allein sind nunmehr fünfzehn Gemarkungen verseucht, darunter viele hervorragende Lagen.

Ganz erheblichen Schaden haben in Rheinhessen in der Osthofener Gegend und vor allem im Selztale in den Gemarkungen Stadecken, Ober- und Nieder-Saulheim, ferner an der Saar Hagelschläge gebracht. Gerade in Rheinhessen hat der Hagelschlag, der so stark war, daß die Eisstücke zusammengekehrt und auf Karren weggefahren werden mußten, so ungeheuer geschadet, daß in diesem Jahre aus den Weinbergen nichts zu erwarten ist und daß auch für die kommenden Jahre die Hoffnungen sehr eingeengt wurden. Nur mit Staatshilfe können die betroffenen Winzer ihre Existenz erhalten.

Was das Weingeschäft anbelangt, so ist die Zeit der Weinversteigerungen zwar vorerst herum, doch wurden verschiedene derartige Ausgebote für die nächste Zeit angesagt. Es kommt im übrigen in allen Weinbaugebieten zu Abschlüssen im freihändigen Verkehr, wobei es sich meist um Bedarfskäufe handelt. Sonst ist es geschäftlich recht ruhig. Die Winzergenossenschaft Gau-Algesheim in Rheinhessen setzte einen größeren Posten 1926er Portugieser Rotwein zu 1300 RM., 1926er Weißwein zu 1400 RM., 1925er Weißwein zu 1350 RM. das Stück (1200 Liter) ab. Im übrigen wurden bezahlt: In Rheinhessen für das Stück 1926er 1050—1500 RM., in Nierstein 3000 RM., 1925er 1150 bis 1600 RM., in der Rheinpfalz für das Fuder (1000 Liter) 1926er 1300—2400 RM., in Ruppertsberg für je einen Posten 1926er der beiden dortigen Winzervereine das Fuder 1800 und 2200 RM., in Baden für das Hektoliter 1926er 85—100—120—135 RM. und mehr, an der Nahe und am Glan für das Stück (1200 Liter) 1926er und 1925er 1100—1500 RM., im Rheingau für das Halbstück (600 Liter) 1925er 900—1000—1500 RM. und mehr, 1926er 800—1200—1600 RM. und mehr, am Mittelrhein für das Fuder (1000 Liter) 1925er und 1926er 1000—1400 RM., an der Mosel, Saar und Ruwer für das Fuder (960 Liter) 1926er 1100—1500—2000—2500—3000 RM., 1925er 1100—1500—1800 RM., in Franken für die 100 Liter 1926er 125—150—180 RM. —m—

Ortenau. Wie uns ergänzend zu unserm Bericht in Nr. 14 mitgeteilt wird, stehen Riesling, Silvaner und Traminer in der oberen Ortenau gut. Dagegen haben Räuschling, Burgunder und Elbling wenig Samen angesetzt. Der Heuwurm trat sehr stark auf, trotzdem ein zwei- bis dreimaliges Spritzen oder Stäuben mit Arsenmitteln erfolgt ist. Der Heuwurm war in diesem Jahr sehr schwierig zu bekämpfen, weil der Mottenflug sich außerordentlich lange hinzog. In der Offenburger Gegend kann man aber noch einen befriedigenden Ertrag erhoffen, wenn es nicht zu starken Sauerwurmschäden kommt. Rsch.

Markgräflerland. In der letzten Hälfte des Juli haben die Reben noch einmal kräftig durchgetrieben und die Trauben rasch vervollkommnet. Bei der für die Peronospora sehr günstigen Witterung wurde noch ein viertes Spritzen von Laub und Trauben und ein fünftes Spritzen der Gipfel nötig. Die Gipfelblätter sind trotzdem oft ziemlich stark erkrankt, während die älteren Blätter vereinzelt und nur dort Peronosporaschäden aufweisen, wo man im allgemeinen mit der Schädlingsbekämpfung lässig war. Auch an den Trauben sieht man nur hier und da Lederbeeren. Anflug von Ascherich ist häufiger zu bemerken. Die ersten vom Sauerwurm befallenen Beeren zeigten sich am 26. Juli. Der Mottenflug war nicht übermäßig und hofft man deshalb auf ein nur geringes Auftreten des Wurmes. Über den Wert der Stäubemittel gegen Peronospora ist man sich noch nicht einig, da günstige und ungünstige Erfahrungen vorliegen. Dagegen glaubt man ganz allgemein Nosprasen nur vor der Blüte anwenden zu dürfen, nach der Blüte aber nur Kupferkalkbrühe mit Uraniagrün, da nur bei diesem Vorgehen eine sichtlich bessere Entwicklung der Trauben ständig gewährleistet sei. Ende Juli an Traubenbeeren des weißen Gutedel vorgenommene Messungen ergaben bei Anwendung von Kupferkalkbrühe einen durchschnittlichen Durchmesser von 12 mm und bei mit Nosprasen gespritzten Trauben einen solchen von nur 10 mm. Man wird jedenfalls über das Endergebnis dieser Beobachtungen im Herbst gespannt sein dürfen. Leider sind am Mittwochnachmittag, den 27. Juli im mittleren Markgräflerland verschiedene Gemarkungen vom Hagel mehr oder minder stark betroffen worden. Es ist im allgemeinen noch gnädig abgegangen, da auch in den schlimmsten Fällen nur ein Verlust von ca. 30% Abgang an Traubenbeeren geschätzt wird. In diesen schlimmeren Fällen sind auch die Stengelteile der Jahrestriebe in Mitleidenschaft gezogen. Laubige Reben, auch in Drahtanlagen, sind im allgemeinen besser davongekommen als solche, die dürftig im Laub standen. Im Weingeschäft ist Flaue. Bei einem jüngst getätigten Kauf von erstklassigem „Markgräfler" wurden RM. 160.— für das Hektoliter angelegt. Dlr.

Württemberg. Da die Rebblüte einigermaßen günstig verlaufen ist und auch Krankheiten und Schädlinge bisher nur unbedeutend auftraten, kann man bis jetzt mit einem zufriedenstellenden Herbstergebnis rechnen. Besonders schön stehen Riesling, Trollinger und Limberger.

Franken. Die Aussichten für den 1927er Herbst sind nicht ungünstig.

Rheingau. Infolge des launischen Wetters während der Rebblüte ist ein Teil des Samenansatzes abgefallen, trotzdem sind die Herbstaussichten noch befriedigend, sofern der Sauerwurm keinen größeren Schaden mehr anrichtet.

Hessen. Während im allgemeinen über günstigen Stand der Reben berichtet wird, hat im mittleren Teil Hessens, zumal in der Gemarkung Stadecken, ein Hagelwetter am 16. Juli nahezu den ganzen Weinertrag vernichtet. Für 1926er wurden 1200—1600 RM. für je 600 Liter bezahlt.

Bulgarien. Die Aussichten für die diesjährige Ernte werden durchweg günstig beurteilt. Man erhofft denselben Ertrag wie 1926. Es werden jetzt schon Anstalten für den Export getroffen.

Frankreich. Anhaltender Regen bei warmem Wetter hat die Peronospora-Krankheit und den Mehltau in der Ausbreitung stark begünstigt, so daß erhebliche Ausfälle, zumal in der Gironde, zu erwarten sind. Trotzdem gehen die Weinpreise noch etwas zurück, weil einerseits erhebliche Weinmengen von Spekulationskäufern jetzt abgestoßen werden und andererseits das Herbstergebnis sich noch nicht überblicken läßt. Die Weinpreise für Midiweine von 10° Alkohol gelten in Paris 260 Fr., mit 11° 285 Fr. Rote Algierweine von 10° kosten 265 Fr., von 11—11,5° 275—285 Fr. Weißweine verschiedener Herkunft kosten 265—270 Fr.

Italien meldet sehr gute Ernteaussichten. Infolgedessen ist nach geringwertigen Weinen wenig Nachfrage. Nur beste Qualitäten finden Absatz. Zu den jetzt geltenden Preisen kann kaum Wein ins Ausland abgesetzt werden.

Spanien. Die Reben stehen bisher gut, doch läßt das feuchte Wetter stärkeres Auftreten von Krankheiten befürchten. Auf dem Weinmarkt herrscht ziemliche Ruhe, zumal vom Ausland kaum mehr eingekauft wird.

Vereinsnachrichten

Die Winzervereinigung für den unteren Breisgau hielt am Sonntag, den 24. Juli im Saale des Gasthauses „Zum Lamm" in Ettenheim ihre Generalversammlung ab. Zu dieser Veranstaltung waren die Winzer von Ettenheim und Umgebung zahlreich erschienen. Der Vorsitzende, Hilarius Meyer-Herbolzheim, begrüßte in einer kurzen Ansprache die Gäste und Mitglieder. Landrat Hepp-Lahr

Digitized by Google

richtete Worte der Teilnahme, die den Nöten und Sorgen der badischen Winzer galten, an die Versammlung und pries vor allem die ideelle Seite des Weines.

Freiherr v. Gleichenstein übermittelte die Grüße des Badischen Winzerverbandes und wies auf die zahlreichen Erfolge hin, die der Zusammenschluß und der gemeinsame Kampf den Winzern gebracht habe. Den Geschäftsbericht erstattete Geschäftsführer Freiherr v. Göler und verband hiermit zugleich ein Referat über die allgemeine Lage des Winzerstandes.

In der darauffolgenden regen Diskussion, an der sich zahlreiche Winzer beteiligten, kamen vor allem die Fragen der Mechanisierung und Modernisierung des Rebbaues zur Sprache. Auch die Brauchbarkeit der Stäubemittel wurde lebhaft erörtert. Am Schluß der Versammlung wurde folgende Entschließung einstimmig angenommen:

> Die in Ettenheim tagende Generalversammlung der Winzervereinigung für den unteren Breisgau steht auf dem Standpunkt, daß Karlsruhe als Tagungsort für den Deutschen Weinbaukongreß 1929 durchaus ungeeignet ist und schließt sich dem Antrage an, den Kongreß nach Offenburg zu verlegen.

Gegen 6 Uhr schloß der Vorsitzende mit der Hoffnung auf ein gutes Herbsterträgnis die anregend verlaufene Versammlung.

Fragen und Antworten

Herrn H. H. in L. Ein Zementkellerboden hat den Nachteil, daß er die Regulierung der Kellerfeuchtigkeit und der Kellertemperatur erschwert. Bei warmer, trockener Außentemperatur empfiehlt es sich daher, den Zementboden feucht zu halten. Ist die Temperatur des Kellers zu hoch, so muß bei tiefer Außentemperatur gelüftet werden, ist der Keller zu kalt, muß bei warmem Wetter gelüftet werden. Neben diesen Nachteilen bietet ein Zementboden den Vorteil, daß der Keller stets sauber gehalten werden kann. Außerdem läßt sich ohne Schwierigkeit mit allen modernen Kellereiapparaten arbeiten. Rdr.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Die letzten Jahre haben immer mehr gezeigt, daß nach der Blüte eine Bestäubung der Reben von großem Vorteil ist, weil der feine Kupferstaub besser in das Innere des Stockes eindringt und so alle Teile gut getroffen werden. Zur Verhütung von Lederbeeren und zur Gesunderhaltung der Stiele trägt die Bestäubung außerordentlich bei. Die unangenehmen Wachstumshemmungen bei der Kupferkalkbrühe fallen bei Bestäubungen fort, so daß eine bessere und rechtzeitigere Ausreife erfolgt. — Das Horstsche Kupfer-Staubmittel ist das Erste, das auf dem Markt war und hat sich seit mehreren Jahren gut bewährt.

Wurm- und Peronospora-Bekämpfung im Weinbau.

Die jetzige Witterung mit ihren zahlreichen Niederschlägen und der stellenweise feuchtwarmen Hitze begünstigt außerordentlich das Auftreten der Peronospora. Der Winzer muß daher jetzt ganz besonders auf der Hut sein und durch rechtzeitige Bekämpfungsmaßnahmen seine Rebanlagen vor einer Infektion oder, wenn Pilzbefall schon vorhanden ist, vor einer Weiterverbreitung schützen. Durch dringende andere landwirtschaftliche Arbeiten kommt nun aber der Winzer leicht in große Bedrängnis. Die einzige Hilfe bieten ihm da die neuen, vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes zur Zwischenbehandlung empfohlenen Peronospora-Staubmittel „Cusisa 1926" und „Cusarsen". Diese Stäubemittel setzen den Winzer dadurch, daß sie stets gebrauchsfertig sind, in die Lage, jederzeit ohne zeitraubende Vorbereitungen die Bekämpfung durchzuführen. Besonders bringt man dem kombinierten Mittel „Cusarsen" überall sehr großes Interesse entgegen, weil damit Peronospora und Wurm in einem Arbeitsgange bekämpft werden können. Wer nur gegen den Sauerwurm vorgehen will, kann nach wie vor das bekannte Dr. Sturms Mittel anwenden. In jedem Falle ist es aber wichtig, daß rechtzeitig und genügend gestäubt wird. Es hat sich im letzten Jahre vielfach gezeigt, daß diejenigen die gesündesten Trauben ernten konnten, die noch kurz vor dem Endtermin der Wurmbekämpfung, dem 11. August, „gestürmt" hatten. Deshalb empfiehlt es sich, unbedingt vor Abschluß der Wurmbekämpfung noch eine Stäubung mit dem Dr. Sturmschen Mittel vorzunehmen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: O. Hauer, Freiburg i. B. Verlag: Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: Buchdruckerei C. A. Wagner A.-G., Freiburg i. B.

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.
Freiburg i. Br.
29 Wilhelmstraße 15 / Telefon 6226

Für den **Herbst!**
Gärtrichter aus Steinzeug, **Gärpfeifen, Transportgärscheiben u. Gärspunden, Gärröhren** aus Glas, **Faßbrand und Kaliumpyrosulfit. Weinpumpen, Weinschläuche und Filter.**

„SILESIA-GRÜN"
und Verstäubungsmittel „SILESIA"
die vom Ausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes empfohlenen Mittel, von Praxis und Wissenschaft glänzend begutachtet.
GÜTTLER & Co., *G. m. b. H. /* ***HAMBURG 1***
Vertreter: ***A. GANTER, Staufen i. Baden.***
Niederlagen bei den Verkaufsstellen des Badischen Bauernvereins. 32
Wir garantieren für unsere Mittel die Gehalte an wirksamen Bestandteilen.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 18. August 1927 | Nr. 16

Inhalt: Vogt, Über die Behandlung essigstichiger Weine mit Entsäuerungsmitteln S. 159; Mittmann, Bericht über eine Studienreise in die Weinbaugebiete Siebenbürgens, Rumäniens und Ungarns S. 160; Kleine Mitteilungen S. 164; Rundschau S. 165; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 165; Geschäftliche Mitteilungen S. 166.

Über die Behandlung essigstichiger Weine mit Entsäuerungsmitteln.

Von Dr. Ernst Vogt.
(Mitteilung Nr. 149 des Bad. Weinbauinstituts.)

Immer wieder wird von seiten der Weinchemiker darauf hingewiesen, daß es Mittel zur Beseitigung der von den Essigbakterien gebildeten flüchtigen Säuren nicht gibt, denn alle Mittel, die zur Behandlung des Weines und zur Bindung dieser Säuren geeignet wären, greifen zuerst und fast ausschließlich diejenigen Säuren an, die dem Wein erhalten werden müssen, nämlich die Wein-, Äpfel-, Milch- und Bernsteinsäure, die man auch kurz unter der Bezeichnung „nichtflüchtige Säuren" zusammenfaßt. Da aber alljährlich ein erheblicher Prozentsatz der eingekellerten Weine, besonders der Obstweine, dem Essigstich anheimfällt, so werden Mittel zur Behandlung stichiger Weine immer wieder von Winzern, Weinhändlern und Küfern verlangt, auch von solchen, die im allgemeinen als sehr erfahren in Fragen der Kellerwirtschaft gelten können. Es darf daher nicht wundernehmen, daß im Handel ständig neue Präparate auftauchen, mit denen nach Angabe des jeweiligen Erfinders der Essigstich soll beseitigt werden können. Und gewöhnlich werden solche neuen Mittel von der Praxis begierig aufgegriffen, bis früher oder später die Erkenntnis durchdringt, daß auch damit kein Erfolg oder doch nur eine rasch vorübergehende scheinbare Besserung zu erzielen ist.

Neuerdings muß aber festgestellt werden, daß man in den Kreisen der Winzer und Weinhändler doch nicht mehr blindlings der Reklame traut, sondern sich vor Anwendung unbekannter Mittel mehr und mehr an die Fachinstitute wendet und dort um Rat und Aufklärung nachsucht. Durch mehrere solcher Anfragen aus verschiedenen Teilen des Landes wurde das Weinbauinstitut auf ein neues Entsäuerungsmittel zur Behandlung des Essigstiches aufmerksam und trat sogleich in eine Untersuchung und Prüfung dieses Mittels ein.

Das von der Firma W. in Fr. hergestellte Entsäuerungspräparat „Antacid" ist ein lockeres weißes Pulver, das nach der hier vorgenommenen chemischen Untersuchung zu 80 % aus Kalziumkarbonat (kohlensaurem Kalk) und zu 5 % aus Kaliumkarbonat (Pottasche) besteht. Überdies enthält es gewisse Mengen Tannin und Kasein, durch die eine gleichzeitige schönende Wirkung erzielt werden soll. Der Zusatz von Kaliumkarbonat ist ungesetzlich und wird daher nach den Versicherungen des Herstellers in Zukunft unterlassen. Die übrigen Bestandteile zählen zu den bei der Kellerbehandlung erlaubten Mitteln. Nach der beigegebenen Gebrauchsanweisung sollen auf 1000 Liter Wein etwa 3 kg Antacid verwendet werden. Der Hersteller glaubt „für Entfernung von 3‰ flüchtiger Säure garantieren" zu können (!).

Um das Mittel auf seine Wirksamkeit zu prüfen, wurden drei stichige Weine, ein Apfelwein, ein Weißwein und ein Rotwein, je 3—4 Tage lang mit verschiedenen Mengen Antacid behandelt und dann chemisch untersucht. Zum Vergleich wurden einige Versuche mit reinem gefälltem kohlensaurem Kalk ausgeführt, da diese chemische Verbindung am häufigsten zur Behandlung stichiger Weine verwendet wird und da auch das Mittel Antacid ja in der Hauptsache aus kohlensaurem Kalk besteht. Das Ergebnis dieser Versuche ist in der folgenden Tabelle wiedergegeben.

Versuchs-Nr.	Behandlung	Gesamtsäure ‰	Gesamtsäure Abnahme %	Nichtflüchtige Säuren[1] ‰	Nichtflüchtige Säuren[1] Abnahme %	Flüchtige Säuren ‰	Flüchtige Säuren Abnahme %
	Apfelwein Nr. 762						
1	Unbehandelt .	7,5	—	5,1	—	2,17	—
2	200 g Antacid	4,9	35	2,6	49	2,13	2
3	300 g Antacid	3,8	49	1,8	65	1,97	9
4	300 g Kalziumkarbonat . .	3,6	52	1,7	67	1,98	9
	Weißwein Nr. 851						
5	Unbehandelt .	10,6	—	6,2	—	4,47	—
6	150 g Antacid	8,3	22	4,1	34	4,19	6
7	250 g Antacid	7,2	32	3,1	50	4,11	8
	Rotwein Nr. 849						
8	Unbehandelt .	7,2	—	5,1	—	1,91	—
9	100 g Antacid	6,0	17	4,0	22	1,85	3
10	200 g Antacid	4,5	38	2,5	51	1,79	6
11	200 g Kalziumkarbonat . .	4,3	40	2,4	53	1,83	4
	Pfälzer Weißwein Nr. 1092						
12	Unbehandelt .	7,4	—	5,7	—	1,80	—
13	100 g Antacid	6,3	15	4,0	30	1,92	—6[2]
14	200 g Antacid	4,9	34	2,9	49	1,72	4
15	200 g Kalziumkarbonat . .	4,4	41	2,4	58	1,73	4

[1] Durch Titration des Destillationsrückstandes bestimmt.
[2] Die flüchtigen Säuren haben hier gegenüber der Kontrollprobe um 6‰ zugenommen!

Digitized by Google

Es zeigte sich — wie vorauszusehen war — daß sowohl durch das Entsäuerungsmittel Antacid wie auch durch reinen kohlensauren Kalk fast ausschließlich die nichtflüchtigen Säuren vermindert werden, und zwar um ganz erhebliche Beträge (30—60 %), während die flüchtigen Säuren, die eigentlich beseitigt werden sollten, auch bei Anwendung von außerordentlich großen Mengen der Entsäuerungsmittel in nur sehr geringem Grade (2—9 %) abnehmen. Die Bindung der Wein-, Apfel- und Milchsäure hat zwar zur Folge, daß die flüchtigen Säuren geschmacklich nicht mehr so stark hervortreten wie vor der Entsäuerung, aber sie sind nach wie vor als freie Säuren vorhanden und als solche chemisch nachweisbar. Die weitere Folge der Entsäuerung eines stichigen Weines ist aber die, daß der Essigstich nun mit erhöhter Geschwindigkeit fortschreitet, denn die Essigbakterien sind durch die Behandlung nicht im mindesten geschädigt worden, sie werden im Gegenteil durch das Verschwinden der nichtflüchtigen Säuren zu verstärkter Tätigkeit geradezu angeregt (vgl. Versuch 13 der Tabelle). Bei den dem Essigstich am meisten ausgesetzten Obstweinen scheidet sich überdies der zur Entsäuerung verwendete kohlensaure Kalk nicht in Form von unlöslichem weinsaurem Kalk wieder aus, wie das bei gesunden sauren Traubenweinen, die einer teilweisen Entsäuerung bedürfen, der Fall ist, sondern er verbleibt als äpfel- bzw. milchsaurer Kalk im Wein gelöst und verleiht ihm einen unangenehmen pappigen Beigeschmack. Der scheinbare Erfolg der Behandlung, der doch nur in einer geschmacklichen Zurückdrängung der flüchtigen Säuren besteht, kann also lediglich durch tiefgreifende, für den Wein außerordentlich nachteilige Veränderungen seiner chemischen Zusammensetzung erkauft werden.

Nach Abschluß dieser Untersuchungen wurde dem Weinbauinstitut von der Firma W. ein neues Antacid-Präparat zur Prüfung übergeben. Das neue Antacid enthält kein Kaliumkarbonat mehr, hat dafür aber einen Zusatz von feinem Kohlepulver erhalten, der zugleich eine geschmackliche Verbesserung des stichigen Weines bewirken soll. Zur Prüfung des Präparates, das nach dem Ergebnis der chemischen Untersuchung ebenfalls zu etwa 85 % aus kohlensaurem Kalk besteht, diente ein 1925er Pfälzer Weißwein, der zur Untersuchung auf flüchtige Säure eingesandt war. Drei Proben dieses Weines wurden mit 100 g Antacid, 200 g Antacid und 200 g kohlensaurem Kalk pro Hektoliter versetzt und unter öfterem Umschütteln vier Tage lang stehengelassen. Dann wurden die Proben filtriert und analysiert. Das Ergebnis der Untersuchungen ist in der obigen Tabelle (Versuche 12—15) wiedergegeben. Es entspricht durchaus dem, was auch die Versuche 1—11 ergeben haben. Die nichtflüchtigen Säuren sind um 30—60 % vermindert worden, die flüchtigen Säuren dagegen nur um 4 %. Geschmacklich traten die flüchtigen Säuren auch in den Proben 14 und 15 noch deutlich hervor, wenn auch weniger stark als in der nichtentsäuerten Vergleichsprobe. Im übrigen aber verkosteten sich diese beiden Proben (14 und 15) ihres geringen Gehaltes an Gesamtsäure wegen außerordentlich matt und schal.

❖

Bericht

über eine im August 1926 ausgeführte Studienreise in die Weinbaugebiete Siebenbürgens, Rumäniens und Ungarns.

Erstattet von L. Mittmann, Leiter der Württ. Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung Offenau a. Neckar.

Anläßlich der 2. Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes am 5. September 1925 in Koblenz erstattete Weingutsbesitzer M. Ambrosi jun., Mediasch (Siebenbürgen), ein Referat „Über dreißigjährige Erfahrungen auf dem Gebiete der Weingartenerneuerung in Siebenbürgen".

Aus den sehr interessanten und lehrreichen Darlegungen war zu entnehmen, daß die Rekonstruktion der Weingärten nach jahrzehntelanger zäher Arbeit heute in Siebenbürgen im allgemeinen durchgeführt ist. Die Heranzucht der erforderlichen Veredlungen erfolgt auf ganz ähnliche Weise wie bei uns. Daneben wird besonders von Herrn Ambrosi eine Standortsveredlungsmethode angewendet, die er auf Grund der damit erzielten günstigen Ergebnisse zur Nachahmung, besonders für den Kleinbesitz, wo es meist an Geld zum Ankauf von Veredlungen mangelt, empfahl.

Es war nicht zu verkennen, daß die Ambrosische Standortsveredlungsmethode auch für unsere württembergischen Verhältnisse unter Umständen Bedeutung erlangen könnte. Ich ging deshalb auf den Vorschlag des Herrn Ambrosi, die Erfolge mit dieser Veredlungsmethode an Ort und Stelle zu studieren, gerne ein, zumal dabei die Möglichkeit geboten würde, die weinbaulichen Verhältnisse in Rumänien und Ungarn kennen zu lernen.

Für die Reise in Siebenbürgen-Rumänien stellte mir Herr Ambrosi einen Reiseplan auf, während mir bei der Aufstellung eines Reiseplanes für Ungarn das Deutsche Auslandsinstitut in Stuttgart, Herr Weingutsbesitzer Teleki in Villány und Dr. Guido Gündisch in Budapest behilflich waren, wofür ich denselben auch an dieser Stelle nochmals bestens danke.

Hervorheben möchte ich auch, daß ich überall, sowohl in Siebenbürgen als auch in Ungarn, außerordentlich liebenswürdig aufgenommen wurde.

Die Reise führte mich zunächst über Wien, Budapest, Arad nach Mediasch, einer Stadt von ca. 20000 Einwohnern in der Nähe von Hermannstadt.

Mediasch ist der Mittelpunkt und Sitz einer Reihe mustergültiger Großveredlungsbetriebe, die nicht nur Siebenbürgen, sondern auch Alt-Rumänien zum großen Teil mit Veredlungen versorgen. Sämtliche Veredlungsbetriebe sind heute ausnahmslos in Händen von Angehörigen des sogenannten Siebenbürgischen Sachsenvolkes.

Es leben in Siebenbürgen bekanntlich 240000 Deutsche, deren Vorfahren von dem ungarischen König Geisa II (1141—1162) im zwölften Jahrhundert von der fernen Mosel- und Rheingegend in sein Land gerufen wurden. Man muß dieser Kolonisten dringend bedurft und ihnen große Versprechungen gemacht haben, wenn man bedenkt, daß von der Mosel-Rheingegend bis Siebenbürgen eine schwierige und gefährliche Wanderung von rund 2000 Kilometer zurückzulegen war. Sie besiedelten einen Teil Siebenbürgens, und aus Urwald, Sumpf und Moor entstanden

Digitized by Google

bald dreihundert blühende Dörfer, aus denen heraus Städte erwuchsen, wie Hermannstadt, Kronstadt, Schäßburg, Mediasch usw. Acker- und Weinbau standen bald in hoher Blüte und die Städte dehnten ihre Handelsbeziehungen vom Schwarzen Meer bis Venedig, von Konstantinopel bis Wien aus. Das Beispiel der Deutschen war vorbildlich für die einheimische Bevölkerung.

Häufig wurde die friedliche Arbeit der Deutschen durch kriegerische Ereignisse gestört, in deren Folge auch die Staatszugehörigkeit mehrmals wechselte.

Als die Türkenkriege im 15. Jahrhundert das südöstliche Europa bedrohten, befestigten die Siebenbürger Deutschen sowohl ihre Städte als auch ihre Dörfer. Hielt die Dorf- oder Stadtmauer gegen die Übermacht der Feinde nicht mehr stand, so flüchtete die Bevölkerung in die Kirche, die gleichfalls festungsartig mit Zwingern, Ringmauern und Türmen geschützt wurde. Die in die Ringmauern der Kirche eingebauten Kornkammern werden noch heute von der ganzen Bevölkerung zur Aufspeicherung ihres Getreides und Specks benützt.

Durch den Ausgang des Weltkrieges kam Siebenbürgen mit anderen großen Teilen Ungarns an Rumänien. Aber auch unter dieser Staatshoheit halten die Siebenbürger Sachsen an ihrem Deutschtum fest, obwohl ihnen die eigene Unterhaltung von Schule und Kirche große Opfer auferlegt, zumal auf Grund der rumänischen Bodenreform der größte Teil des Kirchenbesitzes, oft bis 90%, enteignet wurde. Besonders hervorheben möchte ich, daß die Siebenbürgisch-sächsische Volksgemeinschaft auch drei größere landwirtschaftliche Lehranstalten unterhält, und zwar in Mediasch (Acker-, Obst- und Weinbauschule mit dreijährigem Lehrgang), Bistritz und Kronstadt. Von einer echten Volksgemeinschaft zeugen auch die zahlreichen sozialen Einrichtungen, die hier entstanden, noch bevor die westeuropäische Welt daran dachte.

Es ist nicht zu verkennen, daß die Vorfahren der Siebenbürger Sachsen die Liebe zum Weinbau und die Kenntnisse in der Rebkultur vom Rhein und der Mosel mitgebracht haben. Teilweise dürften sie in ihrer neuen Heimat noch Spuren vom alten römischen Weinbau vorgefunden haben, die jedenfalls mitbestimmend bei der Wahl ihrer Ansiedlung war, denn mit wenigen Ausnahmen finden sich die sächsischen Siedlungen dort vor, wo die Weinrebe gedeiht und wo der Weinbau die Haupteinnahmequelle bildet.

Als in den neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts Peronospora und insbesondere die Reblaus immer stärker auftraten, drohte diese Haupteinnahmequelle fast ganz zu versiegen, wodurch die Bewohner der Weingegenden allgemein verarmten, weshalb viele derselben nach Amerika auswanderten.

Die Reblausseuche trat in Siebenbürgen verhältnismäßig spät, aber gleich um so heftiger auf. 1887 wurden die ersten Verseuchungen in der Gemarkung Mediasch, die als Mittelpunkt des siebenbürgisch-sächsischen Weinbaus gilt, festgestellt.

Von der damaligen ungarischen Regierung wurde auch in den sächsischen Weingegenden zunächst das Vernichtungsverfahren durchgeführt; aber es entstanden so viele neue Seuchenstellen, daß es sich als unmöglich erwies, den Weinbau auf diese Weise zu erhalten. Auch die Anwendung des sogen. Kulturalverfahrens konnte die rasche Verbreitung der Seuche nicht verhindern und so kam es, daß in den neunziger Jahren ganze Weinbergshalden in kurzer Zeit von der Reblaus vernichtet wurden.

Nunmehr setzte die Weingartenerneuerung mit Hilfe der veredelten amerikanischen Reben ein, wobei die Sachsen die Umstellung des Weinbaus ohne staatliches Zutun selbst in die Hand nahmen und großzügig durchführten.

Die Grünveredlung am Standort, die in einigen Gegenden Ungarns bereits mit Erfolg angewendet wurde,

Winzer! **Achtet auf den Mehltau! Wo sich weiße mehlige Stellen auf den Blättern oder Trauben finden, muß noch einmal geschwefelt werden!**

Gipfelt die Rebtriebe! Haltet den Boden unkrautfrei! Kennzeichnet die reichtragenden und die unfruchtbaren Stöcke!

Sorgt jetzt schon für Lesegerät, Herbstfässer und Keltern! Alle Eisenteile müssen mit weißem säurefestem Kelterlack sorgfältig gestrichen werden.

Neue Fässer sind weingrün zu machen; leere Fässer, die häufig eingebrannt wurden, sind zu wässern!

Besucht den vom 3. bis 6. September in Bad Dürkheim tagenden 34. Deutschen Weinbaukongreß!

Digitized by Google

erwies sich in Siebenbürgen als ungeeignet. Nach zeitraubenden Tastversuchen wurde schließlich die Blindrebenveredelung mit Einschulen in der Rebschule allgemein bevorzugt und in der Folge fast ausschließlich beibehalten.

Besondere Verdienste bei der Einführung der veredelten Reben und Umstellung zum neuen Weinbau hat sich die 1898 von der Oberverwaltung des Siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaftsvereins eingesetzten Weinbaukommission erworben. Durch Veranstaltung von Fachkursen, Studienreisen, Vorträgen und Verbreitung einschlägiger Fachartikel in den landwirtschaftlichen Blättern wurde die weinbautreibende Bevölkerung mit der neuen Rebkultur vertraut gemacht. Am meisten Erfolg hatte sie aber mit der Abhaltung periodischer Weinbaukurse, in denen gewissermaßen Pioniere für die Umstellung zum neuen Weinbau herangebildet wurden. Mit ihrer Hilfe wurden von Gemeinden und Vereinen Schnittweingärten erstellt und Rebschulen angelegt. Zu gleicher Zeit wurden, zuerst wieder in Mediasch, Handelsrebschulen eingerichtet, die sich nach und nach zu mustergültigen Großbetrieben entwickelten.

Gleichzeitig mit der Weingartenerneuerung wurde auch auf die Verbesserung des Rebsatzes durch umfangreichere Verwendung von Qualitätssorten, wie Mädchentraube und Welschriesling, dann aber auch Traminer, Burgunder, Ruländer und andere, hingewirkt. Entgegen dem alten gemischten Satz mit zum Teil oft minderwertigen Sorten entstanden sortenreine Weingärten mit vorwiegend Qualitätssorten-Satz.

Es konnte somit nicht ausbleiben, daß die Qualität der siebenbürgischen Weine nach der Wiederherstellung der Weingärten ganz bedeutend gestiegen ist, zumal eine bessere Pflege der Weingärten mit ihrer Erneuerung Hand in Hand ging.

Selbstverständlich blieben auch den Siebenbürgern Rückschläge bei der Erneuerung ihrer Weingärten nicht erspart. Erfahrungen über Standortsanpassung der Unterlagssorten standen ihnen zunächst nicht zur Verfügung. So kam es, daß häufig ungeeignete Unterlagssorten verwendet wurden. Die Folgen waren oft zahlreiche gelbsüchtige Pflanzungen, die nur von kurzer Lebensdauer waren.

Ich möchte aber vorab schon darauf hinweisen, daß infolge der geologischen Verhältnisse in Siebenbürgen die Frage der Unterlagssorten dort nicht so schwierig zu lösen war, als dies in Württemberg und überhaupt in Süddeutschland der Fall ist. Die siebenbürgisch-sächsischen Weinbaugebiete befinden sich zum weitaus größten Teil in Schwemmböden, sandigen Meeresablagerungen, die je nach dem Lehm- und Tongehalt leichte helle, magere, oft auch ganz dunkel gefärbte und fruchtbare Böden ergeben. Ihr Kalkgehalt beträgt meist nicht mehr als 5% und steigt nur in Ausnahmefällen bis 30%. Es handelt sich also bei der Mehrzahl der Weinbergsböden um solche, die wir als Ripariaböden bezeichnen. Es ist daher nicht zu verwundern, daß unter diesen Verhältnissen die Riparia, die bei uns in den weitaus meisten Fällen aufgegeben werden mußte, die größte Verbreitung fand. 80% aller Weingärten dürften mit dieser Unterlagsrebe wiederhergestellt worden sein. Und heute noch ist diese Unterlagssorte in den dortigen Schnittweingärten weitaus am stärksten vertreten und werden noch die meisten Veredlungen mit ihr hergestellt, zumal sie sich mit den dortigen wichtigsten Edelsorten durchweg sehr gut veredelt und fruchtbare, dauerhafte Veredlungen liefert.

Abb. 1.

Riparia portalis = Mutteranlage in Aiud, Nagyenyed. Aufnahme Anfang August.

Nur in den unteren Lagen litten ihre Veredlungen in den feuchten Böden nicht selten unter Gelbsucht und auch in den mageren Sandböden der hohen und steilen Lagen zeigten ihre Veredlungen oft ein kümmerliches Wachstum.

In diesen schwierigeren Böden versuchte man es nach den Mißerfolgen mit der Riparia mit den Rupestris-Arten und den Vinifera × Rupestris-Kreuzungen. Sie konnten aber ebensowenig wie die Riparia × Rupestris-Kreuzungen 101—14, 3306 und 3309 dauernd festen Fuß fassen; dagegen findet seit etwa 15 Jahren die Berlandieri × Riparia Teleki immer mehr Verbreitung, wobei sie hauptsächlich in schwierigen Bodenverhältnissen Verwendung findet. Im ganzen werden in den sächsischen Betrieben von rund 50 ha Schnittweingärten 10 Millionen Unterlagsreben erzeugt, die, da sie den eigenen Bedarf weit überschreiten, in allen Teilen Groß-Rumäniens Eingang finden und auch zum Teil nach Österreich ausgeführt werden.

Die Schnittweingärten, die bei Beginn der Rekonstruktion vielfach in der Ebene angelegt wurden, befinden sich heute fast durchweg in warmen südlichen Berglagen, wo eine vorzügliche Holzreife, die Vorbedingung zu einem sicheren Erfolg bei der Veredlung, erzielt wird.

Als Erziehungsart kommt in den Schnittweingärten (ähnlich wie in Ungarn) ausschließlich nur die sogen. Pyramidenerziehung in Anwendung. Es wird hierbei zwischen je 8 Mutterstöcke eine 6 Meter lange Eichenstange gesetzt und von jedem Stock aus ein Draht zur Spitze der Stange gezogen, sodaß die Triebe an den Drähten pyramidenartig hochwachsen.

Auf einen Stock kommen 6—8 Triebe, die in den meisten Jahren in ihrer ganzen Länge (5—6 Meter) vollkommen ausreifen. Im Durchschnitt der Jahre werden von 1 ha Schnittweingarten etwa 200000 veredlungsfähige Schnittreben pro Jahr geerntet.

Digitized by Google

Neuerdings hat die Unterstützung in Pyramidenform eine wesentliche Verbesserung durch Einführung der sogen. Mediascher Pyramidenunterstützung von Weingutsbesitzer Caspari in Mediasch erfahren. An der Spitze der Pyramidenstange wird dabei ein Querholz, das durch kurze seitliche Stützen stabil gemacht wird, befestigt. Auf diesem werden die Drähte der einzelnen Stöcke gleichmäßig verteilt und auseinander gehalten, laufen daher nicht bündelartig zusammen wie bei der seitherigen Methode.

Kleine Anfänge mit einer niederen Erziehungsart, ganz ähnlich, wie wir sie in Offenau anwenden, sah ich auf der Besitzung des Herrn Ambrosi jun. in Großprobstdorf. Er verfolgt damit die gleichen Zwecke wie wir, daß das Aufbinden der Triebe ohne Benützung von Leitern vom Boden aus vorgenommen werden kann.

Zu der Reise war mir die besondere Aufgabe gestellt, die Frage zu prüfen, ob es möglich ist und es sich empfiehlt, von Siebenbürgen Unterlagsholz nach Württemberg zu Veredlungszwecken einzuführen. Ich habe bei der Besichtigung von zahlreichen Schnittweingärten eingehend über diese Frage mit den Besitzern verhandelt.

Als Resultat dieser Besichtigungen und Besprechungen ergab sich:

1. Von den in den siebenbürgischen Schnittweingärten hauptsächlich angebauten Unterlagssorten käme für unsere württembergische Verhältnisse nur die Berlandieri × Riparia Teleki in Frage. Wohl ist bei uns die Nachfrage nach der Selektion 5 BB aus dieser Kreuzung größer, aber solange mit letzterer der Bedarf noch nicht allgemein gedeckt werden kann und für sie so hohe Preise verlangt werden, kann in den meisten Fällen ohne Nachteil die Berlandieri × Riparia Teleki Verwendung finden.

2. Die Güte der Reben und ihr Reifegrad dürfte von den aus anderen Ländern importierten Unterlagsreben jedenfalls nicht übertroffen werden.

3. Da die Reblausverseuchung allgemein ist — die Gallenbildung an Blättern kann fast überall beobachtet werden —, ist die Gefahr der Verschleppung der Reblaus ebenso groß, aber auch nicht größer wie bei dem Bezug von Unterlagsholz aus anderen verseuchten Ländern.

4. Infolge niederer Gestehungskosten können die Unterlagsreben in Siebenbürgen zu bedeutend niedrigerem Preis (etwa 30—35 %) angeboten werden als von sonstigen ausländischen Bezugsquellen. Dieser Vorteil dürfte aber infolge der weiten Entfernung durch höhere Frachtkosten und Zahlung eines Ausfuhrzolles, den Rumänien erhebt, zum Teil wieder aufgehoben werden. Dazu kommt noch, daß außer der Einfuhrbewilligung nach Deutschland noch je eine Durchfuhrbewilligung durch Österreich und durch Ungarn für die einzuführenden Reben notwendig ist.

Um ganz sichere Anhaltspunkte über den Bezug von Unterlagsreben aus Siebenbürgen zu gewinnen, soll daher im Frühjahr 1927 probeweise eine kleinere Lieferung erfolgen.

Die Technik der Rebveredlung unterscheidet sich, von unwesentlichen Abweichungen abgesehen, fast kaum von der bei uns angewendeten; sie ist aber auf eine Höhe gebracht, wie ich sie noch in keinem anderen Lande angetroffen habe und eine Steigerung derselben kaum mehr möglich erscheint. Allerdings ist dabei hinzuzufügen, daß durchweg allgemein äußerst günstige Vorbedingungen für die Rebenveredlung vorliegen: Gut ausgereifte Unterlagsreben und Edelreiser und kaum zu übertreffende Rebschulböden.

Abb. 2. Veredlungsraum in Aiud-Nagyenyed.

Bei der Herstellung der Veredlungen ist, ebenso beim Zurichten der Unterlagen, fast allgemein das Akkordsystem eingeführt. Ein geübter Arbeiter macht täglich bei zehnstündiger Arbeitszeit 2000—2500 Veredlungen. Er kommt dabei auf einen Tagesverdienst von etwa 3—3.50 M. Der Taglohn beträgt 80 Ley = 1.60 M.

Zum Verpacken der Veredlungen in den Vortreibe-

Digitized by Google

kisten wird allgemein Weichholzsägmehl verwendet.

Das Vortreiben der Veredlungen wird zumeist in kellerartigen Räumen, selten in besonderen Treibhäusern vorgenommen.

Das Einschulen der vorgetriebenen Veredlungen weicht von der bei uns geübten Methode etwas mehr ab. In den vorbereiteten Rebschulböden werden im zeitigen Frühjahr mit Hilfe des Furchenziehers und des Häufelpflugs kräftige, ziemlich hohe Dämme gezogen, in die die vorgetriebenen Veredlungen schief eingeschult werden.

Die Bodenbearbeitung in der Rebschule, einschließlich des Rigolens und Herausmachens der Veredlungen wird fast allgemein mit Gespann, in den größeren Betrieben mit Motorpflügen ausgeführt. Auf Einzelheiten beim Rebschulbetrieb werde ich bei der Wiedergabe meiner Aufzeichnungen über einzelne Betriebe zurückkommen.

(Fortsetzung folgt.)

Abb. 3. Vortreiberaum in Aiud-Nagyenyed.

Kleine Mitteilungen

Lehrgänge für weinbauliche Arbeitswirtschaft durch die D. L.-G.

Die Ergebnisse, die man mit der Arbeitsforschung in der Ackerwirtschaft erzielte, ließen es angezeigt erscheinen, auch im Weinbau folgerichtige Arbeitsforschung zu treiben. Seit ungefähr einem Jahre hat die Betriebsabteilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft diese wichtige Angelegenheit in die Hand genommen und mit der Durchführung der Arbeiten die Herren Dr. Peters-Berlin und Weinbauoberinspektor Willig-Bad Kreuznach beauftragt.

Jede einzelne Kulturmaßnahme des Weinbaues stellt in bezug auf die Arbeitsforschung und Arbeitswirtschaft besondere Anforderungen. Es genügt nicht, daß die Arbeitszeit verkürzt und die Arbeit verbilligt wird, es darf auch Eigenart und Qualität der Weine keineswegs vermindert oder unvorteilhaft verändert werden. Auch die sonstigen örtlichen Verhältnisse, wie Winter- und Frühjahrsfrostgefahr, sind bei dieser Versuchstätigkeit nicht aus dem Auge zu lassen.

Eine wesentliche Rolle spielen bei der Arbeitswirtschaft die Erziehungsarten. Aber da gerade sie den örtlichen Verhältnissen besonders angepaßt sein müssen, war es erforderlich, in verschiedenen deutschen Weinbaugebieten Arbeitsversuche damit einzurichten

Die Ergebnisse dieser Arbeitsversuche werden erst nach einigen Jahren voll in Erscheinung treten können. Aber schon in dem einen zurückliegenden Versuchsjahre wurden wertvolle Anhaltspunkte gewonnen, die zum Teil auch in der Praxis verwertet werden können, zum Teil aber den Weg zeigen, der in Zukunft gegangen werden muß.

Um nun die bisherigen Ergebnisse weitesten Kreisen der Winzer zugänglich zu machen, veranstaltet die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft während der Zeit vom 20. August bis 2. September in den verschiedenen deutschen Weinbaugebieten eine Anzahl von Lehrgängen für Arbeitsforschung im Weinbau sowie Vorführungen von weinbaulichen Maschinen und Geräten. Die Teilnahme an diesen Veranstaltungen ist kostenlos. Es finden statt: Gerätevorführungen auf dem Blankenhornsberg bei Jhringen am 20. August, vormittags 8 Uhr, in Rhodt (Pfalz) am 25. August, auf dem Adelerberg bei Trier am 1. September.

Während dieser Vorführungen, die sich über den ganzen Tag ausdehnen, werden verschiedene Bodenbearbeitungsgeräte, Motorseilwinden, Motorfräsen und andere Geräte, ferner verschiedene Hilfs- und Unterstützungsvorrichtungen gezeigt werden.

Lehrgänge für Arbeitsforschung werden abgehalten in Veitshöchheim bei Würzburg am 22. August, in Weinsberg i. Württ. am 23. August, in Neustadt a. d. Haardt am 24. August, in Albig (Rheinhessen) am 27. August, auf Schloß Vollrads im Rheingau am 29. August, auf Haus Bessellich bei Vallendar a. Rhein am 30. August und in Lieser a. d. Mosel am 2. September.

In den Weinbergen des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. Br. wird ein Arbeitsversuch vorbereitet.

Für den nächsten Winter ist in Bad Kreuznach ein längerer Lehrgang für weinbauliche Arbeitswirtschaft vorgesehen, der in erster Linie für Betriebsleiter gedacht ist.

Die Reblaus in Unterbaden.

Ganz überraschend starke Reblausverseuchungen wurden auf der Gemarkung Weingarten bei Durlach festgestellt. In vier verschiedenen Reblausherden im Gewann „Löwenthal" sind bis jetzt 19 Rebgrundstücke als verseucht ermittelt worden, und zwar in Stärke von 100 %, 98 %, 97 %, 91 %, 80 %, 78 % usw. Die Auffindung dieser Herde zeigt mit erschreckender Deutlichkeit, wie unheimlich schnell sich die Ausbreitung der Reblaus vollzieht;

Digitized by Google

wurden doch die meisten der befallenen Grundstücke, die nun schon in so auffallend hohem Grade verseucht sind, erst vor 4—5 Jahren neu angelegt. Es besteht der begründete Verdacht, daß die Reblaus durch Taylorwürzlinge in die Gemeinde Weingarten eingeschleppt und dort verbreitet worden ist. Das zeigt sich ganz deutlich durch die Tatsache, daß die mit Taylorreben bestandenen Grundstücke, die erst nach 1920 angelegt worden sind, durchweg einen höheren Befall aufweisen als die ihnen unmittelbar benachbarten Grundstücke mit Europäerreben. Diese Feststellung soll den badischen Winzern als Warnung dienen, im Verkehr und in der Anpflanzung von sogenannten Amerikanerreben besonders vorsichtig zu sein, und in die Nachbarschaft solcher Reben künftig nur noch Pfropfreben zu pflanzen, die vom nächsten Frühjahr an auch in Baden in hinreichender Menge zur Verfügung stehen. Viel Ärger, Verdruß und Schaden wird sich dadurch vermeiden lassen. Weckesser.

Wurzelrebenpreise.

In Nr. 23 von „Der deutsche Weinbau" vom 9. Juni ds. Js. schreibt ein Winzer von Röllfeld b. Klingenberg a. Main rund 22000 zweijährige ungepfropfte Wurzelreben von Sylvaner, Fröhlich-Sylvaner, Saarriesling und Frühburgunder zum Verkaufe aus. Für Fröhlich-Sylvaner I. Kl. werden 50 Pfennige, im übrigen 40 Pfennige pro Stück verlangt. Bei 75% Anwachs der seinerzeit eingelegten Blindreben waren zur Heranzucht der 22000 Wurzelreben kaum 11 Ar, bei nur 50% Anwachs kaum 16 Ar Rebschulgelände notwendig. Bei dem Verkauf sämtlicher Wurzlinge zu den oben angegebenen Preisen würden über 9000.— RM., für 1 Ar somit 820.— bzw. 560.— RM., auf das Hektar umgerechnet 82000.— bzw. 56000.— RM. Bruttoeinnahmen für 2 Jahre erzielt. Das sind sicherlich recht annehmbare Summen! Es müßte ein Winzer schon mindestens 4 Jahre hintereinander einen Vollherbst von je 150 hl pro Hektar erzielen, um einigermaßen diesen Rebschulerlösen nahezukommen bei viel größeren Unkosten als diese der Rebschulbetrieb erfordert. Was will es da bedeuten, wenn man diesen Rebenpreisen gegenüber heutigentags für eine Pfropfrebe 50 Pfennige verlangt — für eine Pfropfrebe, die zu ihrer Heranzucht so unendliche Mühen und Kosten verursacht Dlr.

Rundschau

Deutschland.

Neue Reblausverseuchungen wurden auch im fränkischen Weinbaugebiet aufgedeckt, und zwar in den Gemarkungen Großlangheim, Rödelsee und Iphofen. — Der in der Gemarkung Casel/Ruwer aufgefundene Reblausherd hat eine Größe von etwa 3000 qm.

Erweiterung der Neustadter Versuchsanstalt. Die staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. d. H. hat die angrenzende Villa Deidesheimer zum Preise von 72000 RM. käuflich erworben. Durch Verlegung der bisher im Anstaltsgebäude untergebrachten Beamtenwohnungen nach diesem Gebäude werden eine größere Anzahl Räumlichkeiten für dienstliche Zwecke frei.

Neue Weinbauschule. Der Kreisausschuß des Kreises Cochem hat geschlossen, eine Weinbauschule zu errichten. Die Schule soll in Cond gegenüber Cochem erbaut werden.

Österreich.

Gurken an Stelle von Trauben. Zu der in Nr. 15 mit der gleichen Überschrift gebrachten Notiz wird uns von der Direktion der landw. Landeslehranstalt in Retz folgendes mitgeteilt:

Schon vor der Abtrennung Südmährens durch den Vertrag von St. Germain hat sich der um Znaim in großem Umfange betriebene feldmäßige Gurkenbau auch auf die erwähnten Bezirke Retz und Haugsdorf ausgedehnt gehabt, der in den letzten Jahren wegen seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung ständig an Ausdehnung gewann.

Infolge der katastrophalen Frostschäden im heurigen Frühjahre wurde ein Teil der besonders arg betroffenen Weingärten in ebenen Lagen, durchwegs alte abgetragene Bestände, gerodet und in den Tieflagen mit Gurken bebaut, da es zu dieser späten Jahreszeit nicht mehr möglich war, eine ertragreichere Frucht anzubauen. An ständigen Ersatz des Weinbaues durch den Gurkenbau wird dabei nicht gedacht.

Frankreich.

Zu hohe Weinpreise — Rückgang des Weinkonsums. Infolge der Mißernte 1926 sind die Weinpreise überraschend stark gestiegen (bis 300 Fr. je Hektoliter in Südfrankreich). Das Publikum hat nun aber den Weingenuß stark eingeschränkt. Als Folge davon fielen die Weinpreise um 50 Fr. je Hektoliter.

Entfärbter Wein — künstlicher Wein. Ein Erlaß des Kassationshofes vom 25. März 1927 verbietet unter Androhung von Strafen mit Kohle entfärbte Rotweine und Roséweine unter der Bezeichnung „Wein" feilzuhalten. Solche Getränke unterliegen auch nicht mehr der Weinbesteuerung, sondern der Alkoholbesteuerung.

Eine neue Rebenkrankheit, „Scleriase" genannt, ist von den Professoren Viala und Marsais beschrieben worden. Sie tritt hauptsächlich in Rumänien und Bessarabien auf und soll dort große Schäden verursachen. Kupferbehandlungen haben nur geringen Erfolg.

Italien.

Die **Verbilligung der Weintransporte** um 30—50% auf den italienischen Staatsbahnen wurde am 30. Juni aufgehoben. Die Verbilligung beträgt jetzt nur noch 15%.

Rumänien.

Gegen den Hybridenanbau wendet sich ein Erlaß des Ackerbauministeriums. Rebschulbesitzer, die Hybriden vermehren, dürfen behufs Autorisierung nicht vorgeschlagen werden. Hybrideneinfuhr ist verboten. Übertretungen werden auf Grund des Reblausgesetzes bestraft. Man bezweckt, die starke Hybridenvermehrung auf diese Weise einzuschränken, um den guten Ruf der rumänischen Weine zu erhalten.

Algier.

Das **Möslingersche Schönungsverfahren** mit Ferrozyankalium wurde auch in Algier gehandhabt, obwohl es in Frankreich verboten ist. Die betreffenden Firmen wurden bestraft.

Likörweine lassen sich in Algier an manchen Stellen leicht in gleicher Güte wie in Spanien, Portugal und Italien produzieren. Um das Geld für Likörweine im Inland zu lassen, will man die Likörweinproduktion in Algier weitgehendst fördern.

Argentinien.

Ein **Weingesetz** ist in Vorlage gebracht worden, das die Weinproduktion, den Import und den Handel mit Wein regeln soll. Es verbietet Originalweine mit importierten Weinen zu vermengen. Die Etikette muß genau angeben, ob es sich um Inlands- oder Auslandswein handelt.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Entwicklung der Reben und Trauben hat in den letzten 14 Tagen offensichtlich schöne Fortschritte gemacht. Es herrschte hochsommerlich heißes Wetter, das auf das Wachstum günstig einwirkte, sodaß die Trauben jetzt in den Reifezustand eintreten. Helle Trauben und reife Frühtrauben hat man bereits vor einiger Zeit verschiedentlich gefunden. Man kann nur hoffen, daß dem Weinbau auch in der nächsten Zeit günstiges Wetter beschieden ist. Einen breiten Raum nahmen in den vergangenen Wochen die Schädlingsbekämpfungsarbeiten ein. Verschiedentlich trat die Peronospora etwas stärker auf, so an der Nahe im mittleren Gebiete, auch im Rheingau, in Rheinhessen und an der Mosel. An der Mosel hat der rote Brenner sich mehr verbreitet. Es kann festgestellt werden, daß die Winzer in diesem Jahre treu und redlich ihre Pflicht hinsichtlich der Bekämpfung der Schädlinge getan haben. Unwetter und Hagel haben im Monat Juli, den man mit Recht als Katastrophenmonat bezeichnen kann, an der Mosel recht erheblichen Schaden angerichtet. Neben der Schädlingsbekämpfung mußten und müssen noch die Laubarbeiten verrichtet und das infolge der feuchtwarmen Witterung üppig zwischen den Zeilen wuchernde Unkraut vertilgt werden. — Die Reblaus greift immer weiter um sich. Eine ganze Reihe neuer Verseuchungen wurden in der jüngsten Zeit festgestellt. Im Rheingau wurde in der Gemarkung Eltville ein Herd von etwa 1000 verseuchten Stöcken entdeckt, weitere Herde wurden in der Gemarkung Oestrich und in der Rauenthaler Gemarkung in einem Domänenweinberg festgestellt. In Rheinhessen wurde neuerdings die Reblaus gefunden in den Gemarkungen Ockenheim, Kempten, Elsheim und Pfaffen-Schwabenheim. An der

Digitized by Google

Nahe wurden im unteren Gebiete in der Gemarkung Bingerbrück, ferner in der Gemarkung Dorsheim weitere Reblausherde festgestellt. Vergangene Woche haben Geheimrat Breuhan vom preuß. Landwirtschaftsministerium, Oberpräsident Dr. Fuchs u. a. Regierungsvertreter die fast völlig verseuchte Weinbaugemarkung Sarmsheim bei Bingerbrück, wo Anfang dieses Jahres eine Rebenaufbaugenossenschaft gegründet wurde, besichtigt, weiter die ebenfalls stark verseuchten Gemarkungen Langenlonsheim und Laubenheim; hier will man auch auf genossenschaftlicher Grundlage das zerstörte Rebgelände mit Amerikanerreben wiederaufbauen. In den Winzerkreisen des dortigen Gebietes hofft man, daß diese Besichtigung, an der auch die zuständigen Bürgermeister und Gemeindevorsteher, sowie Winzer teilnahmen, dazu beiträgt, daß bald mit der Rekonstruktion begonnen wird. Eine andere Exkursion fand unter Leitung von Regierungspräsident Dr. Brandt-Koblenz ins mittelrheinische Weinbaugebiet statt, wobei die neue Weinbergswegeanlage in der Gemarkung Enghöll bei Oberwesel und der auf genossenschaftlicher Grundlage erfolgende Neuaufbau in der Gemarkung Oberheimbach besichtigt wurden. Diese Besichtigung soll einen Einblick geben, wie sich durch Schaffung neuer Wege, Zusammenlegung und andere Maßnahmen eine Rationalisierung des Weinbaues ermöglichen läßt.

Im Weingeschäft herrscht wie immer um diese Zeit Ruhe. Letzter Tage wurden in der Rheinpfalz zwei Weinversteigerungen durchgeführt, die befriedigend abschlossen. Weitere Ausgebote sind bereits für Anfang September angesagt, darunter die ganz bedeutende Versteigerung der preußischen Weinbaudomänen am 12. September in Wiesbaden. Es gelangen dabei rund 54000 Flaschen 1920er und 1921er — vorwiegend 1921er — Naturweine aus allen Lagen der staatlichen Weinbaudomänen an Rhein, Saar und Mosel zum Ausgebot. Bei den Abschlüssen im freihändigen Verkehr handelt es sich meist um Bedarfskäufe. Es wurden zuletzt bezahlt für das Stück (1200 Liter) 1925er und 1926er in Rheinhessen 1100—1500 RM. und darüber, die gleichen und ähnlichen Preise auch an der Nahe und am Glan, im Rheingau 1400—3000 RM.; für das Fuder (1000 Liter) 1925er und 1926er am Mittelrhein bis 1500 RM., in der Rheinpfalz für 1926er 800—2400 RM. und mehr, für die Flasche 1922er 1.70—3.— RM., 1925er 2.30—12.50 RM; für das Fuder (960 Liter) 1925er und 1926er an Mosel, Saar und Ruwer 1100—1600 RM.; für die 100 Liter 1926er in den süddeutschen Weinbaugebieten und zwar in Baden zwischen 100 und 200 RM., in Franken zwischen 110 und 210 RM. Die bei den pfälzischen Weinausgeboten bezahlten Preise betrugen für die 1000 Liter 1926er Kallstadter 1750—2770, 1926er Bad Dürkheimer Weißweine 1230—1820, desgl. Rotweine 890—1420 RM. —m—

Mosel, Saar und Ruwer. Juli 1927. Die mittlere Lufttemperatur übertraf nach den Feststellungen der Meteorologischen Station Trier mit 17,8 Grad diejenige des 20jährig. Durchschnitts um 0,9 Grad. Die tiefste Temperatur wurde mit 8,2 Grad am 20., die höchste mit 31,3 Grad am 5. ermittelt. An 9 Sommertagen betrug die Höchsttemperatur 25 Grad und darüber. Die Niederschlagsmenge war mit 104,5 Litern auf das Quadratmeter um nahezu ein Drittel höher als im 20jährigen Durchschnitt (76,3 Liter). Meist fielen die Niederschläge als Folge von Gewittern. Solche wurden in Trier am 6., 9., 11., 15., 16., 22. und 27. Juli verzeichnet. In manchen Gemarkungen gingen auch Hagelschläge nieder, so besonders am 27. an der oberen Saar, wo erhebliche Schäden verursacht wurden. Die Sonnenscheindauer war mit 168,3 Stunden annähernd so hoch wie im 11jährigen Durchschnitt (181,2 Stunden).

Die warme und gleichzeitig feuchte Witterung förderte die Entwicklung des Rebstocks und der Trauben außerordentlich. Zwar endigte in geringen Lagen die Blüte erst Anfang Juli, so daß ein Unterschied in der Größe der Beeren zwischen guten, mittleren und geringen Lagen noch während des ganzen Monats zu sehen war. Die Beeren entwickelten sich aber gut weiter und erreichten schon bald nach Mitte Juli Erbsengröße. Der Wuchs der Triebe und des Blattwerks war außerordentlich stark.

Von Krankheiten trat die Peronospora in manchen Lagen erheblich auf. Infolge der niedrigen Temperaturen im Mai nnd Juui waren die ersten Ausbrüche im Weinberg allgemein erst am 4. Juli zu finden, nachdem in den letzten Juni- und ersten Julitagen dauernd Niederschläge gefallen waren. Da im Juli die Inkubationszeit, d. h. die Zeitspanne vom Eindringen der Konidien bis zum Erscheinen der Ölflecke bei feuchtem Wetter nur sechs Tage beträgt und vom 6. zum 7. an der Mittelmosel nach den Aufschreibungen des selbsttätigen Regenmessers der Biologischen Reichsanstalt Berncastel 30 Liter, vom 8. auf 9. 21,5 Liter und vom 9. auf 10. 8,7 Liter, insgesamt in der Woche vom 4. bis 11. Juli 63,2 Liter Regen auf das Quadratmeter fielen und vom 11. bis 13. wiederum 6 Millimeter Regen niedergingen, war es nicht verwunderlich, daß zwischen dem 10. und 12. die nicht rechtzeitig gespritzten Trauben und Blätter allenthalben die Pilzrasen der Peronospora zeigten. Das Fehlen der Krankheit im Mai und Juni hatte manche Winzer leichtsinnig gemacht. Die erste, vielfach auch die zweite Bespritzung lagen zu weit zurück, so daß ein Befall der inzwischen nachgewachsenen Rebteile unvermeidlich war. Ganz besonders schlimm trat die Peronospora in den im Mai erfrorenen Weinbergen auf, denn die nachgewachsenen Triebe sind bekanntlich besonders anfällig. In Weinbergen, in welchen bis zum 4. Juli zwei zum richtigen Zeitpunkt angesetzte Bespritzungen durchgeführt waren, konnte die Krankheit praktisch keinen Schaden hervorrufen. Das Auftreten der Peronospora wurde in vielen Weinbergen durch den infolge der nassen Witterung ungewöhnlich starken Unkrautwuchs noch begünstigt. Vom Oidium befallene Trauben wurden an der Mittelmosel am 12. gefunden. Wo bis dahin zweimal geschwefelt worden war, zeigte sich die Krankheit nicht. Der Rote Brenner trat etwa vom 10. Juli an in nicht rechtzeitig bespritzten oder nicht gegrabenen Weinbergen stark auf, ein Beweis, daß die frühzeitige vorbeugende Spritzung auch in diesem Jahre nicht zwecklos war. Da die Vermehrungskeime in diesem Frühjahre infolge der kühlen Witterung erheblich später als im Vorjahre die Ansteckung bewirken konnten und im allgemeinen durch frühzeitiges Wintergraben beseitigt waren, konnte auch die in diesem Jahre meist erst im letzten Maidrittel vorgenommene erste Bespritzung noch Schutz gegen den Brennerbefall bieten. Die Sauerwurmmotten des bekreuzten Traubenwicklers flogen an der Mittelmosel bereits vom 7., die des einbindigen vom 18. Juli an. In den letzten Tagen des Monats erreichte der Flug den Höhepunkt und war in Wurmlagen recht stark. Die Schmierläuse entwickelten sich weiter, so daß Ende Juli bereits Läuse von 2,5 mm Länge vorhanden waren. Man fand aber zu diesem Zeitpunkt auch noch lebende Läuse der Frühjahrsgeneration mit ihrer Brut. Die meisten Altläuse waren allerdings in den Pfahlritzen abgestorben, während die Jungläuse während des ganzen Monats von dort aus auf die Blätter überwanderten und sich an deren Unterseite festsetzten. Selbst auf kleinen Rebblättern fanden sich Ende Juli oft 200 bis 300 Jungläuse. Die Bekämpfung war dadurch außerordentlich erschwert, daß immer wieder Läuse aus den Pfahlritzen zuwanderten. Bei trockener Herbstwitterung dürfte in den stark befallenen Weinbergen eine erhebliche Rußtaubildung eintreten. Dr. Z.

Kaiserstuhl. Durch die im ganzen recht günstige warme Witterung der zweiten Julihälfte und des August ist das Wachstum der Reben und die Entwicklung der Trauben sehr gefördert worden. In besonders günstigen sonnigen Lagen des Winklerbergs soll es schon reife Gutedeltrauben geben. — Die Bekämpfung der Schädlinge wurde aufs eifrigste betrieben, sodaß die Trauben im allgemeinen recht gesund sind. Obwohl der Behang nur ein mittelmäßiger ist, erwartet man einen befriedigenden Herbst. Von Hagelschlägen ist der südliche Kaiserstuhl verschont geblieben. D.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Düngung des Wintergetreides.

Man macht in der Landwirtschaft immer wieder die Erfahrung, daß nicht genügend ernährtes Getreide frühzeitig lagert und auch leicht von Pilzkrankheiten, wie z. B. Rost, befallen wird. In beiden Fällen wird ein Ertragsausfall die Folge sein, da bei Lagerung und Rostbefall die Körner nicht voll ausgebildet werden. Um sich gegen diese Gefahr zu schützen, gebe man dem Wintergetreide schon jetzt eine Gabe von 1 bis 1½ Zentnern 40%igem Kali und 2 bis 3 Zentnern Thomasmehl mit auf den Weg, damit es sich schon von Anfang an stark bestocken und kräftigen kann. Der Stickstoff wird dann im Frühjahr je nach Bedarf gegeben.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag: Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: Buchdruckerei C. A. Wagner A.-G., Freiburg i. B.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 1. September 1927 | Nr. 17

Inhalt: 34. Weinbaukongreß in Bad Dürkheim S. 167; Vogt, Der Aufschwung des badischen Weinbaus, mit 2 Textabbildungen, S. 167; Mittmann, Bericht über eine im August 1926 ausgeführte Studienreise, mit 7 Textabbildungen (Fortsetzung) S. 170; Kleine Mitteilungen S. 172; Rundschau S. 175; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 175; Vereinsnachrichten S. 177; Fragen und Antworten S. 177; Vorträge und Versammlungen S. 177; Geschäftliche Mitteilungen S. 178.

Der 34. Weinbaukongreß in Bad Dürkheim.

Vom 3. bis 6. September tagt der Deutsche Weinbaukongreß seit langen Jahren zum ersten Male wieder in Bad Dürkheim, das nicht nur als Badeort, sondern als größte deutsche Weinbaugemeinde mit 900 ha Rebfläche bekannt ist.

Die reichhaltige Zeiteinteilung sieht vor für Samstag, den 3. September, vormittags 9 Uhr eine Sitzung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung, um 12 Uhr mittags erfolgt die Eröffnung der Ausstellung, die neben wissenschaftlichen, technischen und historischen Abteilungen vor allem die Kunst im Weinbau vorführen wird. Zweifellos wird die Pfalz mit ihrem berühmten Weinmuseum in Speyer und den reichhaltigen Sammlungen von Geheimrat v. Bassermann-Jordan hier etwas ganz Besonderes bieten. Um 4½ Uhr nachmittags ist dann die Vorstandssitzung des Deutschen Weinbauverbandes und um 8¼ Uhr abends die Begrüßung im Kurgarten, veranstaltet durch die Stadt Dürkheim. Am Sonntag, den 4. September findet vormittags um 9½ Uhr eine Sitzung des Gesamtausschusses des Deutschen Weinbauverbandes, und nachmittags um 3 Uhr die erste öffentliche Kongreßsitzung statt, bei welcher der Präsident des Weinbauverbandes, Herr Ökonomierat Dr. Müller, eine Begrüßungsansprache halten wird. Es folgen dann Vorträge von Privatdozenten Dr. Kurt Ritter, Berlin, über Weinbau, Landwirtschaft, Weltwirtschaft, und von Dr. Zweigelt, Klosterneuburg, über die Frage der Ertragshybriden im nördlichen Weinbau. Abends um 8 Uhr soll ein Sommernachtsfest mit Beleuchtung, Feuerwerk und Tanz im Kurpark stattfinden. Montag, der 5. September bringt eine zweite öffentliche Kongreßsitzung mit Vorträgen von Landwirtschaftsrat Morio, Neustadt a. d. H., über Rebenzüchtung in der Pfalz, von Landwirtschaftsrat Faber, Karlsruhe über neue Wege der Weinbehandlung, und Landwirtschaftsrat Klinger, Neustadt, über die Anpassung des Weinbaus an die heutigen wirtschaftlichen Forderungen. Der Nachmittag ist einer großen Weinkostprobe Pfälzer Originalgewächse vorbehalten. Die Kongreßtagung schließt mit Ausflügen in Verkehrsautos nach den nördlichen und südlichen Weinbaugebieten der Pfalz mit Besuchen verschiedener großer Weingüter und einer Sektkellerei.

Erfahrungsgemäß sind Weinbaukongresse in kleinen Städten immer am schönsten, und so ist kein Zweifel, daß aus allen deutschen Weinbaugebieten viele Winzer nach der schönen Pfalz kommen werden. Die badischen Winzer werden die Gelegenheit freudig wahrnehmen, ihrem Nachbarland, der Rheinpfalz, in großer Zahl einen Besuch abzustatten, und ebenso ist anzunehmen, daß auch die anderen Weinbaugebiete entsprechend viele Winzer entsenden, denn es stellt sich immer mehr heraus, daß die Weinbaukongresse nicht nur sehr viele fachliche Anregungen bringen, sondern auch wesentlich dazu beitragen, sich persönlich kennen zu lernen und persönliche Erfahrungen auszutauschen.

✣

Der Aufschwung des badischen Weinbaus.

Von Dr. Ernst Vogt.

Mit 2 Textabbildungen.

Mitteilung Nr. 150 des Badischen Weinbauinstituts.

Die vom Statistischen Reichsamt veröffentlichten Ergebnisse der deutschen Weinmosternte des Jahres 1926[1] sind, vom Standpunkt der badischen Volkswirtschaft aus gesehen, überaus interessant und erfreulich. Baden steht mit einem durchschnittlichen Mostertrag von 23,9 hl je Hektar und mit einem durchschnittlichen Geldertrag von 1846 RM. je Hektar Rebfläche weitaus an der Spitze aller deutschen Länder. Gegenüber dem Reichsdurchschnitt von 13,6 hl je Hektar hat Baden vom Hektar Reben 10,3 hl Wein mehr geerntet, im ganzen Lande mit seinen 12300 ha Rebfläche also 126700 hl mehr, als dem Durchschnittsertrage des Deutschen Reiches im Jahre 1926 entspricht.

Auch der Geldertrag vom Hektar Rebfläche übertrifft den Reichsdurchschnitt, und zwar um 659 RM. je Hektar. Im ganzen macht das für Baden eine Summe von nicht weniger als 8,1 Millionen Reichsmark. Um diese 8,1 Millionen RM. ist die badische Volkswirtschaft allein durch den guten Ausfall des 1926er Jahrgangs bereichert worden; um diese Summe wäre sie ärmer, wenn das Herbsterträgnis des Landes lediglich dem Reichsdurchschnitt entsprochen haben würde.

Das Jahr 1926 war auch für den badischen Weinbau kein besonders gutes Jahr. Zwar sind die wichtigsten Weinbaugebiete des Landes von Spätfrösten nicht in so verheerendem Maße betroffen worden wie andere Weinbaugebiete; aber sie haben durch Frost, Hagelschlag und Verrieselungen eben-

[1] Vgl. diese Zeitschrift 1927, Nr. 8, S. 87.

Digitized by Google

falls stark gelitten, und von den Schädlingen hat vor allem die diesmal ganz ungewöhnlich stark auftretende Peronospora das Herbsterträgnis in Baden erheblich beeinträchtigt, obwohl die Bekämpfungsarbeiten mit großer Energie durchgeführt worden sind.

Das Jahr 1926 ist also nicht als Ausnahmejahr anzusehen. Unterziehen wir die vom statistischen Reichsamt alljährlich herausgegebenen Berichte über die Weinmosternten Deutschlands einer Durchsicht, so können wir feststellen, daß auch in den Jahren 1925, 1923, 1922, 1919 und 1918 die Weinernte Badens den Reichsdurchschnitt dieser Jahre übertrifft. Vor dem Jahre 1918 ist das nur im Jahre 1909 einmal, in den Jahren 1910 bis 1917 dagegen niemals der Fall gewesen (vgl. die Tabelle). Das Jahr 1926 hat also nur einen neuen überzeugenden Beweis dafür geliefert, daß der Weinbau Badens in den letzten 10 Jahren eine sehr bemerkenswerte Aufwärtsentwicklung erfahren hat.

Weinmosterträge Badens und des Deutschen Reiches in den Jahren 1909 bis 1926:

Jahrgang	Hektoliter je Hektar		Reichsmark je Hektar	
	Reich	Baden	Reich	Baden
1909	17,6	26,2	638	915
1910	7,5	2,7	518	158
1911	26,6	23,4	1620	1388
1912	18,6	8,2	867	407
1913	9,5	3,2	458	170
1914	9,0	6,7	409	358
1915	27,8	22,2	1553	1315
1916	11,7	9,8	1642	1172
1917	20,9	12,2	(6908)	(3639)
1909—1917 Mittelwert	16,6	12,7	963	735
1918	32,6	33,5	—	—
1919	25,2	36,5	—	—
1920	33,6	29,7	—	—
1921	23,8	21,8	—	—
1922	45,8	61,9	—	—
1923	10,6	13,5	567	877
1924	24,3	20,2	1272	1182
1925	21,7	22,2	1144	1311
1926	13,6	23,9	1187	1846
1918—1926 Mittelwert	25,6	29,2	1042,5	1304,0

Noch deutlicher wird diese Entwicklung durch die folgenden graphischen Darstellungen veranschaulicht. Abbildung 1 gibt zunächst einen Überblick über die Erträge Badens und des Reiches in den Jahren 1909—1926.

Das geradezu plötzliche Ansteigen der Erträge vom Jahre 1918 ab ist ganz unverkennbar. Stellt man dem Zeitraum nach 1918 eine gleiche Anzahl Jahre vor 1918 gegenüber (1909—1917) und berechnet man für diese beiden Zeiträume den mittleren Hektarertrag für Baden und für das Reich aus den in der Tabelle aufgeführten Zahlen des Statistischen Reichsamtes, so ergibt sich die höchst bemerkenswerte Tatsache, daß in den Jahren 1909 bis 1917 der mittlere Ertrag Badens mit 12,7 hl erheblich unter dem Durchschnittsertrag des Reiches (16,6 hl) liegt, während für die Jahre 1918 bis 1926 der Hektarertrag in Baden den des Reiches um etwa die gleiche Hektoliterzahl übertrifft (29,2 hl gegenüber 25,6 hl). In der Abbildung 1 sind diese Zahlen durch je zwei horizontale Linien zum Ausdruck gebracht worden, von denen die ausgezogene Linie den Ertrag Badens, die gestrichelte Linie den Ertrag des Reiches anzeigt.

Berechnen wir nun den Mehrwert der badischen Weinmosternten seit Einführung der Festmark im Vergleich zum Durchschnittswert der gesamten deutschen Weinmosternten, so erhalten wir für die Jahre 1923—1926 eine Summe von 13,1 Millionen RM. Um diese 13,1 Millionen Reichsmark hat der Ertrag des badischen Weinbaus in den letzten vier Jahren den Durchschnittsertrag des gesamten deutschen Weinbaus übertroffen.

Wie sieht es dagegen in den Jahren bis 1918 aus? — In den Jahren 1909—1917 sind Badens Weinernten hinter den Durchschnittserträgen des Reiches um nicht weniger als 65,56 Millionen Mark zurückgeblieben, jährlich also um etwa 7,5 Millionen Mark. Und selbst, wenn wir aus unserer Berechnung den Jahrgang 1917 mit seinen bereits stark erhöhten Papiermarkpreisen weglassen, ergibt sich für die Jahre 1909—1916 immer noch eine Summe von 25,17 Millionen Mark, um die Badens Weinerträge unter den Durchschnittserträgen des Reiches geblieben sind. Das sind Zahlen, die in der Volkswirtschaft des badischen Landes bereits eine ganz erhebliche Rolle spielen.

Die graphische Darstellung in Abbildung 1 zeigt aber auch, daß nach 1918 nicht nur in Baden, sondern im ganzen Deutschen Reiche die Weinernten eine beträchtliche Steigerung erfahren haben. Wie sich diese Zunahme des Ertrages auf die einzelnen deutschen Länder verteilt, das geht aus der im gleichen Maßstabe gezeichneten Abbildung 2 hervor, in der die Länder nach ihren jetzigen Durchschnittserträgen angeordnet sind. Die schraffierten Rechtecke geben den durchschnittlichen Hektarertrag vor 1918, die nichtschraffierten Rechtecke den durchschnittlichen Hektarertrag nach 1918 wieder[1]. Zugleich soll diese Abbildung, der ebenfalls nur Zahlen des Statistischen Reichsamtes zugrunde liegen, dartun, in welch außerordentlichem Maße diese Steigerung der Ernten gerade in Baden eingesetzt hat. Baden steht mit einer Zunahme von 16,5 hl je Hektar weitaus an der Spitze aller deutschen Länder. In weitem Abstande folgen dann: das Deutsche Reich (Durchschnitt aller Länder) mit 9,0, Bayern mit 7,7, Württemberg mit 6,2, Preußen mit 3,6 und endlich Hessen mit nur 1,1 hl je Hektar.

An den Tatsachen, wie sie in den Abbildungen 1 und 2 dargestellt sind, ist nicht zu rütteln; sie gründen sich auf ein vollkommen einwandfreies Zahlenmaterial. Wie ist es aber zu erklären, daß Badens Weinbau in den letzten zehn Jahren einen so außerordentlich starken Aufschwung

[1] Eine ganz entsprechende Darstellung, die Jahre 1911—1917 und 1918—1924 umfassend, ist bereits 1925 von K. Müller entworfen und auf dem Weinbaukongreß in Koblenz ausgestellt worden. Vgl. K. Müller, Neue Forschungen über die Bekämpfung der Blattfallkrankheit der Reben, Jahrbuch der angewandten Naturwissenschaften Bd. 33, 1927, S. 362.

Digitized by Google

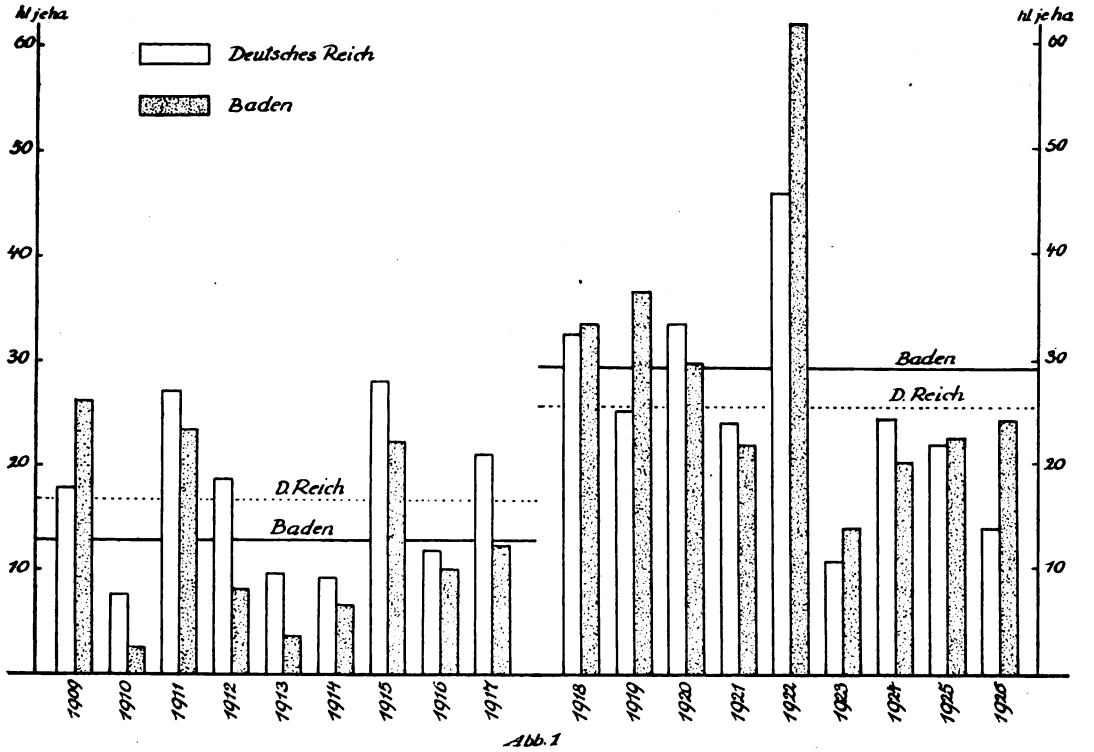


Abb. 1

Die Weinernten Badens und des Deutschen Reiches (Durchschnitt aller Länder) in den Jahren 1909—1926.

erlebte, daß gewissermaßen von einem Jahr zum andern die Weinernten des Landes um weit über 100% in die Höhe schnellten und heute durchschnittlich etwa 7 Millionen Goldmark jährlich mehr abwerfen als in der Zeit vor 1918! — Eine Beeinflussung durch klimatische Verhältnisse kommt nicht in Betracht, denn die Schwankungen der Erträge nach 1918 sind kaum geringer als in den Jahren vor 1918. Ebensowenig kann die Not der Kriegsjahre dafür verantwortlich gemacht werden, denn von den vier Kriegsjahren brachten uns drei, nämlich die Jahre 1915, 1917 und 1918, Weinernten, die über dem Durchschnitt lagen. Immerhin darf ein gewisser, durch Mangel an Arbeitskräften, Dünge- und Bekämpfungsmitteln bedingter ungünstiger Einfluß der Kriegsjahre auf den Ertrag wohl nicht außer acht gelassen werden. Alle diese Faktoren aber würden sich natürlich nicht nur in Baden, sondern in allen deutschen Weinbaugebieten in genau der gleichen Weise ausgewirkt haben. Aber auch im badischen Weinbau selbst sind die Ursachen der plötzlichen, 1918 beginnenden Wendung zum Bessern nicht zu suchen, denn diejenigen Faktoren, die unmittelbaren Einfluß auf den Ertrag haben, wie Traubensorte, Erziehungsart, Rebschnitt, Pflanzweite, Düngung haben sich seit 1918 nicht so wesentlich geändert, daß eine 100%ige Ertragssteigerung damit zu erklären wäre.

Es bleibt somit nur noch ein Umstand, der für den Weinbau im allgemeinen, ganz besonders aber für den badischen Weinbau, eine von Jahr zu Jahr zunehmende Bedeutung erhalten hat, das ist die Bekämpfung der Rebschädlinge. Das Jahr 1918 ist in Baden als der Beginn einer straff organisierten, auf neueste Erfahrungen sich gründenden Schädlingsbekämpfung zu bezeichnen. Es bedeutete geradezu den Beginn eines neuen Zeitabschnittes in der Geschichte des badischen Weinbaues, als hier im richtigen Augenblick eine starke und energische Förderung der Schädlingsbekämpfung von seiten der Behörden einsetzte und als kurze Zeit danach die Förderung dieser und anderer Fragen des Weinbaues durch die Errichtung des Badischen Weinbauinstituts einen neuen mächtigen Antrieb erhielt. Die Not der Kriegsjahre hatte dazu gezwungen, der Bekämpfung der Schädlinge mehr Beachtung zu schenken und mehr Bedeutung beizumessen, als das in früheren Jahren der Fall gewesen ist. Man wandte sich mit erhöhtem Eifer der Erforschung der Lebensbedingungen schädlicher Pilze und Insekten zu und studierte die zweckmäßigsten Mittel und Methoden zu ihrer Vernichtung. Die Folge war, daß den Winzern sehr bald wirksamere Bekämpfungsmittel und Bekämpfungsmethoden zur Verfügung gestellt werden konnten, die weitere Folge, daß die Weinernten in Baden und in ganz Deutschland in erheblichem Maße stiegen. Daß gerade in Baden diese Steigerung eine so außerordentliche ist, muß in der Hauptsache dem Umstande zugeschrieben werden, daß hier der Hauptfeind der Rebe, die Peronospora, ihre günstigsten Lebensbedingungen fand, und daß darum hier eine energische und erfolgreiche Bekämpfung dieses Schädlings sich am stärksten in einer Ertragssteigerung auswirken konnte.

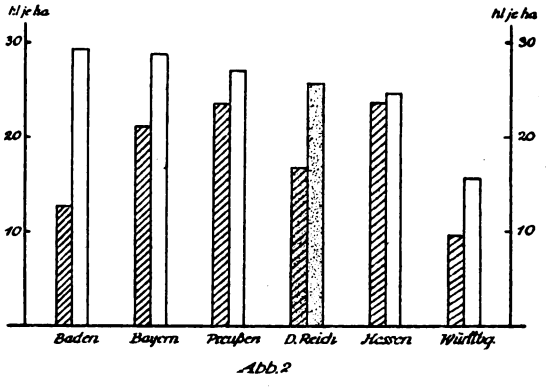


Abb. 2

Die durchschnittlichen Weinernten der deutschen Länder in den Jahren 1909—1917 (schraffiert) und 1918 bis 1926 (nicht schraffiert).

★

Digitized by Google

Bericht

über eine im August 1926 ausgeführte Studienreise in die Weinbaugebiete Siebenbürgens, Rumäniens und Ungarns.

Erstattet von L. Mittmann, Leiter der Württ. Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung Offenau a. Neckar.

(Fortsetzung.)

Vornweg möchte ich aber meine Beobachtungen über die Standortsveredlung, wie ich sie auf den Besitzungen von M. Ambrosi in Großprobstdorf (Prostea mare), der Firma Ambrosi u. Fischer A.-G. in Aiud-Großenyed, bei Weinguts-besitzer Schöppner in Sonfalàn und der Firma Teleki in Villàny (Ungarn) machen konnte, mitteilen.

Die Standortsveredlung wird meistens als Grünver-edlung ausgeführt; zu deren Gelingen sind günstige kli-matische Verhältnisse Vorbedingung. Sie wird daher in Ungarn sehr häufig angewendet, während in Deutschland bis jetzt noch keine zufriedenstellenden Erfahrungen mit dieser Veredlungsart gemacht wurden. Ich hatte in Ungarn öfter Gelegenheit, bäuerliche Weingärten, in denen heuer die Grünveredlung ausgeführt wurde, zu besichtigen. Die Veredlungen machten, obwohl die Veredlungsstellen meistens gut verwachsen waren, einen etwas kümmerlichen Eindruck, wohl eine Folge des nassen und kühlen Vorsommers. Die Besitzer waren aber mit dem diesjährigen Ergebnis der Grünveredlung befriedigt.

Der alten Standortsveredlung mit verholzten Reben, bei der der Kopf des Wurzelstockes entfernt und in Spalt gepfropft wird, kommt heute keine Bedeutung mehr zu und wird nur noch in Ausnahmefällen angewendet; dagegen dürfte der Standortsveredlung mit verholzten Reben nach M. Ambrosi sen. für Gegenden mit weniger günstigen klimatischen Verhältnissen dieselbe Bedeutung zukommen, wie der Grünveredlung in klimatisch bevorzugten Gegenden.

Beide Methoden haben das Gemeinsame, daß die Ver-edlung im Weingarten an Ort und Stelle ausgeführt wird, das Vortreibeverfahren und der ganze Rebschulbetrieb so-zusagen umgangen wird.

Sowohl bei der Grünveredlung als auch bei der Stand-ortsveredlung mit verholzten Reben wird der Weingarten mit amerikanischen Unterlagsreben bestockt und ordnungs-mäßig gepflegt. Im zweiten, spätestens aber im dritten Jahr bilden die Stöcke hinreichend kräftige Triebe, daß sie gegen Ende Mai grün veredelt werden können, oder im nächsten Frühjahr die Blindveredlung nach der Methode von M. Ambrosi sen. angewendet werden kann. Bei letzterer wird etwa (ich konnte die Beobachtung machen, daß die Technik dieser Veredlungsmethode bei den einzelnen Be-sitzern mehr oder weniger differiert) folgendermaßen ver-fahren:

Im Spätherbst oder im Laufe des Winters werden die einjährigen Ruten der Mutterstöcke, in der Regel 4—5, etwa 40—50 cm über dem Boden abgeschnitten und ge-blendet. In der ersten Hälfte des Monats April werden diese geblendeten Triebe gepfropft, wobei die englische Kopulation wie bei der gewöhnlichen Blindrebenveredlung angewendet wird. Die Schnitte müssen aber etwas länger als gewöhnlich gemacht werden, damit ein leichter Bastverband angelegt werden kann. Die veredelten Ruten werden auf den Boden hinuntergebogen, der zweck-mäßig zwischen den Stöcken vorher hügelartig aufge-worfen wurde, und deckt die Veredlungsstelle und den oberen Teil der Reben etwa 10 cm mit feiner Erde zu. Die Veredlungsstellen werden zweckmäßig mit Säg-mehl bedeckt, damit sich keine Verkrustung einstellt. Um ein Emporschnellen der veredelten Triebe zu ver-hindern, werden sie mit einem Holzhaken am Boden befestigt.

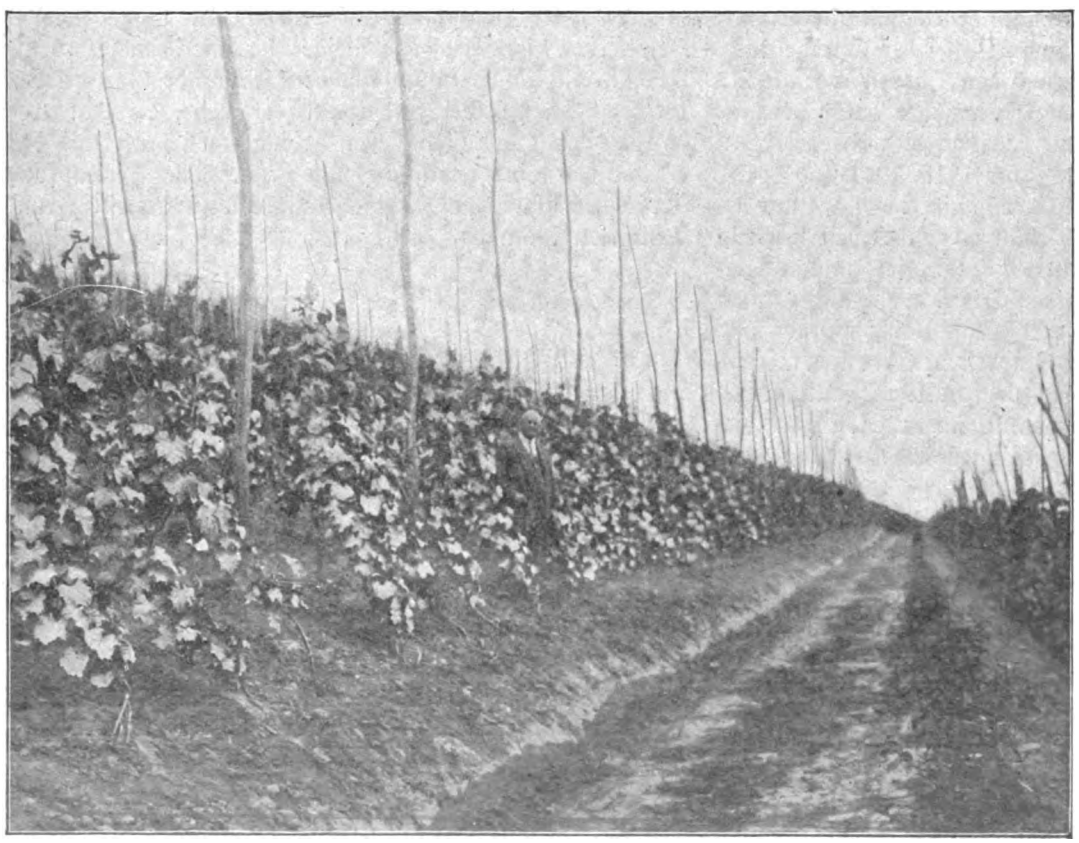


Abb. 4. Standortsveredlungen, ausgeführt im April; Stand Mitte Juli desselben Jahres. Weingut Greffenberg bei Mediasch, Siebenbürgen.

Die weitere Pflege die-ser derart hergestellten Ver-edlungen besteht darin, daß sich zeigende wilde Triebe immer wieder entfernt wer-den und daß Sorge getra-gen wird, daß sie bei star-ken Niederschlägen nicht verschlämmen. Nach 3—4 Wochen durchbrechen die kräftigen Edelreistriebe ihre Deckschicht. Diese wird nach und nach vorsichtig abge-hoben, damit die Vered-

Digitized by Google

lungsstellen mehr und mehr erhärten. Haben die Edeltriebe mehrere gut ausgebildete kräftige Blätter, so werden die Veredlungen wieder aufgerichtet und am Rebpfahl vorsichtig angebunden. Bei pünktlicher Arbeit werden 80 und noch mehr Prozent Verwachsungen erzielt. Da an jedem Stock 4—5 Veredlungen hergestellt werden, in der Regel aber nur 2—3 belassen werden, wird meistens noch ein Überschuß an Veredlungen erzielt.

Bei guter Pflege (gegen Peronospora muß sehr fleißig gespritzt werden) erreichen derartige Veredlungen im ersten Jahr schon Trieblängen von 2 m und darüber. In Großprobstdorf und auch in Sonfalan sah ich einige Quartiere heuriger Veredlungen, die nächstes Jahr zum Teil einen vollen Ertrag liefern können. Allerdings handelt es sich dabei meistens um umgepfropfte alte Schnittholzanlagen.

Ich konnte mich öfter davon überzeugen, daß das Verfahren mit Vorliebe zum Umstellen von älteren amerikanischen Schnittrebenanlagen angewendet wird, sei es, daß z. B. auf Riparia die immer mehr begehrte Berlandieri × Riparia Teleki 8 B gepfropft wird, um von dieser Sorte auf schnellstem Wege größere Mengen Schnittreben zu erzeugen, sei es, daß ein Schnittweingarten zu einem Ertragsweinberg umgewandelt werden soll. Für derartige Zwecke kommt dem Verfahren größere Bedeutung zu. Das Verfahren soll, da es auch für unsere württembergischen Verhältnisse einige Bedeutung hat — ich denke hierbei an die Hybridenanlagen — schon im kommenden Frühjahr versuchsweise angewendet werden. Zur Neuanlage von Weinbergen dürfte sich das Verfahren bei uns weniger empfehlen und es wird hierzu sowohl in Ungarn als auch in Siebenbürgen allgemein die Verwendung bewurzelter Veredlungen, wie wir sie mit Hilfe des Vortreibeverfahrens herstellen, empfohlen.

Im Verlauf der Reise konnten in den einzelnen Betrieben manche interessanten und lehrreichen Beobachtungen gemacht werden, die nachstehend zum Teil wiedergegeben seien.

Mein erster Besuch in Mediasch führte mich in die Rebschule mit veredelten Reben von J. Fronius in Mediasch. Ich glaube, mein bewährter Führer in Siebenbürgen, Herr M. Ambrosi jun. in Mediasch, hat die Besichtigung dieser Rebschule mit Absicht als erste Programmnummer gewählt, denn ich muß gestehen, eine prächtigere und besser gepflegte Veredlungsrebschule habe ich während meiner langen Praxis noch niemals und nirgends gesehen. Am Fuße eines mit Wald bestockten Abhanges hat sie eine ziemlich ebene Lage mit einem humus- und nährstoffreichen Sandboden.

Ihre Gesamtgröße beträgt 4 ha, auf denen dieses Jahr rund 700000 vorgetriebene Veredlungen eingeschult wurden. Am Tage der Besichtigung (3. August) betrug die durchschnittliche Trieblänge der Veredlungen 60—70 cm, waren also derart kräftig entwickelt, daß sie ausnahmslos als einjährige Pflanzen in Weinberg verpflanzt werden müssen.

Winzer! **Besucht den Weinbaukongreß in Bad Dürkheim vom 3. bis 6. September.**

Die Kennzeichnung der fruchtbaren und unfruchtbaren Rebstöcke mit verschiedenen Zink- oder Bleiblechmarken oder Bleistreifen ist jetzt durchzuführen, damit beim Rebschnitt das Holz fruchtbarer Stücke von dem unfruchtbarer unterschieden werden kann. Auch Stöcke, die anderen Rebsorten angehören, sind genau zu bezeichnen, damit bei der Holzentnahme kein Durcheinander entsteht.

Gipfelt die Reben, besonders bei dichtem Stand der Reben, damit Luft und Licht in das Rebfeld eindringen kann und die Trauben rascher reifen.

Beseitigt das Unkraut in den Rebbergen, dann kann die Herbstsonne den Boden erwärmen und die Traubenreife fördern.

Wo der Sauerwurm trotz Bekämpfung stärker auftreten sollte, kann der Schaden jetzt nur noch durch Ausbeeren der sauerfaulen Beeren verringert werden.

Ist das Lesegerät in Ordnung? Alle Metallteile mit säurefestem, geruchlosem Eisenlack frisch streichen, damit der Wein kein Metall auflösen kann, wodurch er fehlerhaft wird. Kübel in Ordnung bringen, Fässer nachsehen, putzen, mit Wasser ausspülen.

Reinigt den Keller hinter den Faßlagern und an den Wänden, bevor neuer Wein eingelagert wird.

Digitized by Google

Die Reihenentfernung betrug, wie allgemein üblich, 1–1,10 m. Bei Doppelreihen, wobei die zum Pflanzen aufgeworfenen Dämme beiderseits bepflanzt werden, 1,20—1,30 m. In den Reihen haben die Pflanzen einen Abstand von 5 cm. Man rechnet in Siebenbürgen in den Rebschulen allgemein mit einem Anwachsresultat von 60%, Fronius dürfte in der besichtigten Anlage ein weit günstigeres Ergebnis erzielen, denn ich sah so gut als keine Fehlstellen.

Gegen Peronospora muß ebenfalls wie bei uns fleißig gespritzt werden und zwar mußte das Spritzen in diesem Sommer alle 2—3 Tage wiederholt werden. Es werden allerdings nur schwache Lösungen, $^1/_2$—$^3/_4$%ig, angewendet, deren Wirkung, wie ich mich überzeugen lassen mußte, unter diesen Umständen vollständig ausreicht. Nach jedem Spritzen wird die Rebschule sofort wieder mit dem Hackpflug durchgefahren, so daß der Boden stets locker und unkrautfrei bleibt. Während meiner Anwesenheit wurde gerade das Spritzen ausgeführt. Als Personal waren dabei ausschließlich Zigeuner und Zigeunerinnen verwendet, die unter der Aufsicht eines Siebenbürger Sachsen sehr pünktliche Arbeit leisteten. Überhaupt ist es mir aufgefallen, daß in sämtlichen Betrieben, die ich besuchte, die Arbeitskräfte von den Betriebsleitern durchweg allgemein gelobt wurden, einerlei ob in einem Betrieb Siebenbürger Sachsen, Ungarn, Rumänen oder auch Zigeuner, ansässige, keine sogen. Wanderzigeuner, oder, wie ich später in Ungarn vielfach sah, sogen. Schwaben die Arbeitskräfte ausmachten. Dabei sind in Rumänien die Löhne kaum ein Drittel so hoch als bei uns. Allerdings kann die Anspruchslosigkeit in bezug auf Kleidung, Nahrung und Wohnung in manchen Gegenden Rumäniens kaum mehr unterboten werden.

Als Edelsorten waren in der Rebschule von Fronius vornehmlich vertreten: Welschriesling, Mädchentraube, Muskat-Ottonel, dann waren auch unser Ruländer, Weißer Burgunder, Sylvaner weiß und blau, Gutedel weiß und rot, Blauer Burgunder und Portugieser stark vertreten. Letztere Sorte bewährte sich in Siebenbürgen besonders gut, da sie dort ganz hervorragende Weine liefert. Ich komme später noch auf einen interessanten Fall mit Portugiesern zurück.

Mein nächster Besuch galt der Wirtschaft (Hofgut) Connert. Sie liegt in einem kleinen Seitentälchen und umfaßt etwa 75 ha. Der südliche Abhang, etwa 15 ha, dient dem Weinbau, und zwar vorwiegend der Gewinnung von Unterlagsreben. Die Unterlagsreben, die Sorten Riparia portalis und Berlandieri × Riparia Teleki, sind wie üblich in Pyramidenform gehalten und werden ausschließlich für den Verkauf gezogen, da Herr Connert keinen Rebschulbetrieb unterhält. Neuerdings hat er sich mit Rebschulbesitzern in der Weise verbunden, daß er diesen das Unterlagsmaterial zur Verfügung stellt und er dann an dem Erlös aus den erzielten Veredlungen prozentual beteiligt ist.

In den Ertragsweinbergen mit veredelten Reben zeichnete sich der weiße Gutedel durch einen besonders reichen Behang aus. Unterschiede bezüglich der verwendeten Unterlagsreben waren nicht wahrnehmbar, was ich auch nicht anders erwartete, da es sich um einen ausgesprochenen Ripariaboden handelt, in dem die Riparia so gut wie die Riparia × Berlandieri-Kreuzungen gedeihen. Die Trauben von Madeleine royal waren bereits vollständig weich und die der dort sehr geschätzten Tafeltraubensorte Perle von Csaba fast vollreif. Im Durchschnitt der Jahre sind die Trauben letzterer Sorte in der Regel spätestens am 10. August vollreif. Die Ertragsweinberge sind in der landesüblichen Erziehungsart, die vollständig mit der Moselerziehung übereinstimmt, gehalten. Im Gegensatz zu der Mosel müssen die Reben hier aber infolge strenger Winter im Spätherbst hinuntergelegt werden. Um diese Arbeit zu erleichtern, werden die alten Bögen zuvor herausgeschnitten. Zu Pfählen wird fast ausschließlich Akazienholz verwendet, das sich jeder Besitzer an den Berghängen, die meistens nur als Schafweide dienen, selbst heranzieht.

Da das Connertsche Gehöft direkt an den Wald anstößt, stellte ich unwillkürlich die Frage, ob hier auch Wölfe vorkommen, worauf Herr Connert erwiderte, daß ihm erst im letzten Winter mitten im Hof ein Schwein von einem Wolf gerissen wurde und daß sie bei Schnee häufig unterhalb des Gehöfts durchwechseln.

Von den Gebäuden fiel mir ein neuer, auf modernste Art eingerichteter Vieh- und Pferdestall auf, wohingegen das alte Stallgebäude an primitivere Zeiten erinnert. Die Ställe waren leer, da sämtliche Tiere, wie hier allgemein üblich, auf der Weide waren. Beim Vieh erfreut sich die Simmentaler Rasse besonderer Beliebtheit. Als Zugtiere werden häufig die sehr starken und äußerst genügsamen Büffel verwendet. Außer Futterbau werden hauptsächlich Mais, Weizen und Zuckerrüben gebaut. (Forts. folgt).

✣

Kleine Mitteilungen

Deutsch-französischer Handelsvertrag.

Nach dreimonatigen Verhandlungen wurde am 17. August zwischen Deutschland und Frankreich ein Handelsvertrag unterzeichnet, der mit dem 5. September 1927 in Kraft tritt und zunächst bis 1. April 1929 läuft. Von da ab ist eine Kündigung mit dreimonatiger Frist möglich. Während der Vertrag in der Hauptsache auf der Grundlage der Meistbegünstigung aufgebaut wurde, ist dieses Prinzip beim Wein nicht eingehalten. **Den Franzosen wurde ein jährliches Weinkontingent von 360000 Dz. zu den Zollsätzen der Handelsverträge mit Spanien und Italien** (Rotwein Mk. 32.—, Weißwein Mk. 45.— je Dz.) **zugestanden.** Mit dem Wegfall der beiderseitigen Diskriminierungen am 15. Dezember 1928 fällt auch die Weinkontingentierung. Die Weineinfuhr ist dann frei zu den Sätzen der Meistbegünstigung.

Festfahrt der badischen Winzer zum Weinbaukongreß in Dürkheim.

Am 3. September fahren weit über 100 badische Winzer in 50 Autos, geschmückt mit dem Namen des Weinbaugebietes und der Weinbaugemeinden von Freiburg über Offenburg, Baden-Baden, Karlsruhe, Durlach, Bruchsal, Heidelberg, Mannheim nach Bad Dürkheim zum Besuche des Weinbaukongresses. Die Abfahrt erfolgt bei jeder Witterung um 7 Uhr in Freiburg, um 9.30 Uhr in Offenburg, um 11 Uhr in Baden-Baden, um 12.30 Uhr in Karlsruhe. In Dürkheim werden die Wagen gegen 6 Uhr eintreffen. Von dem Schlußwagen werden in den badischen Orten Zettel verteilt, auf welchen in Versform die Weine der badischen Weinorte gepriesen werden. Das Ganze soll dem Publikum der badischen Städte die Bedeutung des badischen Weinbaus und die Namen der wichtigsten Weinorte vor Augen führen. Gleichzeitig wollen aber die badischen Winzer in Bad Dürkheim die Vertreter des gesamten deutschen Weinbaus in repräsentativer Form willkommen heißen und an den dortigen Beratungen und belehrenden Führungen teilnehmen.

Digitized by Google

Eine Pressefahrt „durch die deutschen Weinbaugebiete".

Vom 25. bis 30. Juli wurden Vertreter der angesehensten Zeitungen Nord- und Ostdeutschlands von den Geschäftsführern des Reichsausschusses für Weinpropaganda „durch die deutschen Weinbaugebiete" geführt, wie man im „Deutschen Weinbau" lesen kann. Die Fahrt ging an die Mosel, Nahe, in die Rheinpfalz, nach Rheinhessen und in den Rheingau. Baden und Württemberg wurden ignoriert. Gleichwohl spricht das Organ des Deutschen Weinbauverbandes von einer Besichtigung „der deutschen Weinbaugebiete" und hofft, daß die Pressevertreter „die besten Eindrücke aus den deutschen Weinbaugebieten mitgenommen haben". Wenn Weinbau-unerfahrene Stellen etwas derartiges schreiben, dann blickt man darüber hinweg, weil Weinbaukenntnisse zu besitzen nicht jedermanns Sache ist. Aber wenn das Organ des Deutschen Weinbauverbandes von deutschen Weinbaugebieten spricht und dabei Baden und Württemberg übersieht, dann ist das für den süddeutschen Weinbau kränkend. Die Reichsgelder für die Weinpropaganda wurden nicht gegeben, um einseitige Propaganda zu betreiben, das muß mit allem Nachdruck festgestellt werden! K. Müller.

Starkes Auftreten der Gallenreblaus im Elsaß.

Vor allem an Hybridentriebspitzen, zumal an den Spitzen der Oberlinhybriden trat in diesem Sommer im Elsaß die Gallenreblaus (Blattreblaus) überaus stark auf und verbreitete sich stellenweise im Laufe von 10 Tagen um 600—800 m im Umkreis. Auch auf Europäerreben in angrenzenden Parzellen wurde sie festgestellt. Der Fund ist um so bemerkenswerter, weil man bisher annahm, unser Klima sei für die Überwinterung des Geschlechtseis (Wintereis) zu kalt. Tatsächlich ist das Auftreten der Gallenlaus im Elsaß auch die erste Feststellung im freien Weinberg im alten Deutschland. K. M.

Ein neues Weingesetz.

Schon seit Anfang des Jahres 1926 wird über Abänderungen des bestehenden Weingesetzes beraten, durch die gewisse Mängel, die sich im Laufe der Zeit herausgestellt haben, beseitigt werden sollen.

Der neue Gesetzesentwurf soll nunmehr fertiggestellt sein und zahlreiche Abänderungen des bestehenden Weingesetzes enthalten. Es ist deshalb zu erwarten, daß in Kürze der Entwurf den Interessenten vorgelegt wird. D.

Das Trierer Weinmuseum.

Am 13. Juli wurde das Weinmuseum in Anwesenheit von 100 geladenen Gästen, darunter der Oberpräsident der Rheinprovinz, vom Oberbürgermeister der Stadt Trier der Öffentlichkeit übergeben. Es ist im Gebäude des ehemaligen Landarmenhauses untergebracht. Für das Zustandekommen des Museums hat sich vor allem Regierungsrat Dr. Zillig (früher in Trier) sehr verdient gemacht. Seinem unermüdlichen Fleiße ist es auch zu verdanken, daß die Sammlung in überraschend kurzer Zeit soweit gediehen ist. Daneben haben Prof. Dr. Loeschke die römische Abteilung und Weinbauschuldirektor Dr. Herberg die kellerwirtschaftliche Abteilung aufgebaut. Das Trierer Weinmuseum ist eine würdige Zentrale geworden für das bedeutende Weinbaugebiet der Mosel, Saar und Ruwer, greift aber auch mit seinen Sammlungen in die übrigen deutschen Weinbaugebiete über, um dem Besucher ein abgerundetes Bild über den Weinbau zu geben. K. M.

Zur Frage der Affinität.

Herr L. Zanotti vom Landwirtschaftlichen und Weinbau-Institut in S. Michele veröffentlicht im „Giornale Vinicolo Italiano" 1927 Seite 161—164 eine ausführliche Studie über die Affinität und sonstiges Verhalten der einzelnen in S. Michele kultivierten Unterlagsreben mit den hauptsächlichsten dort kultivierten Edelsorten.

Die Versuchsweingärten wurden vom Jahre 1908 bis zum Jahre 1912 ausgepflanzt, sind daher 14—19 Jahre alt. — Geprüft wurden die Edelsorten:

Verdot auf Rupestris Aramon × Rupestris G. 1, Berlandieri × Riparia Teleki und Riparia × Rupestris 101—14,

Merlot auf Riparia Rupestris, Riparia × Rupestris 101—14, Berlandieri × Riparia Teleki,

Negrara auf Berlandieri × Riparia Teleki, Pinot × Rupestris 1305, Riparia × Rupestris Schwarzmann, Riparia × Rupestris 101—14 und Riparia und

Schiavone auf diversen Unterlagen.

Aus den Tabellen ist folgendes zu entnehmen:

Alle obigen Edelsorten entwickeln sich auf Berlandieri × Riparia Teleki am besten.

Eine tabellarische Zusammenstellung gibt an, wieviel Gramm Zucker per Stock auf den einzelnen Unterlagssorten produziert worden ist, d. i. nämlich die sogenannte Qualitäts-Quantitäts-Prüfung. Die mitgeteilten Resultate sind folgende:

Verdot	auf	Berlandieri × Riparia Teleki	577	gr	Zucker	per	Stock
„	„	Riparia × Rupestris 101—14	487	„	„	„	„
„	„	Aramon × Rupestris 1	523	„	„	„	„
„	„	Rupestris	366	„	„	„	„
Merlot	„	Berlandieri × Riparia Teleki	670	„	„	„	„
„	„	Rupestris	527	„	„	„	„
„	„	Riparia	555	„	„	„	„
„	„	Riparia × Rupestris 101—14	538	„	„	„	„
Negrara	„	Berlandieri × Riparia Teleki	395	„	„	„	„
„	„	Riparia × Rupestris 101—14	392	„	„	„	„
„	„	Riparia × Rupestris Schwarzm.	292	„	„	„	„
„	„	Riparia	258	„	„	„	„
„	„	Pinot × Rupestris 1305	338	„	„	„	„
Schiavone	„	Riparia × Rupestris 101—14	592	„	„	„	„
„	„	Riparia × Rupestris Schwarzm.	356	„	„	„	„
„	„	Rupestris	324	„	„	„	„
„	„	Aramon × Riparia Nr. 143 B	361	„	„	„	„
„	„	Aramon × Riparia 2502	309	„	„	„	„

Zum Schluß schreibt der Verfasser folgendes:

„Der Boden, in welchem sich diese Versuchspflanzungen befinden, ist im allgemeinen kompakt, frisch, fruchtbar und enthält fast keinen Kalk, die Stöcke werden auf Pergeln erzogen. Die Bearbeitung des Bodens ist sehr sorgfältig und die Stöcke werden jedes dritte Jahr reichlich mit Stalldünger gedüngt."

Die vorstehenden Ausführungen des Herrn L. Zanotti sind deshalb interessant, weil bisher die Ansicht vorherrschend war, die Berlandieri × Riparia Teleki-Kreuzungen eigneten sich hauptsächlich für Kalkböden und weil insbesondere in Österreich der Irrglaube herrschte, daß in guten, sogenannten Riparia-Böden die Riparia der Berlandieri × Riparia I vorzuziehen sei.

Wie aus der in Rede stehenden, sehr genauen wissenschaftlichen Studie eines unbedingt neutralen Fachmannes, der sicherlich kein Interesse hat, seine Untersuchungen tendenziös zugunsten der einen oder der anderen Unterlagsrebe zu färben, ersichtlich ist, haben die Versuchspflanzungen in S. Michele die Überlegenheit der Berlandieri × Riparia-Kreuzungen über die Riparia auch in den sogenannten Ripariaböden unzweifelhaft ergeben. Die Berlandieri × Riparia Teleki hat bei jeder Edelsorte die beste Note bezüglich Entwicklung erhalten und auch die Ergebnisse der Qualitäts-Quantitäts-Prüfung (Gramm Zucker per Stock) waren die günstigsten. A. Teleki.

Die Frostkatastrophe in Niederösterreich.

Nach genauen Ermittelungen der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer sind die Frostschäden in der Zeit von 10. bis 15. Mai 1927 in Niederösterreich auf etwa 50% der Gesamternte zu veranschlagen; das entspricht einem Geldwert von rund 22 Millionen Schilling. Die Vollversammlung der Landwirtschaftskammer hat darum unter dem 28. Juni folgende Resolution gefaßt:

Die Vollversammlung der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer wolle beschließen:

A. Die Bundesregierung und die Niederösterreichische Landesregierung werden aufgefordert, zur Linderung der durch die Frostkatastrophe entstandenen Not unter den Weinbauern Niederösterreichs

1. entsprechende Mittel zu bewilligen, und zwar a) zur Beschaffung von Nahrungsmitteln für jene Weinbautreibenden, welche infolge der Frostkatastrophe nicht imstande sind, für die Ernährung ihrer Familie aufzukommen, b) zur Gewährung von Beihilfen für die Beschaffung von Schädlingsbekämpfungsmitteln, Unterlagsmaterial usw., um die von der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer eingeleiteten Aktionen nicht zum Stillstand kommen lassen zu müssen;
2. durch Schaffung neuer und entsprechender Abänderungen bereits bestehender Gesetzesbestimmungen die eingeleiteten

Digitized by Google

Hilfsaktionen zu erleichtern und die Folgen künftiger Frostkatastrophen zu mildern.

NB. Das Präsidium der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer wird ersucht, mit allem Nachdruck auf die Bewilligung obiger Forderungen hinzuwirken und Versuche zur Hintanhaltung von Frostkatastrophen anzuordnen.

Erntevorausschätzung.

Im „Journal d'Agriculture pratique", Paris, wird von General Toutée über Erntevorausschätzungen, eine objektive auf Versuchen beruhende Methode vorgeschlagen, durch die die Ernte eines Weinberges mit annähernder Sicherheit vorausbestimmt werden kann. Man durchkreuzt auf zwei Zeilen den ganzen Weinberg und untersucht dabei das Verhalten einiger, und zwar stets derselben Reben, z. B. der 2., der 40. und der 60. jeder dieser Zeilen. Diese Untersuchung wird in verschiedenen Abständen, z. B. am 20. April, am 20. Juni und am 20. August ausgeführt. Bei den ersten Untersuchungen zählt man nur die Trauben jeder Rebe, während man am 20. August sowohl zählt als auch pflückt und die Trauben wiegt.

In dem von General Toutée untersuchten Weinberg wird diese Methode schon seit 35 Jahren befolgt. Man hat dadurch viel Material erhalten, das es gestattet, mit großer Sicherheit die Genauigkeiten des Zusammenhanges zwischen dem wirklichen Ertrage und den auf diese Weise gemachten Beobachtungen zu bestimmen.

Nach dem 20. August bestimmt man dann auch noch die Verluste, die durch etwaige Krankheiten, Witterungsschäden usw. verursacht sind.

Die Ergebnisse sind sehr vielversprechend, so daß man diese Methode auch bei anderen Kulturen anwenden kann. Ba.

Anerkannte Reben in der Schweiz.

Dem Beispiele der D. L. G. folgend werden seit diesem Sommer nun auch in der Schweiz Rebfelder mit reinem, fruchtbarem Satz anerkannt. In erster Linie soll das beim blauen Burgunder geschehen, der ja in der Schweiz eine besondere Rolle spielt. Man hofft durch Selektion genügend Holz fruchtbarer Stöcke für die Rebenveredelung zu bekommen. Die Selektion soll zunächst eine sog. negative sein, indem man die schlechten Träger markiert und entfernt. Reiser aus anerkannten Reben sollen in Zukunft besser bezahlt werden. K. M.

Gelbsucht als Folge starken Peronosporabefalls.

Dr. A. Schellenberg macht in der „Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau" (1927, S. 262) darauf aufmerksam, daß in diesem Jahr solche Reben vielfach unter Gelbsucht (Chlorose) leiden, die im vorigen Jahr starken Peronosporabefall aufwiesen. Es ist dabei gleichgültig, ob die Reben auf schweren, nassen Böden oder auf leichten, trockenen gedeihen. Die Triebe solcher Stöcke sind schwächlich und haben keine normalen Gescheine; ihr Ertrag wird gering bleiben. Die genaueren Nachforschungen haben ergeben, daß es sich allemal um Stöcke handelt, die am 10. Mai 1926 erfroren sind. Die neuen Triebe, die keine Samen trugen, wurden dann von den Besitzern gegen die Peronospora nicht durch Bespritzen mit Kupferkalkbrühe geschützt. Die kranken Blätter konnten aber den geschwächten Stock nicht genügend ernähren. Infolgedessen sehen die Reben in diesem Jahr gelbsüchtig aus. Als Ursache der Gelbsucht muß also auch der Gesundheitszustand der Reben im vorhergegangenen Jahr mit in Betracht gezogen werden. Um derartige Gelbsuchtfälle zu vermeiden, ist darum beste Pflege der Reben, Gesunderhaltung des Laubes, gute Bodenbearbeitung notwendig. Die Vernachlässigung einer sorgfältigen Peronosporabekämpfung rächt sich auch im nächsten Jahr. K. M.

Württemberg. Trauben-, Obst- und Herbstblumenschau in Heilbronn.

In den Tagen vom 17. bis 26. September findet in Heilbronn in der Harmonie eine Württ. Trauben-, Obst- und Herbstblumenschau statt, die durch die Weingärtner-Vereinigungen, sowie die Bezirksobstbauvereine des württ. Unterlandes mit Unterstützung des Württ. Weinbauvereins und des Gärtnervereins „Flora" veranstaltet wird und die zu einer weit über den Rahmen einer Bezirksveranstaltung hinausgehenden großen Ausstellung sich auszuwachsen verspricht. Die Ausstellung gliedert sich in eine Traubenschau, nebst Abteilungen für Schädlingsbekämpfung, Rebenzucht und Rebenveredlung, Wein und Weinbehandlung, Fässer und Kellereiartikel, ferner in eine große Tafelobstschau mit Obstverwertung und Obstversand, eine Herbstblumenschau, sowie den in Frage kommenden Industrie- und Gewerbeartikeln. Wenn die Witterung eine gedeihliche Entwicklung von Trauben und Obst zuläßt, so dürfte insbesondere die Traubenschau, zu der der gesamte württ. Weinbau zugelassen ist, ein vollständiges Bild der schwäbischen Rebenbezirke, die immer mehr auf den Qualitätsbau hinarbeiten, geben und den Mitgliedern des Württ. Weinbauvereins, der am 18. September in Heilbronn seine Herbsttagung abhält, das größte Interesse einflößen. Durch Weinkostproben und Ausschank von hervorragenden Unterländer Weinen während der Ausstellung soll auch eine wirkungsvolle Propaganda für unsere einheimischen Weine gemacht werden, denen sich das Unterländer Edelobst in bester Qualität und Aufmachung zur Seite stellen wird.

Die Weltweinernte 1926.

Der Weltweinertrag wird für 1926 nach dem „Moniteur Vinicole" wie folgt angegeben:

Frankreich	40564101 hl
Elsaß	223854 „
Korsika	90981 „
Algerien	8379142 „
Tunis	714000 „
Marokko	90000 „
Italien	36000000 „
Spanien	15750000 „
Portugal	2060000 „
Azoren, Kanar. Inseln, Madeira	75000 „
Österreich	400000 „
Ungarn	1200000 „
Jugoslavien	2000000 „
Deutschland	990000 „
Tschechoslovakei	200000 „
Rußland	2000000 „
Schweiz	500000 „
Luxemburg	8000 „
Türkei u. Zypern	400000 „
Griechenland	2200000 „
Bulgarien	1350000 „
Rumänien	5000000 „
Syrien	6000 „
Mexiko	4000 „
Kanada	2500 „
Argentinien	6000000 „
Chile	2000000 „
Peru	300000 „
Brasilien	350000 „
Uruguay	150000 „
Bolivien	75000 „
Australien	730000 „
Kapland	350000 „
Ägypten	1000 „
	130163078 hl

Da die Weltweinproduktion im Durchschnitt 180 Millionen Hektoliter beträgt, geht aus dieser Zusammenstellung der Mindererertrag von 50 Millionen Hektoliter deutlich hervor. Er ist in der Hauptsache durch die Ausfälle in Frankreich, Italien und Spanien bedingt. K. M.

Nachweis von Obstwein im Traubenwein.

Die Frage, wie man Traubenweinverfälschungen durch Obstwein einwandfrei feststellen kann, beschäftigt in letzter Zeit zahlreiche Weinchemiker. Wir selbst haben dazu in dieser Zeitschrift verschiedene Beiträge geliefert (1926, S. 220, 1927, S. 76 u. S. 146). In der „Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel" (1927, Bd. 53, Heft 9) geben nun Dr. Widmer und Dr. Kalberer von der Weinbauversuchsanstalt Wädenswil Untersuchungen bekannt über den Nachweis von Obstwein in Wein auf Grund der mikroskopischen Trubuntersuchungen. Bekanntlich wurde vor einiger Zeit angegeben, man könne durch Untersuchung des Trubes und durch den Nachweis von Stärkekörnern auf das Vorhandensein von Obstwein schließen. Die Verfasser kommen aber zu dem Ergebnis, daß Stärkekörner auch im Weintrub in mehr oder weniger großer Menge vorhanden sind. Man darf deshalb auf Obstweinzusatz nur dann schließen, wenn neben sehr zahlreichen Hefezellen auch noch Fensterzellen aus der Epidermis oder Steinzellen einzeln oder in Gruppen mit oder ohne anhaftendem Parenchym gefunden werden. Zusammenfassend darf also gesagt werden: die Ermittelung, ob einem Traubenwein Obstwein zugesetzt ist, gelingt nach der mikroskopischen Trubuntersuchung in den seltensten Fällen mit der

Digitized by Google

notwendigen Sicherheit. Dr. Kalberer gibt nun in der gleichen Zeitschrift ein anderes Verfahren an. Auf spektrochemischem Wege kann er Obstwein im Traubenwein nachweisen, wenn mehr als 15% Obstwein zugesetzt ist, bei Vergleichsweinen gleicher Herkunft und gleichen Jahrgangs glaubt er sogar wesentlich geringere Zusätze mittels des Spektroskopes ermitteln zu können. Die Methode beruht auf dem Umstande, daß Obstweine ein anderes Absorptionsspektrum zeigen als Traubenweine, was deutlich in Erscheinung tritt, wenn man die Absorptionsspektra in ein Koordinatennetz einträgt, dessen Abszisse die Wellenlänge des Lichtes anzeigt, während die Ordinate das Maß der lichtabsorbierenden Kraft anzeigt.

Das Verfahren hat nur den einen Nachteil, daß dazu eine kostspielige Apparatur nötig ist. Inwieweit es sich bewährt, müssen Nachprüfungen ergeben. Jedenfalls ist der Gerichtschemiker jetzt schon in der Lage, durch Nachprüfung von beanstandeten Weinen nach dem Verfahren von Reich, Röttgen und von Kalberer mit annähernder Sicherheit angeben zu können, ob ein beanstandeter Wein mit Obstwein verschnitten ist, so daß sich das Gericht nicht mehr allein auf die Zungenprobe zu verlassen braucht. K. M.

„Französische Rheinweine."

Zu dieser irreführenden Bezeichnung äußert sich nun auch die elsässische Zeitschrift „Les vins d'Alsace". Sie spricht die tönenden Worte aus: „Keine französische Regierung wird sich je dazu hergeben, durch eine Befolgung der durchsichtigen deutschen Bekämpfung der althergebrachten, französischen geographischen Bezeichnung unserer beiden elsässischen Departements, Wasser auf die Mühlen jener zu richten, die im Jahr 1918 den Ruin des elsässischen, wieder französisch gewordenen Weinbaus voraussagten und es nun nicht begreifen wollen, daß das totgesagte Kind im Gegenteil immer kräftiger und munterer wird." Nun, mit der letzten Behauptung wird es noch gute Weile haben, aber Ehrlichkeit und Aufrichtigkeit, die Leitsterne für eine Zeitschrift, die Achtung beansprucht, scheint bei der elsässischen Zeitschrift hinter übernationalem Gepolter zurückgestellt zu werden. Kein Mensch wird es den Elsässern verübeln, wenn sie ihre Weine als im Departement haut-Rhin gewachsen anpreisen. Einer Verdrehung der Tatsachen kommt es aber gleich, hierfür glattweg „Französischer Rheinwein" („Vin du Rhin Français") zu setzen. Es wird auch behauptet, Baden hätte seine Weine als Rheinweine angeboten. Das ist aber eine Unwahrheit. Die oberbadischen Weinhändler bezeichnen in einem Prospekt die oberbadischen Weine ausdrücklich als Weine vom Oberrhein. K. M.

Rundschau

Deutschland.

Der **Stand der Reben Anfang August** wird vom Statistischen Reichsamt durch folgende Noten ausgedrückt: Preußen 3,0, Bayern 2,4, Württemberg 3,1, Baden 3,3, Hessen 2,9. Der Reichsdurchschnitt wird mit 2,9 angegeben.

Die **Koblenzer Ausstellung** „Der Rhein, sein Werden und Wirken" wurde bis zum 19. August von 180000 Personen besucht. Im Weindorf erhielt der 150000. Besucher eine Kiste mit Mosel- und Rheinweinen überreicht. Dasselbe Schicksal blüht dem 200000. Besucher.

Ein neues Lebensmittelgesetz wurde im Reichstag am 14. Juli 1927 in dritter Lesung angenommen an Stelle des Nahrungsmittelgesetzes vom Jahre 1879.

Eine **Rebenaufbaugenossenschaft** wurde bekanntlich zu Anfang des Jahres in Oberheimbach gegründet. Sie bezweckt, die Gemarkung auf genossenschaftlicher Grundlage mit reblauswiderstandsfähigen Pfropfreben neu zu bepflanzen unter gleichzeitiger Zusammenlegung der Grundstücke und Anlage geeigneter Fahrwege. Das Beispiel hat Schule gemacht. Auch in dem stark verseuchten preußischen Teil der unteren Nahe sollen nun solche Rebenaufbaugenossenschaften entstehen und zwar zunächst in Sarmsheim, dann aber auch in Laubenheim und Langenlonsheim.

Weinforschungsanstalt in Trier. Die Errichtung einer Weinforschungsanstalt für das Moselgebiet nimmt festere Formen an. Man ist mit dem Sitz der Anstalt in Trier einverstanden, ebenso mit der Notwendigkeit der Errichtung. Träger der Anstalt sollen sein die Rheinprovinz, die Stadt Trier, die an der Mosel und ihren Nebenflüssen gelegenen weinbautreibenden Kreise, die Landwirtschaftskammer und die Handelskammern in Koblenz und Trier. Man schätzt die Kosten der Einrichtung auf 40000 RM., wovon die Provinz 20000 RM., die Stadt Trier 5000 RM. bewilligt haben. Der Rest von 15000 RM. soll von den Weinbauern aufgebracht werden.

Ein **Winzerfest** beabsichtigt die Kurverwaltung von **Bad Kreuznach** am 10. September zu veranstalten. Vorgesehen ist ein Winzerfestzug, in welchem alle mit dem Weinbau verbundenen Gewerbe vertreten sind.

Frankreich.

Das **internationale Weinamt** in Paris benötigt zu seiner Konstituierung die ratifizierte Ermächtigung von fünf Staaten, damit es mit der Arbeit beginnen kann. Ratifiziert haben Frankreich, Spanien und Portugal. Griechenland, Ungarn und Tunis sind im Begriff nachzufolgen. Italien beeilt sich ebenfalls zu ratifizieren, um an der Konstituierung teilzunehmen.

Österreich.

Die **von Babo-Feier** anläßlich der 100. Wiederkehr des Geburtstages von Babos (18. Januar 1827) wird am 30. September in Klosterneuburg gefeiert. Bei dieser Gelegenheit wird auch ein von Babo-Denkmal im Garten der Lehranstalt Klosterneuburg enthüllt.

Schweiz.

Bei dem **Winzerfest in Vevey** am Genfersee war ein solcher Zudrang, daß an den Banketten 17148 Flaschen Wein und in den Wirtschaften 20226 Flaschen umgesetzt wurden.

Ungarn.

Eine **Studienreise** in deutsche Weinbaugebiete mit Besuch des Weinbaukongresses in Dürkheim unternimmt der Landesverband ungarischer Weinbautreibender.

Polen.

300jährige Weine kamen beim Konkurs der 1610 gegründeten Weinfirma Henry Zukier in Warschau aus einem Geheimkeller, in welchem die besten Sorten lagerten, zum Vorschein.

Holland.

Die **Alkoholgegner** wollen auch Holland trockenlegen. Die Regierung hat den Generalstaaten einen Gesetzentwurf über den Kleinverkauf alkoholischer Getränke unterbreitet. Der Entwurf ist von Arbeitsminister Professor Slotemaker des Bruine, dem Führer der Alkoholgegner, ausgearbeitet und soll dem Lande das Gemeindebestimmungsrecht bringen.

Argentinien.

Die Prohibitionsbewegung macht sich auch in Argentinien breit. Der Deputiertenkammer ist ein Gesetzentwurf vorgelegt worden zur Unterdrückung des Alkoholismus. Daß die argentinischen Weinbauern hiergegen schärfstens Stellung nehmen, ist selbstverständlich, denn Argentinien besitzt 150000 ha Rebfläche und liefert jährlich 5—6 Millionen Hektoliter Wein, von dem neuerdings auch exportiert wird.

China.

Eine **Weinsteuer** in Höhe von 30% des Verkaufspreises hat die chinesische Regierung eingeführt. Die Steuer trat am 11. August in Kraft.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Witterung war in der ersten Augusthälfte für eine gedeihliche Entwicklung der Trauben zweifellos recht günstig, dagegen in den letzten 14 Tagen gerade das Gegenteil. Es gab fast täglich Regenniederschläge, dazu war die Temperatur merklich abgekühlt, sodaß die Witterung weit eher dem Herbst als dem Hochsommer entsprach. Daß unter diesen Umständen in der Reifeentwicklung der Trauben ein gewisser Stillstand eintrat, liegt klar auf der Hand. Erfreulicherweise scheint sich endlich besseres, sonnig-warmes Wetter einzustellen. Sonne und nochmals Sonne brauchen die Trauben zu einer guten Ausreife, zur Hervorbringung einer möglichst guten Qualität, wie man sie allgemein wünscht. Die Berichte über die diesjährigen Herbstaussichten lauten aus sämtlichen Weinbaugebieten durchweg günstig, allerdings gibt es auch heuer wieder Schwankungen im Ertrag sowohl nach unten wie auch nach oben. Im allgemeinen rechnet man

Digitized by Google

mit einem Drittel- bis halben Herbst, ausgenommen natürlich diejenigen Bezirke, die von Unwetter und starkem Hagelschlag betroffen wurden, wo es immer ansehnliche Schäden gab. Zuletzt noch wurde Mitte August das Mittelmoselgebiet recht schlimm von starkem Hagelschlag heimgesucht, und zwar das Gebiet von Trier bis Berncastel-Cues, sowie das untere Ruwertal. Nach den ersten Schätzungen betragen die verursachten Schäden durchweg zwischen 20 und 50 Prozent, gehen teilweise sogar auch darüber. Es ist überhaupt in diesem Jahre mancher Schaden durch Unwetterkatastrophen zu verzeichnen, der sich merklich bei der kommenden Weinernte bemerkbar machen wird. Als bemerkenswerte Tatsache sei noch hier angefügt, daß in der Rheinpfalz die Rotweinberge (Portugieser) besser als die Weißweinberge stehen und einen guten Ertrag erwarten lassen. In der Rebschädlingsbekämpfung haben die Winzer in diesem Jahre große Arbeit geleistet. Man sah sie unermüdlich in ihren Weinbergen bei den Spritz- und Schwefelarbeiten, die sie soundso vielmal wiederholen mußten, tätig sein. Es ist zum großen Teil gelungen, die Schädlinge und Krankheiten des Rebstockes niederzuhalten. Ausnahmen, wie man solche immer hat, daß Winzer nämlich die Bekämpfungsarbeiten nicht oder nicht in der richtigen Weise durchführten (später Zeitpunkt), gibt es auch hier. Schon jetzt kann man Unterschiede in dieser Richtung feststellen; diese werden beim Einherbsten zweifellos noch deutlicher vor Augen geführt. Mögen die kommenden Wochen unter dem Zepter der Sonne stehen, damit die Ausreife der Trauben in der wünschenswerten Weise vor sich geht und in qualitativer Hinsicht ein guter Herbst eingebracht werden kann. In verschiedenen Weinbaugemeinden ist der Gemarkungsschluß bereits angeordnet worden. — Neue Reblausherde wurden im rheinhessischen Weinbaugebiet gefunden in den Gemarkungen Gau-Algesheim (Distrikt „In der Dünnbach"), Sprendlingen („Honigberg"), Wendelsheim („Auf dem Hinkelstein"), Pleitersheim („Auf dem Weiher"), Siefersheim („Auf der Mittelheide"); an der unteren Nahe in den Gemarkungen Langenlonsheim („Klopp", „Auf der Kappel", „Am Bergbaum", „Zu Endesheim), Laubenheim („Weltersberg", „Weyer", „Affenberg", „Im Pfarrwäldchen", „Hangeloch", „Im Klopp"), Sarmsheim („Auf der Heide"). Die erste Reblausverseuchung wurde nun auch in der Gemarkung Kiedrich (Rheingau) gefunden, die sich in der Lage „Gangoldsberg" befindet. Damit sind 16 Weinbaugemarkungen des Rheingaus von der Reblaus verseucht, sodaß nur noch einige wenige Gemarkungen ganz reblausfrei sind.

Das freihändige Weingeschäft war in jüngster Zeit wie die ganzen Wochen hindurch ziemlich ruhig. Hier und dort machte sich auch schon einmal etwas stärkere Nachfrage bemerkbar. Im allgemeinen sind die Bewertungen ziemlich fest, doch ist ein leichtes Anziehen der Preise, so in der Rheinpfalz und in Rheinhessen vor allem für Konsumweine festzustellen. Man bezahlte zuletzt für das Stück (1200 Liter) 1926er und 1925er in Rheinhessen 1200—1400 RM., für 1926er Rotwein (Portugieser) in der Ingelheimer Gegend um 1000 RM., für 1926er Burgunder 2000 RM.; an der Nahe die bekannten Preise; im Rheingau bei vereinzelten Verkäufen für 1925er und 1926er 1600—2000 2600—3000 RM.; für das Fuder (1000 Liter) 1926er in der Rheinpfalz 850—1500—2000—2400 RM. und mehr je nach Lage und Qualität, 1925er erhielten ähnliche Bewertungen; am Mittelrhein für 1925er 1250—1400 RM.; für das Fuder (960 Liter) an Mosel, Saar und Ruwer für 1925er und 1926er 1200—2000—3000 RM.; für die 100 Liter 1926er in Franken 125—180 RM. und darüber, in Baden für den gleichen Jahrgang 100—160 RM. —m—

Mosel, Saar und Ruwer. Die Reben standen bis Juli im allgemeinen gut, doch haben stärkeres Umsichgreifen der Peronospora, stellenweise auch Unwetter mit Hagelschlag größeren Schaden angerichtet. Man wird deshalb kaum mit einem halben Herbst rechnen dürfen. Auch hier ist die Schätzung infolge ungleichmäßigen Behangs sehr unsicher.

Rheingau. Infolge schlechten Blütewetters und Auftretens von Schädlingen und Mehltau ist der Stand der Reben sehr unterschiedlich. Im Durchschnitt scheint es aber kaum einen Mittelherbst zu geben; es wird sogar vermutet, daß bei weiterem Umsichgreifen des Sauerwurms der Herbstertrag nicht viel über dem von 1926 stehen wird. Von anderer Seite wird das Herbstergebnis günstiger beurteilt.

Pfalz. Stellenweise haben Krankheiten Schaden angerichtet. Die Ernteaussichten sind neuerdings auch durch Auftreten des Sauerwurms zurückgegangen. Für 1926er wurde vor kurzem bezahlt in Wachenheim 170—180 RM., in Deidesheim 200—240—270 RM., in Forst 270—320 RM., an der Unterhaardt 118—120 RM., an der Oberhaardt 85—125 RM. je Hektoliter.

Markgräflerland. Infolge der außerordentlich zahlreichen und ergiebigen Niederschläge in der zweiten Augusthälfte breitete sich die Peronospora an den Gipfeltrieben stark aus. Praktisch ist der Befall jedoch ohne Bedeutung. Lederbeerenkrankheit findet sich stellenweise. Die durch sie bedingten Ausfälle sind aber meist ohne Belang. Der Äscherich machte sich weiterhin stärker bemerkbar. Man scheint teilweise zu spät geschwefelt oder nach stärkeren Regen die Schwefelung nicht wiederholt zu haben. Die Schäden, die der Pilz durch Samenbruch verursacht hat, sind in Elblinglagen gelegentlich erheblich. Um den Wurm zu unterdrücken, hat man durch Spritzen und Stäuben bis zum letzt zulässigen Termin mit Arsenmitteln und darüber hinaus mit Nikotin gearbeitet. So weit sich übersehen läßt, ist mit größeren Wurmschäden nicht zu rechnen, wenn die gute Witterung anhält.

Die Weinbergarbeiten selbst litten unter der schlechten Witterung außerordentlich. Die Bodenbearbeitung konnte überhaupt nicht, oder nur in Lagen mit leicht durchlässigen Böden durchgeführt werden. Unkraut mußte daher überhand nehmen.

Die Weinpreise bewegen sich für einfache Weine zwischen 90 und 105 RM. pro Hektoliter. Für bessere Lagen wurden 120—140 RM. und mehr gefordert. Das Geschäft ist immer noch flau. Käufe wurden kaum getätigt.

Ortenau. Wo rechtzeitig, d. h. Mitte Mai, gegen den Rotbrenner gespritzt wurde, gelang es, das Auftreten des Pilzes völlig zu verhindern. Spätere Spritzungen, die erst Ende Mai vorgenommen wurden, sind meist ohne Erfolg geblieben. In solchen Stücken zeigen die untersten 3—4 Blätter die charakteristischen rotbraunen Flecken des Rotbrenners.

Der am 6. August in der Nähe von Diersburg niedergegangene Wolkenbruch hat großen Schaden verursacht. Es wurde viel guter Boden abgeschwemmt, viele Bäume sind umgerissen, die Keller standen zum Teil unter Wasser. Hagel ist nicht gefallen.

Taubergrund. Die Frühjahrsfröste und starkes Auftreten der Peronospora haben die Aussichten für einen Herbst wiederum stark vermindert, infolgedessen wurde den Reben vielfach nicht die nötige Pflege zuteil. Gut stehen Hybridenreben, vor allem Seibel 880 und Oberlin 595. Man denkt deshalb im Taubergrund daran, beim Neuaufbau des Weinbaus die Hybridenreben nicht ganz fallen zu lassen, sie vielmehr für geringere Lagen beizubehalten.

Kraich- und Pfinzgau. Der diesjährige Herbst dürfte ziemlich gering werden. Geringer Gescheineansatz, Blattfallkrankheit, Oidium und stellenweise auch Hagel haben die Reben erheblich geschädigt. Lederbeeren findet man in diesem Jahre auch in überaus reichem Maße an der Taylorrebe. Auch der Sauerwurm macht sich in bedenklichem Grade bemerkbar. In Weinbergen, in denen die Sauerwurmbekämpfung nicht, oder doch nicht rechtzeitig vorgenommen wurde, tritt die Rohfäule schon jetzt in empfindlichem Umfange auf. Sollte uns ein nasser Herbst beschieden sein, so muß befürchtet werden, daß der Rohfäule noch manche Traube zum Opfer fällt. Ein früher Herbstbeginn mit all seinen unliebsamen Folgen wäre dann als weiterer Nachteil zu lässig gehandhabter Sauerwurmbekämpfung zu buchen.

Schweiz. In der Deutschschweiz stehen die Reben im allgemeinen sehr gut. Nur läßt der Traubenansatz stellenweise zu wünschen übrig. Man hofft bei günstigem Herbstwetter auf eine sehr gute Qualität. In der französischen Schweiz macht sich in den Gutedelgebieten der geringe Samenansatz geltend. Sonst stehen auch hier die Reben, die rechtzeitig gegen Schädlinge geschützt wurden, sehr schön da. Man rechnet mit einem früheren Herbstbeginn als letztes Jahr.

Ungarn. Man schätzt die Weinernte auf 2,5—3 Millionen Hektoliter und glaubt, daß der Neuwein zu 50 Groschen je Liter zu haben sei.

Bulgarien. Die Herbstaussichten sind recht günstig; man schätzt den Ertrag auf 5 Millionen Dz. Der Weinhandel der ehemaligen österreichisch-ungarischen Monarchie, von Holland und Belgien bringt den bulgarischen Weinen wachsendes Interesse entgegen. Allerdings müssen die Trauben vom Handel an Ort und Stelle unter sachkundiger Leitung gepreßt werden, um einwandfreie Ware zu erhalten. Durch neu gebaute Eisenbahn-Spezialwagen soll der Traubentransport gefördert werden.

Digitized by Google

Frankreich. Nach allem, was man aus den bedeutendsten Weinbaugebieten Frankreichs hört, rechnet man mit einer mittleren Ernte, die nur wenig besser ausfallen dürfte als im vorigen Jahr. In manchen Gegenden wird der Ertrag geringer sein als im vorigen Jahr, in anderen besser. Schlecht stehen die Reben im Gebiet von Bordeaux, sehr gut zwischen Pyrenäen und Montpellier, mittelmäßig in Burgund. Acht- bis neungrädige Neuweine sollen 140—150 Franken je Hektoliter kosten.

Algier. Die mehrfach erwähnten Fröste und Stürme haben starke Schäden angerichtet, so daß man nur etwa mit einem halben Vollherbst rechnet. Preise zurzeit 13 Franken je Hektolitergrad.

Italien. Man rechnet auf eine erheblich größere Ernte (etwa 45 Millionen Hektoliter) als letztes Jahr (36 Millionen Hektoliter). Die Qualität wird gut beurteilt. Der Herbstbeginn wird früher sein als letztes Jahr. In Südtirol stehen die Reben sehr gut. Stellenweise haben sie allerdings unter Hagel stark gelitten. Die Preise der neuen Weine dürften wesentlich niederer ausfallen als im Herbst 1926.

Spanien. Der Weinertrag wird auf mittel geschätzt. Wenn vor der vollkommenen Reife noch Regen fällt, hofft man auf eine gute Qualität. In Alicante wird ein um ein Drittel höherer Ertrag als 1926 erwartet.

Griechenland. Trotz großer und andauernder Hitze, die viele Trauben vorzeitig zum Vertrocknen bringt, rechnet man doch mit einem guten Ernteergebnis. Auf der Insel Samos soll dagegen das Ergebnis bezüglich der Quantität nur mittelmäßig ausfallen.

Vereinsnachrichten

Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer. Auf einer Winzerversammlung in Cafel am 21. Juli sprach Vorsitzender Schieffer von Trier über das neue Weingesetz. Er verlangte Erhöhung der Verbesserungsgrenze auf 25% und Verbot des Verschnittes von Weinen verschiedener Weinbaugebiete. Nach dem bestehenden Weingesetz könne ein Verschnitt mit 51% deutschem Wein immer noch als deutscher Wein verkauft werden. Diese Lücke im Weingesetz müsse beseitigt werden.

Pfälzer Kreisbauernkammer. In der letzten Vollversammlung erklärte die Kammer, sie stehe nach wie vor auf dem Standpunkte, den Anbau von Hybriden und das Inverkehrbringen von Hybridenwein zu verbieten. Ausnahmen sollen nur bäuerlichen Betrieben zugestanden werden, die außerhalb des Weinbaugebietes im Rheintal liegen und nur bis zu einer Stockzahl von 100 je Betrieb.

Damit ausländische Tafeltrauben nicht zu billigem Zollsatz hereinkommen, um später vermostet zu werden, wird beantragt, im Warenverzeichnis zum Zolltarif Ziffer 45 die Worte „und daß diese Verwendung bereits zur Zeit der Anmeldung als Tafeltrauben beabsichtigt war" gestrichen werden.

Verband süddeutscher selbständiger Küfermeister. Auf dem Verbandstag in Bietigheim wendet sich der Verband entschieden gegen die Bestrebungen den Weinbauschulen das Recht der Kellermeisterprüfungen zu erteilen. Er vertritt den Standpunkt, daß die Erteilung des Meistertitels im Küferberuf einzig und allein den Prüfungskommissionen der Handwerkskammer auf Grund der Bestimmungen der Reichsgewerbeordnung überlassen bleibt und die Meisterprüfung wie seither auf Holz- und Kellerküferei zu erfolgen hat.

Fragen und Antworten

Herrn O. M. in R. a. K. Die eingesandten Beeren sind zum Teil von dem Peronosporapilz befallen, zum Teil leiden sie an der Sauerfäule. Gegen Peronosporabefall an Beeren kann man sich nur durch vorbeugendes, rechtzeitiges und richtiges Spritzen mit kupferhaltigen Brühen (Kupferkalk-Nosperalkalkbrühe) schützen. Wenn der Pilz bereits in die Beeren eingedrungen ist, sei es durch die Spaltöffnungen der Beerenhaut oder vom Stiele aus, ist eine Heilung nicht mehr möglich. Die Beeren nehmen eine violette Farbe an, schrumpfen zusammen und werden zu Gebilden, die an Lederbeutel erinnern, weshalb man auch von Lederbeerenkrankheit spricht.

Die Sauerfäule, die durch den Pilz Botrytis cinerea verursacht wird, tritt vor allem in wurmreichen, nassen Jahren auf. Die durch die Fraßtätigkeit des Wurmes hervorgerufenen Verletzungen bilden die Eingangspforten für den Pilz ins Beereninnere. Intensive Sauerwurmbekämpfung ist daher das beste Mittel, um die Fäule hintanzuhalten. G.

An Herrn **J. Sch.** in **B.** Die mikroskopische Untersuchung des eingesandten Weines ergab das Vorhandensein größerer Mengen frischer, in lebhafter Sprossung befindlicher Hefe. Der Wein enthielt also noch gewisse Mengen Zucker, die bei Eintritt warmer Witterung Anlaß zu einer Nachgärung gegeben haben. Nach der hier ausgeführten chemischen Untersuchung enthält der Wein jetzt noch 1,2 g unvergorenen Zucker im Liter. Es würde sich daher empfehlen, ihn weitere 8—14 Tage liegen zu lassen, damit auch dieser Zuckerrest noch vergärt. Dann kann der Wein durch Filtration von der Hefe und vom Schönungstrub getrennt werden. Eine erneute Trübung ist nicht zu befürchten. D.

An Herrn **J. S.** in **H.** Der bittere zusammenziehende Geschmack des zur Untersuchung überbrachten Weines beruht, wie beim Verkosten bereits vermutet wurde, auf einem sehr hohen Gehalt an Metallsalzen (Eisen- und Zinkverbindungen), die auf irgend eine Weise, z. B. durch ungeeignetes Lesegeschirr, in den Wein gelangt sind. Der Wein konnte im Laboratorium durch Behandlung mit einer außerordentlich hohen Menge Ferrozyankalium geklärt und geschmacklich wesentlich verbessert werden. Von der praktischen Anwendung dieser Behandlung aber muß abgeraten werden. Es empfiehlt sich vielmehr, den Wein zu brennen. Für eine Verwendung zu Haustrunk oder zur Essigbereitung kommt er nicht mehr in Betracht. D.

Vorträge und Versammlungen

Gerätevorführung auf dem Weingute Blankenhornsberg.

Die in der vorigen Nummer angekündigte Vorführung von Weinbaugeräten hat am Samstag, den 20. August d. J. auf dem Versuchs- und Lehrgute der Badischen Landwirtschaftskammer Blankenhornsberg bei Jhringen stattgefunden. Vertreten waren die staatlichen Behörden und die verschiedenen landwirtschaftlichen und weinbaulichen Körperschaften. Die Beteiligung der Winzer — auf welche es ja in erster Linie ankam — hätte etwas reger sein dürfen. In einleitenden Erörterungen wurde dargelegt, wie sich die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin die Arbeitsforschung auf dem Gebiete des Weinbaues denkt, daß man vor allem Maßnahmen zu ergreifen beabsichtige, um die Ausgaben zu senken und daß dafür in erster Linie die Erziehung der Reben am Draht mit mechanischen Heftvorrichtungen und die Behandlung des Bodens vermittels erleichterter Pflugarbeit in Frage kämen. Im Anschluß daran wurden verschiedene Drahtrahmensysteme an Hand von Abbildungen durchgesprochen. Auf Grund der Ergebnisse bereits voraufgegangener Versuche waren sehr instruktive Tabellen aufgestellt, aus denen klar hervorging, daß der deutsche Weinbau jährlich 2½ Millionen Mark sparen könnte, wenn er von der Pfahlerziehung ganz und gar zur Drahterziehung übergehen würde. Auch Tabellen über die Bodenbearbeitung von Hand und vermittels Pflug sprachen zugunsten der letzteren. Es wurden nunmehr die Geräte erklärt und dann in Tätigkeit vorgeführt. Die Siemens-Schuckert-5-PS-Motor-Bodenfräse arbeitete in leichtem Löß- und in grobsteinigem Basaltboden gleich gut. Daß in letzterem Falle die mit großer Gewalt rotierende Frästrommel nicht den geringsten Schaden litt, war erstaunlich. Diese Bodenfräse bewegt sich durch eigene Kraft vorwärts; es kann damit der Boden bis auf 30 cm Tiefe gründlich gelockert werden. Leider wird in den Rebgassen nur eine Breite von 40 cm bearbeitet, so daß noch Handarbeit nachfolgen muß. Es ist aber beabsichtigt, die Fräsen zu verbreitern und vor allem durch Anbringung seitlicher Schare die Arbeit bis dicht an den Stock zu führen. Die Bodenfräse eignet sich vor allem für ebene Lagen und für Lagen mit einer Steigung von höchstens 20%. Darüber hinaus versagt sie. Dies ist zu bedauern, denn nach ihrer glänzenden Bewährung im Gartenbau hat man sich im Weinbau bezüglich der Bodenfräse den größten Hoffnungen hingegeben. Ihr Anschaffungspreis beträgt 2150 RM.

Nunmehr kam die Motorseilwinde der Firma Franz Clemens-Bad Kreuznach an die Reihe. Davon existieren drei verschieden große Apparate: „Klein-Winzerdank" für die kleinsten, „Groß-Winzerdank" für mittlere bis große und „Elephant" für die größten Verhältnisse. Der „Klein-Winzerdank" fand in Anbetracht unserer zumeist

Digitized by Google

kleinparzellierten Weinberge das größte Interesse. Der Motor mitsamt der Seilwinde ist von geringem Umfange, einfach gebaut, in einzelnen Teilen auch in schwierigem Terrain leicht transportabel und insgesamt einfach aufzustellen. Ein Mann bedient die Motorseilwinde, ein anderer Mann zieht den am Seil befestigten Pflug die Gasse abwärts und dann wird der Pflug mit Leichtigkeit nach oben gezogen bei guter Bearbeitung des Bodens. Die Firma Clemens hat selbst einen Pflug „Maulwurf" konstruiert, der das denkbar einfachste Universalgerät darstellt und — da von leichtem Bau — unschwer überallhin transportiert werden kann. Auch die stabiler gearbeiteten Universal-Pflüge der ebenfalls vertretenen Firmen Karl Böhmer-Alzey („Weinpflanzer S" und „Weinpflanzer L") und Emil Weintz-Undenheim („Weinbergspflug Schilling") mit beweglichen Scharen arbeiteten gut und ließen auch zwischen den Stöcken in der Zeile nichts mehr liegen. Die Arbeitsbreite ist bei sämtlichen Pflügen leicht verstellbar. Die Motorseilwinde „Klein-Winzerdank" hat im Weinbau ohne Zweifel eine große Zukunft. 25 ar Weinberg in steilstem Gelände können mit ihrer Hilfe in 2 Stunden gut bearbeitet werden. Die genannten guten Universalpflüge ermöglichen flaches und tiefes Hacken, regelrechtes Pflügen, Anhäufeln der Stöcke und Abräumen derselben. Die Motorseilwinde kann auch noch beim Roden Verwendung finden, zum Heraufziehen von Mist, Erde usw. Preis des „Klein-Winzerdank" 1280 RM. bei 20% Anzahlung und Abzahlung der Gesamtsumme in Raten innerhalb 2 Jahren. — Von der Firma Zähringer-Heitersheim wurden dann noch der „Sparverstäuber Karch" für Verstäuben von Pulvern zur Bekämpfung von Pilzkrankheiten der Reben und des Heu- und Sauerwurms vorgeführt, eine sehr gute Gasmaske und eine neuere Schwefelbrille. Auch diesen Apparaten wurde die gebührende Anerkennung zuteil. — Man hätte noch lange zuschauen und zuhören können. Das Programm war aber im großen ganzen erledigt. Es geziemt sich noch der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und der Badischen Landwirtschaftskammer, welche diese Vorführungen ermöglichten und aufs beste vorbereitet hatten, den Dank auszusprechen. Die Gerätevorführungen sollen im kommenden Frühjahr in den Rebgeländen des Badischen Weinbauinstituts in Freiburg ihre Fortsetzung erfahren. Die Rebbauern möchten sich dies jetzt schon vormerken und dann mit ihrem Besuch nicht säumen — es geht um den Fortschritt des badischen Weinbaues! Dümmler.

Vortragskursus an der Mosel.

Der Deutsche Weinbau-Verband veranstaltet in den Tagen vom 14. mit 16. September 1927 in Berncastel einen Vortragskursus. Dieser Kursus soll den Teilnehmern Anregungen in Bezug auf Weinbau und Kellerwirtschaft geben. Eine Gebühr für die Teilnahme wird nicht erhoben. Jeder Kursusteilnehmer trägt seine Auslagen. Das Programm sieht am ersten und zweiten Tag vormittags Vorträge vor, während die Nachmittage und der dritte Tag Besichtigungen und praktischen Erläuterungen dienen.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Düngung der Wiesen und Weiden.

Wiesen und Weiden sind neben einer Stallmistdüngung für eine Gabe von Kainit und Thomasmehl sehr dankbar. Die Grasnarbe wird durch diese Kunstdünger wesentlich verbessert, weil die schlechten Gräser zurückgedrängt werden und die guten sich dadurch besser entwickeln können. Besonders werden auch die Kleearten gefördert, die wiederum einen Teil der Stickstoffdüngung ersparen. Kainit ist bei der Wiesendüngung dem hochprozentigen Kalisalz vorzuziehen, weil die Gräser dessen Nebensalze gut vertragen und andernteils das Moos durch diese Nebenbestandteile vernichtet wird. Wenn die Wiesen trocken sind, kann man drei bis vier Zentner Kainit und zwei bis drei Zentner Thomasmehl pro Morgen gemischt schon jetzt oder im Laufe des Winters geben, ohne Verluste durch Auswaschung befürchten zu müssen.

Reinlichkeit im Kellerbetriebe.

Gründliche Reinlichkeit ist und bleibt das sicherste Mittel zur Verhütung von Krankheiten im Wein. Über diesen Punkt herrscht in Sachkreisen einstimmige Meinung. Das, was man für gewöhnlich Reinlichkeit nennt, reicht in der Kellerwirtschaft nicht immer aus, besonders nicht in warmen, sogenannten guten Weinjahren. Solange es sich darum handelt, die Oberflächen aller bei der Verarbeitung der Rohstoffe nötigen Gerätschaften zu säubern, mögen die bekannten allgemein angewendeten Reinigungsarten genügen. Aber wie sieht es aus mit den vielen Pilzen, die in den Fugen, Ritzen und Spalten sitzen oder sogar tief in das Holz eingedrungen sind? Diese können mit heißem Wasser, selbst unter Beigabe von Soda, nicht zum Absterben gebracht werden.

Diese sind nur mittels eines durchgreifenden Desinfektionsmittels zu vernichten. In der gesamten Brauereitechnik ist dies längst erkannt, und trotzdem dort doch fast nur in niederen Temperaturen gearbeitet wird, gibt es überhaupt keine einzige Brauerei mehr, die zur unbedingten Abtötung aller Pilze bei den Reinigungsarbeiten nicht ein solches Präparat verwendet.

Es ist anzuerkennen, daß es auch in der Weintechnik schon recht viele Betriebe gibt, die sich eine laufende Reinlichkeit durch die Verwendung solcher Mittel sichern. So lange aber nicht jede Kellerei und selbst jeder Winzerbetrieb einsieht, daß er nur bei Verwendung solcher Stoffe wirklich und für alle Fälle sicher arbeitet, solange wird es im Handel immer kranke oder verdorbene Weine geben. Haben wir doch seit Jahren das sich zu diesen Zwecken ganz hervorragend bewährte Montanin, geliefert von der Montana A.-G. Strehla a. d. Elbe. Montanin ist eine helle Flüssigkeit von stark keimtötender Wirkung mit der angenehmen Eigenschaft, daß es selbst in unverdünntem Zustande keinen ätzenden Einfluß auf die Hände der damit beschäftigten Arbeiter ausübt. In seiner flüssigen Form läßt es sich sehr leicht in allen Verdünnungen herstellen und stellt sich äußerst billig.

Wie vorzüglich Montanin im gesamten Gärungsgewerbe beurteilt wird, ist aus der der heutigen Nummer beigelegten Drucksache zu ersehen, welche den Lesern zur eingehenden Durchsicht empfohlen wird.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag: Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstraße 21. — Druck: Buchdruckerei C. A. Wagner A.-G., Freiburg i. B.

G B 18 G 07
Gebr. Borchers A.-G.
Chemische Fabriken
Verkaufskontor:
HANNOVER
Hedwigstraße 1

ARSENBESTÄUBUNGSMITTEL
HERCYNIA
und
BLEIARSENATSSPRITZMITTEL
BORCHERS

G B 18 G 07
sind unerreicht in der
Bekämpfung der Schädlinge
im Weinbau.
54

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 15. September 1927 | Nr. 18

Inhalt: Bauer. Eine Förderanlage für ein Rebenvortreibhaus, mit 3 Abb. S. 179; Die badische Propagandafahrt zum Weinbaukongreß in Dürkheim S. 182; Hertenstein, Vorwärts—Aufwärts! S. 183; Kleine Mitteilungen S. 183; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 185; Vereinsnachrichten S. 186; Geschäftliche Mitteilungen S. 186.

Eine Förderanlage für ein Rebenvortreibhaus.

(System Bauer)

Von Weinbaudirektor Bauer, Neustadt an der Haardt. Mit 3 Abb.

Im Veredlungsbetrieb ist die Beförderung der beschickten Vortreibkisten eine umständliche, zeitraubende und schwierige Sache. Die 1½—2 Zentner schweren Kisten müssen vom Packraum in das Vortreibhaus verbracht werden, in den schmalen Gängen, zunächst des Vortreibraumes (hier als Warmhaus bezeichnet) auf die Gestelle gehoben, abgenommen und in den Abhärteraum (hier Kalthaus genannt) geschafft werden, wo sie wiederum aufzustellen sind, um dann schließlich ins Freie befördert zu werden. Dabei ist diese Arbeit unter Zuhilfenahme von Leitern in einer feuchten Wärme von 25 bis 30° C vorzunehmen. Um den Transport vom Warmhaus ins Kalthaus zu vermeiden, kann man vorteilhaft das Warmhaus nach beendigtem Vortreiben durch Lüftung und Temperaturherabsetzung in einen Abhärteraum (Kalthaus) verwandeln. Dies setzt für doppelte Beschickungsmöglichkeit zwei Vortreibhäuser voraus. Nach diesem Grundgedanken ist die im Jahre 1926 erbaute pfälzische Rebveredlungsanstalt in Dirmstein bei Grünstadt eingerichtet, bei der auf beiden Seiten der Veredlungshalle ein großes Treibhaus mit Glasdecke anstößt, das zugleich als Vortreib- und als Abhärteraum dient. Während das eine in Betrieb ist, wird das andere beschickt, so daß jedes Haus in einer Veredlungszeit zweimal benutzt werden kann.

In einer großen Veredlungsanstalt wirken sich die Nachteile des Kistentransportes noch stärker aus. Wohl besteht die Möglichkeit, sich durch eine Hebeanlage, einen Fahrkran u. dergl. eine Erleichterung zu verschaffen. So habe ich für die im Bau befindliche Rebveredlungsanstalt in Bergzabern ein im Mittelgang des Treibhauses auf Schienen laufendes, fahrbares Transportgestell vorgesehen, das dieselbe Einteilung besitzt wie die Kistengestelle. Dieser Laufwagen wird im Packraum mit Kisten beschickt, ins Warmhaus gefahren und die Kisten dann auf die Vortreibgestelle hinübergerückt. Um dies zu erleichtern, sind auf dem Fahrgestell auf feststehenden Achsen Laufrollen angebracht, auf denen die Kisten leicht auf ihren Platz auf das Gestell geschoben werden können. Nach beendetem Vortreiben werden die Kisten wieder auf den Laufwagen geschoben, ins Kalthaus befördert und schließlich aus dem Haus gefahren.

Für das große Rebenvortreibhaus, das zur Zeit für die Rebveredlungsanstalt Kästenberg bei Rhodt erstellt wird, möchte ich jedoch einen anderen Weg beschreiten. Vorgesehen sind Veredlung und Vortreiben von 2 Millionen Reben. Hierzu sind über 2000 Kisten notwendig. Werden diese schweren Kisten nur dreimal befördert, so ergibt sich schon eine Beförderungsziffer von mehr als 6000 Kisten, also etwa 12000 Zentner in arbeitsreicher Zeit unter ungünstigsten Verhältnissen. Wenn irgendwo, so ist hier eine arbeitsparende Förderanlage am Platze. Bei einem solch großen Vortreibbetriebe soll nun auch vermieden werden, das Warmhaus allzu groß zu machen, um gleichmäßige Wärme zu ermöglichen und durchzuhalten. Bekanntlich ist ja in großen Warmhäusern die Erhaltung einer gleichbleibenden Temperatur, die für das gleichmäßige Austreiben der Reben bestimmend ist, außerordentlich schwer. Der Durchführung der Arbeit liegt nun folgender Gedanke zugrunde:

Anschließend an die Veredlungshalle, als getrennter kleinerer Teil derselben, ist der Einlegeraum der Pfropfreben in die Kisten vorgesehen. Dieser Packraum liegt mit dem anstoßenden Treibhaus und der Ausladehalle in einer Längsachse. Das Treibhaus ist abgeteilt in das zwei Drittel der Fläche umfassende Warmhaus und das ein Drittel umfassende Kalthaus. Im allgemeinen ist es üblich, das Warmhaus ganz oder fast ganz zu beschicken, dann vorzutreiben und die Reben ins Kalthaus zu überführen, also ein wechselweiser (periodischer) Betrieb. Bei diesem Verfahren würden bei zwei Millionen Veredlungen außerordentlich große Räume erforderlich sein. — Bei dem Betrieb der Rebveredlungsanstalt Kästenberg ist ein fortdauernder (kontinuierlicher) Betrieb vorgesehen. Das Vortreiben beginnt schon nach dem Einstellen der ersten Kisten, sodaß diese zuerst fertig werden und dann in das Kalthaus kommen, um nach dem Abhärten sofort verschult zu werden. So gehen Vortreiben, Abhärten und Verschulen in stetigem Betriebe Hand in Hand. Auf diese Weise wird es vermieden, daß nach beendetem Abhärten der Inhalt des ganzen Abhärteraumes, also mehrere hunderttausend Veredlungen, auf einmal zum Einschulen anfällt. Wie mißlich es werden kann, wenn viele Tausende Veredlungen so rasch wie möglich verschult werden sollen, weiß jeder Praktiker zur Genüge. Läßt das Wetter nun noch die Verschulung nicht zu, so ist es umso schlimmer. Die fertigen Kisten stehen da und man weiß sie nicht hinauszubringen. Beim fortdauernden Betrieb fallen die abgehärteten Veredlungen allmählich an; stört das Wetter die Einschulung, so ist der Mißstand lange nicht so groß wie beim Wechselbetrieb. Es muß nur eine Einstellungsmöglichkeit für die allmählich anfallenden, abgehärteten Reben vorhanden sein.

Digitized by Google

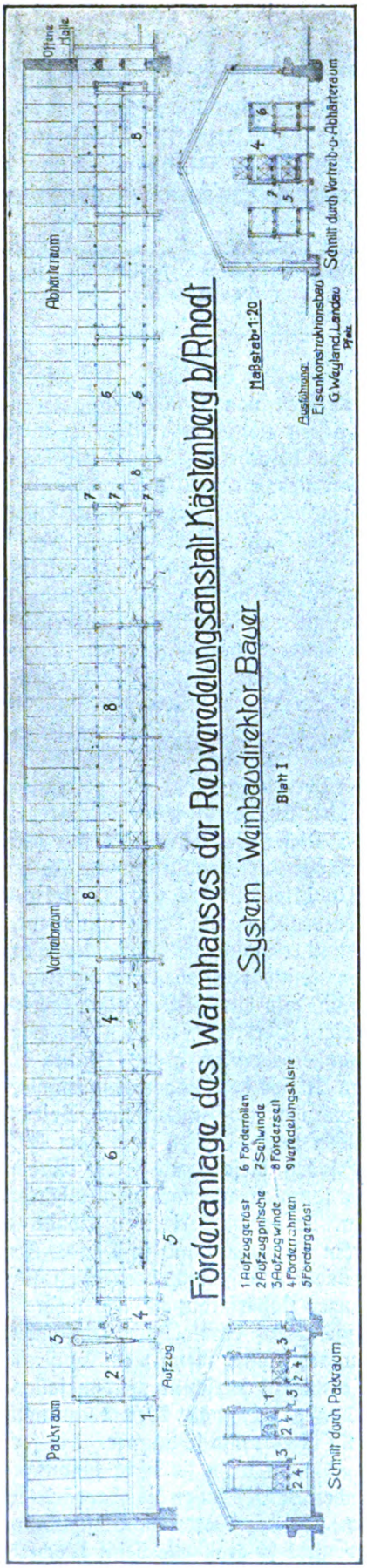


Abb. 1. Förderanlage für ein Rebenvortreibhaus.

Die Ansammlung von so viel Auspflanzreben wie beim Wechselbetrieb wird nicht erfolgen; auch können die Kisten leicht dreimal verwendet werden. Dieser fortdauernde Betrieb läßt sich nur durch eine Förderanlage ermöglichen.

Als Förderanlage habe ich zunächst an einen Bandförderer gedacht und mich mit der Firma Stotz A.-G. in Stuttgart in Verbindung gesetzt. Eine Bandförderanlage ist jedoch außerordentlich kompliziert; die Stockwerke des Vortreibgerüstes müßten wegen des Rücklaufs des endlosen Bandes und zum Einbau der Treibrollen sehr hoch werden. Geeignet wäre nur ein Gummi- oder Balattaband, das die Anlage außerordentlich verteuert. Das Band allein käme auf über 40000 Mark. Auch die Rollenförderung schied aus.

Einen sehr beachtenswerten Vorschlag für die Lösung der Transportfrage machte Herr Weinbauinspektor Masset in Neustadt a. d. H. Er hatte in einer großen Ziegelei bemerkt, wie der geformte Ton auf besondere, auf Gleisen laufende Karren verladen wird und auf diesen den ganzen Fabrikationsgang durchmacht. Er schlug nun vor, hier ebenso zu verfahren, fahrbare, auf Schienen laufende Gestelle, die in drei Stockwerken je 18 Kisten fassen sollten, im Packraum zu beschicken und auf diesen Gestellen das Vortreiben im Warmhaus und Abhärten im Kalthaus vorzunehmen. Die Bauleitung trug jedoch Bedenken, diesen Gedanken in die Praxis umzusetzen, da eine geschlossene Schienenanlage für Zu- und Abbeförderung durch alle Räume, auch durch die Veredlungshalle, gehen muß und unter anderem auch die Türen für drei Gleisanlagen sehr groß werden müssen, sodaß auch das Warmhalten erschwert ist. Der Vorschlag ist jedoch so, daß er recht gut in die Praxis umgesetzt werden kann, und vielleicht dient diese Veröffentlichung dazu, irgendwo Anregung zur Durchführung in dieser Art zu geben.

Auf diesem Gedanken aufbauend, hat der Inhaber der mechanischen Werkstätte Gustav Weyland in Landau (Pfalz), Vogesenstraße 32, vorgeschlagen, statt der auf Rädern laufenden Gestelle ebenso große dreiteilige, zerlegbare Standgestelle zu machen, die durch einen die Gestelle hochhebenden Hubwagen befördert werden. Der Hubwagen fährt die Gestelle auf den gewünschten Platz des Warm- oder Kalthauses. Für jede Kistenreihe wäre nur eine solche Fahrkarre nötig. Auf diese Weise kommen die schweren Gestellwagen in Wegfall und die Standgestelle können nach der Entleerung, ohne an Schienen gebunden zu sein, von zwei Leuten leicht zurückgetragen werden.

Wir haben uns zur Einrichtung der nachfolgend beschriebenen Förderanlage entschlossen, die ich ausgearbeitet habe und die in allen Teilen durch Herrn Gustav Weyland in Landau (Pfalz) gut durchkonstruiert und berechnet wurde. Es sind nur zur Schilderung leider mehr Worte nötig, während eine Inaugenscheinnahme mit einem Blick die Einfachheit der Konstruktion ersehen läßt.

Im Warm- und Kalthaus befinden sich feststehende Gestelle von 1 m Breite zur Aufnahme der Veredlungskisten. Für den Kästenberg sind drei Gerüstreihen für zwei Kisten nebeneinander mit drei Stockwerken vorgesehen. Diese Gerüste sind nun als Fördergerüste (Abb. 1/5) eingerichtet, auf denen kleine Laufrollen (Abb. 1/6) angebracht sind. Diese Rollen laufen frei auf den feststehenden 80 cm breiten Achsen (Abb. 2), die quer zur Längsrichtung der Fördergerüste an den seitlichen Längsbalken des Gerüstes verschraubt sind. Die Achsen tragen auf den Seiten je eine Leitrolle und in der Mitte eine einfache Laufrolle (Abb. 1/6 und Abb. 2).

Auf den Laufrollen liegen die Förderrahmen (Abb. 1/4 und Abb. 3). Ein Förderrahmen besteht aus einem Lattenrost aus Holz, der an den Laufflächen mit starkem Bandeisen beschlagen ist. Am Ende jeden Bandes ist eine Scharnierkuppelung, mit der zwei Rahmen mittels eines Stiftes leicht zusammenkuppelbar sind. Die Förderrahmen sind 4 Kistenlängen, also 3 m, lang und nicht ganz 2 Kistenbreiten — 75 cm — breit. Ein Rahmen wird mit 8 Kisten beladen. Jeweils am Gerüstende befindet sich in jedem Stockwerk eine Seilwinde (Abb. 1/7) mit einem Zugseil (Abb. 1/8), einem 6 mm starken Drahtseil. Das Zugseil läuft an seinem Ende

Digitized by Google

Blatt II

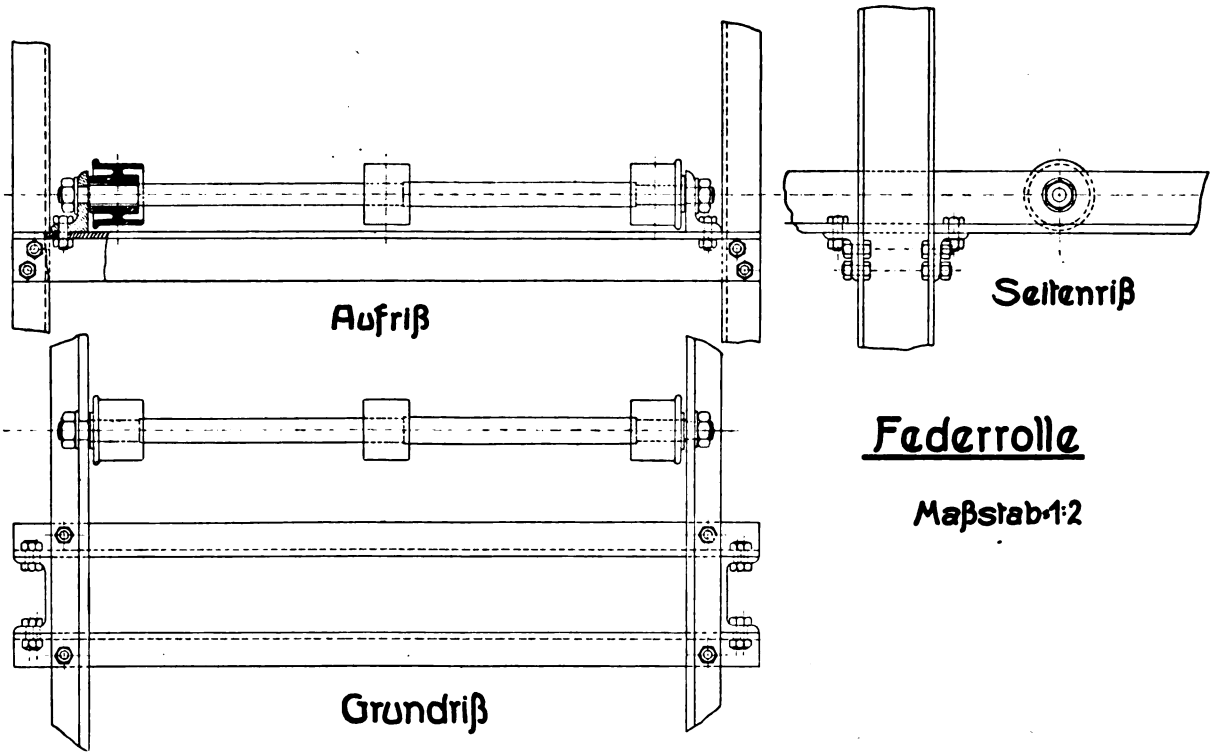


Abb. 2. Förderanlage für ein Rebenvortreibhaus.

Blatt III

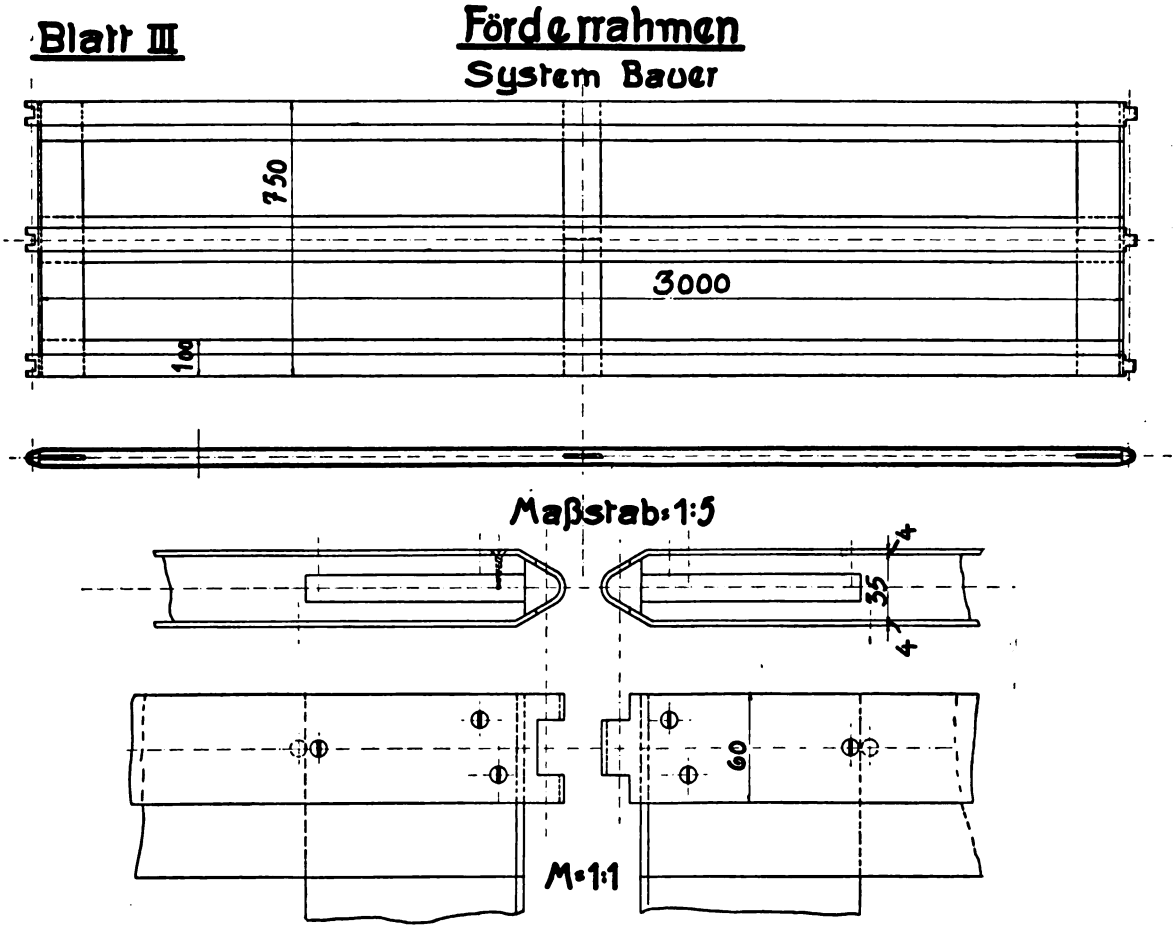


Abb. 3. Förderanlage für ein Rebenvortreibhaus.

Digitized by Google

in drei Anschlußseile aus, von denen jedes eine Anschlußkuppelöse besitzt. Damit wird der erste Förderrahmen durch einen Stift gekuppelt, die Winde zieht den Förderrahmen mit den Kisten (Abb. 1/9) vorwärts. Durch Zusammenkuppelung lassen sich alle Förderrahmen auf diese Weise wie Eisenbahnwagen vorwärts ziehen (Abb. 1). Der Kraftaufwand zur Vorwärtsbewegung ist sehr gering, da die Rahmen auf den Laufrollen leicht beweglich sind. Dieser Vorgang ist also ganz einfach.

Um die Kisten in die einzelnen Stockwerke des Fördergerüstes zu bringen, ist am Anfang und Ende der Förderbahn ein Aufzug nötig. Das Aufzuggerüst steht einerseits im Packraum, andererseits in der anschließend an das Kalthaus befindlichen Verladehalle. Zu jedem Gestell gehört ein Aufzug, der einen Förderrahmen, also acht Kisten, aufnehmen muß. Im Aufzuggerüst (Abb. 1/1) hängt an vier Seilen die Aufzugpritsche (Abb. 1/2), auf der sich ebenfalls vier Förderrollen befinden. Die Aufzugpritsche wird mittels einer Aufzugwinde (Abb. 1/3) in Tischhöhe gebracht und festgeklemmt. Dann wird ein Förderrahmen aufgelegt und die Vortreibkisten aufgesetzt. Die Aufzugpritsche dient nun gleichzeitig als Packtisch. Sind die acht Kisten fertig, ist also ein Förderrahmen beschickt, so wird die Klemmschraube gelöst und der Aufzug in Tätigkeit gesetzt. Der Aufzug wird mit der Hand bedient. An der 1:5 übersetzten Aufzugwinde (Abb. 1/3) ist eine Handkurbel angebracht. Die Förderpritsche wird durch den Aufzug in die Höhe des zu beschickenden Gerüststockwerkes gebracht, festgeklemmt und der Förderrahmen durch die Seilwinde in das Warmhaus gezogen. Der auf diese Weise zuerst eingebrachte Förderrahmen wird unmittelbar an das Seil angehängt, die übrigen Förderrahmen werden an die vorhergehenden gekuppelt. Sodann wird die Aufzugpritsche wieder in Beladungshöhe gebracht und neu beladen.

Die Verbindung der einzelnen Räume untereinander wird durch verschließbare Luken in Gerüstbreite und Kistenhöhe hergestellt. In der Mitte des Mauerwerks sitzt eine Stützrolle, über die der Förderrahmen gezogen wird. Auf diese Weise bleiben am Anfang und Ende des Warm- und Kalthauses Quergänge frei. Durch diese kleinen, nur zeitweise zu öffnenden, gut verschließbaren Luken wird die Temperatur im Treibhause weniger beeinflußt wie durch das Türöffnen.

Nach beendigtem Abhärten wird der fertige Förderrahmen aus dem Kalthaus in die Verladehalle auf einen Aufzug geschoben und auf Entladehöhe gebracht. Die einzelnen Förderrahmen lassen sich leicht kuppeln und abkuppeln, sodaß jeweils nur die gewünschten Rahmen befördert werden. Die Rahmen werden nach Entladung wieder zur Neubeschickung in den Packraum zurückgebracht.

Der Bau der Förderanlage, ihre ganze Konstruktion ist einfach und übersichtlich — es ist nichts vorhanden, was zu Störungen Anlaß bieten könnte. Elektrische Kraft ist nirgends nötig.

Mit einer solchen Förderanlage ist für größere Rebveredlungsanstalten ein neuer Weg beschritten, der wohl für manche Anstalt in dieser oder anderer Form Nachahmung finden wird.

❖

Die badische Propagandafahrt zum Weinbaukongreß in Dürkheim.

Nach langwierigen Vorbereitungsarbeiten konnte am Samstag, den 3. September, morgens 7 Uhr, bestrahlt von der aufgehenden Sonne, die Autofahrt der badischen Teilnehmer zum diesjährigen Weinbaukongreß von Freiburg aus beginnen. Alle Teilnehmer waren pünktlich zur Stelle. Unter Voranmarsch der Feuerwehrkapelle setzte sich der Wagenzug durch die Stadt in Bewegung. An der Spitze fuhr die Leitung und die Presse, dann folgte auf einem Schnellastwagen ein großes lorbeerbekränztes Faß mit der Aufschrift „Der badische Wein auf dem Vormarsch". Es schlossen sich gegen 40 einzelne Autos mit Fahnenschmuck, Aufschrift der Weinbaugebiete und der Weinbaugemeinden, an.

Die Fahrt ging über Offenburg, wo staatliche und städtische Behörden den Zug willkommen hießen, nach dem bekannten Weinort Neuweier. Die ganze Bevölkerung war hier zur Begrüßung der Teilnehmer der Propagandafahrt auf den Beinen. Böller krachten, Boxbeutelwein und Reden flossen. Frisch gestärkt fuhr man über den Berg weiter nach der Weltstadt Baden-Baden und nach Karlsruhe. Auch hier wurden die Teilnehmer namens der Stadt unter Überreichung eines Blumengebindes begrüßt. Über Durlach ging es nach Bruchsal, Heidelberg, Mannheim und über Ludwigshafen nach Dürkheim. Überall auf der 280 km langen Strecke löste der Zug bei Groß und Klein herzlichen Jubel aus. Viele Gemeinden hatten beflaggt. Trompetensignale meldeten der Bevölkerung den Einzug in eine Gemeinde.

Die Stadt Bruchsal wartete mit einer besonderen Überraschung auf. Ein Lastauto mit einem geschmückten Faß und den Initialen der Stadt schloß sich dem Zuge an, und die altdeutschen Recken, die sich um dieses Faß geschart hatten, grüßten im Fahren die herbeieilenden Zuschauer. Es gelang ihnen mit ihren Humpen trefflich den Bruchsaler „Dorrscht" darzustellen.

Viel Freude bereiteten auch die von den Autos des Zuges verteilten Zettel mit 80 verschiedenen Versen zum Lobe des Weines badischer Gemeinden. Einige Muster dieser Dichtkunst seien hier beigefügt:

Am Blankenhornsberg auf Lavagestein
Wächst feuriger, stahliger, edelster Wein.

Ach karrer Schloßberg, du herrlicher Tropfen,
Du machst noch im Sterben das Herze mir klopfen.

Es wirkt fast wie ein Wunder
Der Bodensee-Burgunder.

Ein Trunk von Charakter, blumig und fein,
Das ist der Neuweierer Mauerwein.

Wie glühende Lava rinnt's durch die Kehle
Und goldenes Feuer gibt's deiner Seele,
Die Sorgen sind wie im Nebel versunken,
Wenn Ihringer Winkler du hast getrunken.

In Dürkheim langte der Zug bei anbrechender Dunkelheit an und löste sich nach einer Rundfahrt durch das Städtchen am Kurpark auf. Die Teilnehmer hatten dann gerade noch Gelegenheit, bei der Begrüßung der Kongreßmitglieder durch die Stadt Dürkheim anwesend zu sein.

Allen Mitfahrern wird diese wohlorganisierte Fahrt, die zweifellos dazu beitragen wird, den badischen Wein in

Digitized by Google

den badischen Städten bekannt zu machen, in angenehmster Erinnerung bleiben.

In der Pfalz fand dann noch eine intime Nachfeier im Garten der Winzergenossenschaft in Forst statt, bei welcher Gelegenheit den Organisatoren der Fahrt, vor allem dem Weinbauinstitut, den Herren Stigler, Ihringer und Freiherr von Göler für die große Arbeit, die sie sich mit der Propagandafahrt auferlegten, herzlich gedankt wurde.

Ein Film wird in allen Lichtspieltheatern den Propagandazug für den badischen Wein in der nächsten Zeit weiteren Kreisen vorführen.

✣

Vorwärts — aufwärts!

Wer seine Reben fleißig schafft
Mit Hacke, Gräse oder Pflug —
Erzeugt im Kleinsten größte Kraft —
Und volle Ernten ohne Trug!

Doch wer im Weinbau will voran,
Der muß auch diese Zeitschrift han!
Die Arbeit macht sonst keinen Spaß.
Man steht im Herbst vorm leeren Faß.

Nichts nützt der Hände fleißig Regen;
Ihr Schaffen bleibet ohne Segen.
Drum hol' dir Rat und Geisteskraft
In „Weinbau und Kellereiwirtschaft"!

Wer seine Scholle düngt und würzt
Mit Salzen aus der Erde Schoß —
Sich nicht verschließt der neuen Zeit —
Der ziehet seinen Wohlstand groß!

Wer unklug noch am Alten hängt,
Von andern wird vom Platz gedrängt —
Und rückwärts geht's; nur Fortschritt siegt —
Wer Schritt nicht hält, der unterliegt!

Voran! den Zeiger nicht verrückt!
Wo Kopf und Hand vereint, da glückt
Die harte Arbeit allerwegen
Und spendet dir den Freudensegen!

Hertenstein, Freiburg.

✣

Kleine Mitteilungen

Die Weinbaubetriebe in Baden.

Bei der am 16. Juni 1925 stattgehabten landwirtschaftlichen Betriebszählung wurden in Baden 54163 Weinbaubetriebe festgestellt. Leider liegen die genauen Zahlen anderer Länder noch nicht vor. Baden ist aber wohl dasjenige Land in Deutschland, das die meisten Weinbaubetriebe aufweist. Auch in Baden gibt die ermittelte Rebfläche von nur 9871,9 ha (gegen 12303 ha im Jahr 1926 bei der Weinmoststatistik von den Gemeindebehörden angegeben) zu Beanstandungen Anlaß. Die Differenz von 2430 ha kann nur ihre Erklärung in zu niederen Flächenangaben von seiten der Winzer finden, weil sie vielleicht vermuteten, die Statistik diene auch steuerlichen Zwecken. K. M.

Wie groß ist die deutsche Weinbergfläche?

Wir haben des öfteren schon darauf hingewiesen, daß die vom Statistischen Reichsamt veröffentlichten Wertzahlen über den Stand der Weinberge der einzelnen Länder mit dem tatsächlichen Ernteergebnis oft sehr schlecht übereinstimmen. Auch die Zahlen, die gelegentlich der landwirtschaftlichen Betriebszählung am 16. Juni 1925 über den Umfang der Rebfläche veröffentlicht werden, stimmen recht schlecht mit den Zahlen überein, die 14 Tage vorher bei Ermittelung der Anbaufläche erzielt wurden. Anfang Juni war nämlich die Rebenanbaufläche mit 81791 ha angegeben und Mitte Juni die Rebfläche der Betriebe von 5 ar an mit 66227 ha. Wenn auch hierbei Rebstücke von weniger als 5 ar Größe unberücksichtigt blieben, ist damit doch nicht die Differenz von 15564 ha erklärt. Man ersieht also aus diesen Zahlen wieder einmal, wie flüchtig solche statistischen Erhebungen von vielen Winzern behandelt werden, sonst könnten sich solche Unterschiede nicht ergeben. K. M.

Französische Weinbau- und Weinproduktionsstatistik.

Im „Moniteur vinicole" wird darauf aufmerksam gemacht, daß die Statistik des Ackerbauministeriums über die Rebfläche und den Weinertrag nicht stimmt. Nach der amtlichen Statistik sollen 1426895 ha mit Reben bebaut sein, wozu noch 16650 ha für Elsaß-Lothringen kommen, im ganzen also 1443545 ha. Das Gesamtareal soll aber 1614510 ha betragen. Der Ertrag wird vom Ackerbauministerium mit 62981990 hl angegeben, er soll aber 65064860 hl erreicht haben. Die Differenz von 2082870 hl wird auf ungenaue Deklaration in den einzelnen Departements zurückgeführt. Das Syndikat der Engrosweinhändler fordert deshalb die Veröffentlichung einer vollständigen Aufstellung über die Ernte, eingeschlossen die Mengen, die den Winzern unversteuert zur Verfügung stehen, damit man wisse, welche Mengen für den Handel in Betracht kommen.

Österreichische Maßnahmen zur Klärung der Unterlagsreben- und Hybridenfragen.

In einer von den maßgebenden Weinbausachverständigen Österreichs besuchten Konferenz wurde nach einem Vortrage von Dr. Zweigelt über die Unterlagsreben- und Direktträgerfrage beschlossen, ein ständiges Forum zu schaffen, das alle zu dem Thema im Zusammenhang stehenden Fragen zu prüfen und sich auch mit Fragen der Schädlingsbekämpfung und mit Kreditfragen zu befassen habe.

Weinbau in Bayern.

Im Jahre 1926 wurden in Bayern im ganzen 496 Gemeinden festgestellt, welche eine Rebenfläche von 20796 ha bebauten und 332848 hl Most erzielten, welcher einen Wert von 28755638 RM. aufwies. Weißweinreben pflanzten 474 Gemeinden, und zwar auf einer Fläche von 17400 ha, worauf 248523 hl gewonnen und dafür 23398511 RM. erlöst wurden. Im Vorjahr wurden im ganzen 352368 hl Wein im Werte von 18529253 RM. geerntet, und zwar 292544 hl Weißwein im Werte von 16129094 RM. und 59824 hl Rotwein im Werte von 2400159 RM.

Von den einzelnen Kreisen Bayerns wurde im Kreis Ober- und Niederbayern Weinbau nicht getrieben. In den Kreisen Oberpfalz, Oberfranken und Schwaben nur in geringem Maße.

In der Oberpfalz waren 7 Gemeinden mit einer Anbaufläche von 11 ha und einem Ernteertrag von 18 hl mit einem Gesamtwert von 2246 RM. festgestellt.

In Oberfranken war eine Gemeinde mit einer Anbaufläche von 1 ha und einem Ertrag von 2 hl mit einem Wert von 250 RM. vorhanden.

In Schwaben zählte man 3 Gemeinden mit einer Anbaufläche von 24 ha und einem Ertrag von 315 hl im Werte von 29925 RM.

Die Hauptbezirke Bayerns befinden sich in der Pfalz und in Unterfranken. Das größte Gebiet davon ist die Pfalz. Hier befanden sich im Jahre 1926 270 Gemeinden, wovon 262 Weißwein und 161 Rotwein bauten. Die gesamte Rebenfläche der Pfalz umfaßte 16107 ha, und zwar standen 15652 ha im Ertrag und 455 ha nicht im Ertrag. Auf dem größeren Teil der Rebenfläche, auf 13235 ha, wurden Weißweinreben gezüchtet. Der Ertrag des in der Pfalz gewonnenen Mostes stellt sich auf 320939 hl, und zwar auf 237665 hl Weiß- und 83274 hl Rotwein. Auf einem Hektar wurden demnach 18 hl Weiß- und 34,5 hl Rotwein hervorgebracht. Der Ernteertrag 1926 hatte einen Wert von im ganzen von 27286315 RM., nämlich für Weißwein 22054129 RM. und für Rotwein 5232186 RM., so daß sich der Durchschnittspreis für 1 hl Most (Weißwein) auf 92,8 RM. und (Rotwein) auf 62,8 RM. stellte.

Der zweitgrößte Kreis Bayerns mit Weinbau ist Unterfranken. Hier wurden 192 Gemeinden, und zwar 178 Weißwein bauende und 22 Rotwein bauende Gemeinden gezählt. Im Ertrag standen in Unterfranken 4022 ha, und zwar 3944 ha mit Weißweinreben und 78 ha mit Rotweinreben. Nicht im Ertrag standen 421 ha. Der Gesamtmostertrag Unterfrankens belief sich auf 10741 hl, und zwar auf 9692 hl Weiß- und auf 1049 hl Rotwein. Im Durchschnitt lieferte ein Hektar 2,5 hl

Digitized by Google

Weiß- und 13,4 hl Rotwein. Erlöst wurden für den Weißweinmost 1203400 RM., für den Rotwein 124751 RM., zusammen also 1328151 RM.

Mittelfranken treibt nur in 23 Gemeinden Weinbau (im Bezirksamt Scheinfeld und Uffenheim), und zwar auf 192 ha (davon 191 ha mit Weißwein). Geerntet wurden 833 hl, davon 831 hl Weißwein. Erlöst wurden aus dem Ertrag 108751 RM. (108561 RM. für Weißwein). Ba.

Weinbau in Ungarn.

In Ungarn befaßten sich im Jahre 1926 2578 (im Vorjahre 2633) Gemeinden mit Weinbau, welche auf einer Anbaufläche von 382564 (384599) Katastraljoch bei einem Durchschnittsertrag von 3,1 (9,0) hl je Katastraljoch 1196403 (3440795) hl Most produzierten. Auf die einzelnen Landesteile verteilen sich die vorstehenden Zahlen wie folgt:

	Transdanubisches Hügelland		Große ungarische Tiefebene		Nördliches Hügelland	
	1925	1926	1925	1926	1925	1926
Anzahl der Gemeinden	1564	1524	584	583	485	471
Anbaufläche in Katastraljoch	138315	136465	193222	193297	53062	52802
Mostertrag in hl . . .	1336445	578339	1444801	526871	659549	91193
Durchschnittsertrag v. ha	9,7	4,2	7,5	2,7	12,4	1,7

Das größte ungarische Weinbaugebiet befindet sich im Komitate Pest-Pilis-Solt-Kiskun, in welchem Gebiet von 215 (210) Gemeinden auf 97316 (97558) ha Weinland bei 2,6 (8,4) hl Durchschnittsertrag 257501 hl (823380) Most hergestellt wurden. Das nächstgrößte Gebiet (Komitat Zala) baute auf 29913 (30374) ha 159729 (301032) hl Most bei 313 (319) Gemeinden. Das drittgrößte ist das Komitat Heves, das bei einer Anzahl von 81 Gemeinden (80) eine Anbaufläche von 30312 (30206) ha aufweist. Geerntet wurden hier nur 65173 hl gegen 460339 hl im Jahre 1925. Ba.

Weinbau in Rumänien.

In Rumänien wurden im Jahre 1926 258000 ha mit Wein bebaut und darauf 5065000 dz Wein geerntet gegen 7585000 dz auf einer Anbaufläche von 280000 ha. 1924 wurden 244000 ha mit Wein bepflanzt und 6114000 dz Wein gewonnen. Die Anbaufläche des Jahres 1926 ist gegenüber 1925 um 7,9% kleiner geworden, war aber um 5,7% größer als 1924. Der Ertrag blieb 1926 hinter dem des Jahres 1925 um 33,2%, hinter dem des Jahres 1924 um 17,2% zurück.

Bekämpfungsversuche der Wiener Bundesanstalt im Jahre 1925.

Dem Tätigkeitsbericht (1925) der Bundesanstalt für Pflanzenschutz in Wien entnehmen wir folgendes: Zur Unterdrückung der Peronospora reichte, auch wo der Pilz sehr stark auftrat, 1½%ige Kupferkalkbrühe aus; etwas geringer war die Wirkung 1%iger Brühe. Zusätze von Natronlauge oder von Magnesiumverbindungen zu ½- und 1%iger Kupferkalkbrühe verstärkten die Wirkung nicht. Nosprasen, 1,5%ig angewandt, befriedigte nicht ganz. Horsts Kupferstaubmittel versagte auch bei achtmaliger Stäubung nahezu gänzlich. Gegen Oidium bewährten sich feingemahlene Schwefel. Wo unmittelbar nach dem Spritzen auf die noch nassen Reben gespritzt wurde, schien die Wirkung besser. Mit Sulikoll wurden bei 0,25- und 0,18%iger Anwendung ganz unbefriedigende Ergebnisse erzielt. Der Rebstecher, der stellenweise sehr stark auftrat, wurde mit Arsenmitteln bekämpft. Die Schweinfurtergrünpräparate waren in ihrer Wirkung einander gleichwertig. Gleichgute Erfolge wurden mit Esturmit erzielt; Uraniaverstäubungsmittel befriedigte weniger. Bei Spritzversuchen gegen den Wurm lieferten 0,1–0,2%ige Konzentrationen der verschiedenen Grünpräparate gleiche Resultate. Bei der Sauerwurmbekämpfung dagegen erwiesen sich die Stäubemittel minder erfolgreich, da sie infolge wiederholter starker Regengüsse abgewaschen wurden. Gegen die Kräuselkrankheit der Rebe wurde mit 3%iger Solbarlösung und mit Schwefelkalkbrühe von 20° Bé. (vierfach mit Wasser verdünnt) vor dem Schwellen der Knospen vorgegangen. Beide Mittel haben sich bewährt; jedoch war die Solbarwirkung schon bei 2,5%iger Verdünnung nicht mehr hinreichend. Völlig unbefriedigend wirkten verschiedene Karbolineumsorten. Geßner.

Fehler bei der Herstellung von Ertragshybriden.

Nach der Auffassung von Labergerie (Rev. viticulture, 1927, Nr. 1700), einem Gegner der Hybriden, sind bei den bisherigen Kreuzungen zur Erhaltung von Ertragshybriden vielleicht recht schwerwiegende Fehler gemacht worden, weil man als einen Elter Amerikanerreben nahm, deren Beeren einen unangenehmen, auch auf die Nachkommenschaft vererbbaren Geschmack besitzen. Nach dem Geschmack der Beeren sollen die amerikanischen Reben wie folgt zu klassifizieren sein: Aestivalis = gut; Berlandieri = gut, neutral, ohne Qualität; Californica = noch hinreichend gut; Candicaus = sehr schlecht; Cinerea = bitter, erinnert an nicht reifende Speierlinge; Clinton = sehr starker Amerikanergeschmack wie Labrusca; Cordifolia = bitterer Grasgeschmack; Labrusca = abscheulich, sehr starker Amerikanergeschmack; Lincecumii = ebenso; Monticola = schlechter Grasgeschmack; Riparia = schlecht, ziemlich neutral, grasig; Solonis = schlecht wie Riparia, aber bitter; Vialla wie Labrusca. Labergerie glaubt, daß Züchtungen, die von Amerikanerreben mit schlechtschmeckenden Trauben ausgingen, von vornherein gar keine Aussicht haben, Nachkommenschaft mit gut schmeckenden Trauben zu liefern. Er glaubt ferner, daß die Triebe und Vegetationsorgane dieselben Geruchs- und Geschmacksstoffe enthalten wie die Beeren, und daß man allenfalls schon an den Trieben feststellen könne, ob die Pflanze gut- oder schlechtschmeckende Beeren liefern werde.

Was die Vererbung des Amerikanergeschmacks anbelangt, trifft die Ansicht Labergeries nicht zu. Sämlinge vom Taylorsämling Blankenhorn, also die S2 oder gar S3-Generation, zeigten zum Teil Beeren ohne jeden fremden Beigeschmack. K. M.

Vierka-Hefen.

Auf Grund des § 11 des Pressegesetzes ersucht Herr Friedrich Sauer, Gotha, um Aufnahme folgender Notiz zu der auf Seite 98 dieses Blattes unter „Fragen und Antworten" gegebenen Auskunft:

„Es ist unwahr die Behauptung: ‚ob die Vierka-Hefen zur Hausweinbereitung Verwendung finden dürfen, ist eine zur Zeit noch umstrittene Frage'!

Wahr ist, daß die Gerichte, das Reichsministerium des Innern, das Reichsgesundheitsamt, das Preußische Ministerium für Volkswohlfahrt entschieden haben, daß dem Verkauf und Verbrauch der Vierka-Hefen zur Bereitung von weinähnlichen Getränken aus Obst und Beeren, Pflanzensäften und Malzauszügen nichts im Wege steht!

Es ist unwahr, daß der Verkauf von Vierkaweinen strafbar ist; wahr ist, daß zur Herstellung von Obst- und Beerenweinen die Vierkahefen auch im gewerblichen Betriebe benutzt werden dürfen, ich aber die Benutzung der Vierkahefen zu gewerblichen Zwecken und den Verkauf der mit diesen hergestellten Vierkaweine untersage und stets untersagt habe."

Hierzu ist zu bemerken, daß bei Druckabschluß der Nr. vom 5. Mai die Ende April vom Reichsminister des Innern getroffene endgültige Regelung hier noch nicht bekannt sein konnte. Sie ist dann in der Nr. vom 19. Mai mitgeteilt. Die Berichtigung Sauers war deshalb überflüssig und wird hier nur gebracht, weil er sich auf das Pressegesetz beruft. Die Schriftleitung.

Über die Gallusäure und ihr Vorkommen in Obst- und Traubenweinen.

In Nr. 13 der Österreichischen Chemikerzeitung (1927, S. 117 bis 120) berichten Kloß und Seifert über ihre Untersuchungen zum Nachweis von Gallussäure in Obst- und Traubenweinen und über die hieraus sich ergebenden Folgerungen bezüglich eines sicheren Nachweises von Verschnitten von Obstwein in Traubenwein. Die Gallussäure, eine Trioxybenzoesäure, ist neben der bekannten Gallusgerbsäure (Tannin) in den verschiedensten Pflanzen und Früchten enthalten und kommt zusammen mit Tannin vermutlich auch in den meisten Traubenweinen und in allen Obstweinen vor. Über das Vorkommen der Gallussäure in Traubenweinen ist noch nichts Sicheres bekannt. Es liegen aber Beobachtungen vor, nach denen Tannin unter der Einwirkung von Pilzen und Bakterien in Gallussäure umgewandelt werden kann.

Bei Versuchen mit ammoniakalischer Kupferazetatlösung haben die Verfasser beobachtet, daß die an sich tiefblaue Farbe dieses Reagenses durch Gallussäurelösungen von 0,04% aufwärts in Grün umgewandelt wird, daß dagegen schwächere Lösungen von 0,01 bis 0,03% den Farbenumschlag nicht hervorrufen. Diese sehr schwachen Lösungen aber

Digitized by Google

ergeben mit verdünnten Alkalilaugen noch eine charakteristische grasgrüne Färbung. Auch verdünnte Teeaufgüsse und Auszüge aus zerkleinerten Äpfeln oder Birnen ergeben die gleichen Farbreaktionen, so daß man zu der Annahme berechtigt ist, es sei in diesen Auszügen Gallussäure enthalten. Im ultravioletten Lichte einer Quarzlampe zeigen die Ätherausschüttelungen von Gallussäurelösungen lichtblaue Fluoreszenz. Anders verhalten sich Lösungen von Gallusgerbsäure (Tannin). Ein Farbenumschlag von ammoniakalischer Kupferazetatlösung wird durch diese Lösungen nicht bewirkt, und der Ätherauszug einer wäßrigen Tanninlösung fluoresziert unter der Heräus'schen Quarzlampe blau.

Wie bereits früher dargelegt wurde[1], sind beide Reaktionen zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein in Vorschlag gebracht worden. In der ammoniakalischen Kupferazetatlösung erblickt Th. Röttgen ein brauchbares Reagens auf Obstweinzusatz, während Reich und Haitinger die Art der Fluoreszenz im ultravioletten Licht für geeignet halten, eine Methode zum Nachweis eines Obstweinzusatzes darauf aufzubauen. Da nun Obstweine sowohl nach dem einen wie nach dem andern Verfahren ganz ähnliche Reaktionen geben wie verdünnte Lösungen von Gallussäure, so liegt es nahe, anzunehmen, daß diese Reaktionen auf dem Vorhandensein gewisser Mengen Gallussäure beruhen. Dagegen folgt aus der andersartigen Reaktion der Traubenweine nach Ansicht von Kloß und Seifert noch nicht, daß diese Weine gar keine Gallussäure enthalten, wohl aber, daß ihr Gehalt an Gallussäure unter der für das Eintreten der Reaktionen notwendigen Grenze bleibt. Daß sich in dieser Hinsicht nicht alle Traubenweine gleich verhalten und daß auch garantiert reine Traubenweine nach dem Verfahren von Röttgen wie Obstweine oder doch wie Obstweinverschnitte reagieren können, haben die Verfasser an einer Reihe reiner Traubenweine neuerdings nachgewiesen und damit die früheren Ergebnisse von Müller, Vogt und Raesch[2] bestätigt. Auch die Fluoreszenz der Weine selbst sowie ihrer Ätherauszüge ist nicht immer eine so charakteristische, daß sie zu eindeutigen Schlüssen berechtigt. Beide Verfahren haben sonach noch ihre Mängel, darin beruhend, daß sie nicht auf einer grundsätzlichen, sondern nur auf einer quantitativen Verschiedenheit in der Zusammensetzung der Obst- und Traubenweine aufgebaut sind, nämlich auf einem vermutlichen unterschiedlichen Gehalt an Gallussäure. Reine Traubenweine von sehr geringem Gehalt an Gallussäure reagieren eindeutig. Hat aber der Gehalt solcher Weine an Gallussäure aus irgend einem Grunde eine Zunahme erfahren, so geht die Reaktion in die der Obstwein-Traubenweinverschnitte und schließlich in die der reinen Obstweine über. Vogt.

Wein im Grab von Tut-Ench-Amun.

Der bekannte Weinhistoriker Dr. v. Bassermann-Jordan in Deidesheim macht im „Pfalzwein" auf die Merkwürdigkeit des Fundes eines Weinkruges im Grabe Tut-Ench-Amuns aufmerksam. Der Weinkrug trägt in deutscher Übersetzung die Inschrift: „Jahr fünf. Wein vom Gute des Tut-Ench-Amun von dem westlichen Fluß. Vorsteher des Weinbaues CHA." Dieser Fund beweist, daß schon vor 3000 Jahren das Bedürfnis der genauen Lageangabe vom Wein bestanden hat, während man bisher als älteste Lageangabe eine etwa 2000jährige Römerinschrift angesehen hat und bei uns erst im 18. Jahrhundert Lageangaben mit der Einführung des Qualitätsweinbaues aufkamen. Der Weinkrug beweist aber auch, daß in Ägypten schon vor 3000 Jahren Weinbau bestanden hat. K. M.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die Witterung hat sich in den verflossenen 14 Tagen dem Weinbau günstiger gezeigt. Allerdings liegen jetzt wieder einige Regentage hinter uns, denen hoffentlich bald trockenes, warmes Wetter folgt. So hat denn die Reife der Trauben günstige Fortschritte gemacht. In den rheinhessischen Gemarkungen Büdesheim bei Bingen und Ober-Ingelheim wurde im Laufe dieser Woche mit dem Einherbsten der Frühburgundertrauben begonnen. Über den Stand der Trauben in gesundheitlicher Hinsicht hat man Ungünstiges in jüngster Zeit nicht gehört. Die Herbstaussichten sind ja, wie des öftern schon hier betont, im allgemeinen unterschiedlich, sodaß der 1927er Herbst ein „neidischer" sein wird. In der allerjüngsten Zeit wurden Reblausherde aufgedeckt in den rheinhessischen Gemarkungen Sprendlingen, Armsheim und Bingen, an der Nahe in der Gemarkung Münster b. B., im Rheingau in den Gemarkungen Rüdesheim und Johannisberg, ferner in der rheinpfälzischen Gemarkung Altenbamberg in der Gewannlage „Kehrenberg" wiederum zwei neue Herde.

Bei freihändigen Weinverkäufen wurden zuletzt bezahlt für das Stück (1200 Liter) 1925er und 1926er in Rheinhessen 1150—1500 bis 2000 RM. und darüber je nach Qualität; für das Fuder (1000 Liter) 1925er und 1926er am Mittelrhein 1250 und 1500 RM.; für das Fuder (1000 Liter) 1926er in der Rheinpfalz 900—1500—2500 RM. je nach Lage und Qualität, für das Fuder (960 Liter) 1926er 1200—1600 bis 2000 RM. an Mosel, Saar und Ruwer; für die 100 Liter 1926er in Baden 90—150 RM. und für die 100 Liter des gleichen Jahrganges in Franken 125—200 RM. Es fanden auch wieder 2 Weinversteigerungen statt, die gut abschlossen. In der Rheinpfalz gingen 1926er Kallstadter zu 1800—3430 RM., durchschnittlich 2250 RM. die 1000 Liter in anderen Besitz über. Bei der rheinhessischen Weinversteigerung kosteten die 1200 Liter 1926er verb. Weißwein im Durchschnitt 1850 RM., 1926er Naturweißwein durchschnittlich 2860 RM. Es handelt sich um Mettenheimer, Bechtheimer und Alsheimer Gewächse. Ein in der Rheinpfalz durchgeführter Flaschenweinverkauf aus Restbeständen brachte für die Flasche 1921er Dürkheimer 3,50 bis 5 RM., 1920er 3,50, 1925er 1,80—2 RM., 1923er und 1924er 1,90 RM., 1922er 1,50—1,85 RM. S.

Ortenau, 11. September 1927. Sehr unterschiedlich ist dieses Jahr der Stand der einzelnen Rebstücke. Der z. T. schwache Gescheineansatz ist daran weniger Schuld als die ungünstige Witterung und die Schäden durch die einzelnen Krankheiten und besonders des Heu- und Sauerwurms. Wohl in keinem Jahre wurden gerade gegen letztgenannten Schädling soviel an Bekämpfungsmitteln angewendet wie heuer. Wer aber nicht rechtzeitig und nicht äußerst intensiv arbeitete, hatte keinen durchschlagenden Erfolg. Die Witterung war und ist aber auch sehr ungünstig. Mit Ausnahme von Durbach wurde zwar die Ortenau vom Hagelschlag verschont. In Durbach wurden Mitte Juli einzelne Gewanne durch Hagelschlag sehr beschädigt. Doch sind viele Niederschläge und besonders Gewitter für die Reben immer nachteilig.

Von den einzelnen Sorten stehen der Sylvaner und der Räuschling an erster Stelle, Traminer, Riesling, Ruländer und Ortlieber stehen mittelmäßig, während Gutedel, Burgunder und z. T. auch Elbling schlecht abschneiden. Die Trauben reifen jetzt schön. Doch ist gutes Wetter sehr notwendig, damit das noch Vorhandene gesund bleibt und so die Lese hinausgeschoben werden kann. E. L.

Mosel, Saar und Ruwer. Am 18. August fanden sich an der Mittelmosel die ersten Rieslingtrauben im Wein, am 30. August waren auch in mittleren Lagen schon solche zu finden. Von Krankheiten trat die Peronospora an nachgewachsenen, also nicht gespritzten Blättern stark auf. In nicht richtig gespritzten Weinbergen fielen ihr auch zahlreiche Trauben zum Opfer. Da im allgemeinen fünfmal gespritzt worden war, konnten Schäden von größerem Umfang nicht eintreten. Durch das infolge des nassen Wetters besonders in schieferarmen Weinbergen kaum zu unterdrückende Unkraut wurde das Auftreten der Peronospora noch gefördert. Oidium trat in rechtzeitig geschwefelten Weinbergen nicht oder belanglos auf, stark dagegen in solchen, deren Besitzer die einfache Bekämpfung dieser Krankheit immer noch nicht gelernt haben. Roter Brenner zeigte sich an vereinzelten Blättern. Stark dagegen trat er in Weinbergen, welche erst spät z. B. an der Mittelmosel in der zweiten Junihälfte gespritzt worden waren, in Erscheinung. Rußtau konnte als Folge von Schmierlausbefall keine erhebliche Ausbreitung finden, weil der von den Schmierläusen ausgeschiedene Honigtau, auf welchem die Rußtaupilze wachsen, durch die zahlreichen Niederschläge immer wieder abgewaschen wurde. Vereinzelt fand man ihn in von Schmierlaus befallenen Weinbergen auf Blättern und Trauben. Das Ausbrechen und Vergraben befallener oder von Honigtau benetzter Blätter ist die zurzeit einzig mögliche Bekämpfungsmaßnahme. Von Schädlingen zeigten sich Sauerwurmmotten Anfang August in anfälligen Lagen in großer Menge. Der Hauptflug war durch die vorangehenden Witterungsverhältnisse auf das erste Augustdrittel verschoben worden. Hauptsächlich schwärmte der einbindige Wickler. Dennoch trat im letzten Augustdrittel der

[1] Vgl. diese Zeitschrift 1926, S. 220; 1927, S. 12, 53, 76, 146.

[2] Diese Zeitschrift 1927, S. 76; Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel 1927, S. 331.

Digitized by Google

Sauerwurm in nur geringem Umfange in Erscheinung. Es dürfte dies eine Folge einerseits der nassen Witterung, andererseits aber besonders der fast überall durchgeführten gründlichen Bekämpfung mit Arsensalzen und Nikotin gewesen sein. Vielfach wurden auch Mischbrühen von beiden Giften verwendet, nachdem sich solche bereits im Vorjahre an der Mosel bewährt hatten. Das Wachstum der jungen Schmierläuse schritt nur langsam vorwärts. Völlig ausgewachsene Läuse der diesjährigen Brut konnten noch nicht gefunden werden. Altläuse fanden sich noch vereinzelt lebend in den Pfahlritzen mit junger Brut am Ende des Monats. Im allgemeinen war aber das Überwandern der Jungläuse auf die Blätter und unter die Borke des alten Holzes zu diesem Zeitpunkt beendigt. Am 31. August wurden auf sieben mittelgroßen, willkürlich herausgegriffenen Blättern in einem Weinberg bei Bernkastel im Durchschnitt je 204 Jungläuse an den Blattunterseiten gezählt.

Im ganzen waren demnach die Trauben in richtig gepflegten und nicht verhagelten Weinbergen Ende August noch gesund. Nur beim Elbling zeigte sich Sauerfäule in stärkerem Maße. Die Ernteaussichten sind daher im allgemeinen noch günstig. Dr. Z.

Vereinsnachrichten

10. Deutscher Weinhandelsvertretertag. In Traben-Trarbach (Mosel) fand die Jahrestagung der Vereinigung deutscher Handelsvertreter für Weine und Spirituosen statt, die sich auf zwei Tage erstreckte. Die öffentliche Sitzung wurde durch Verbandsvorsitzenden A. Laurenze-Berlin eröffnet, worauf der Verbandssekretär den Geschäftsbericht erstattete, der von einer regen Tätigkeit zeugt. Es folgten eine Reihe von Vorträgen. Wilhelm Keller sprach über die Bedeutung der Fachausdrücke im Wein- und Spirituosengewerbe. Für jedes fremde müsse ein gutes deutsches Wort gefunden werden. Die Pflege der deutschen Muttersprache müßte jedem Berufskollegen als höchste nationale Pflicht vor Augen stehen. In Auswirkung dieses Vortrages wurde beschlossen, neue Verdeutschungslisten für das Weinfach herauszugeben. Die volkswirtschaftlichen Aufgaben des Weinhandelsvertreters erblickt Handelsgerichtsrat P. Rondholz vor allem in der Wahrung des Grundsatzes von Treu und Glauben. Besonders erging seitens des Redners die Mahnung, die Winzer in ihrem schweren Berufsdasein zu unterstützen durch Förderung des Absatzes deutschen Weines. In den weiteren Vorträgen wurden behandelt: „Die vorteilhafte Gestaltung der Weinspedition", „Das Wein- und Spirituosenfach in der jüngsten und der kommenden Gesetzgebung" und „Die Mosel und ihre Weine". Bei der Neuwahl wurde Handelsgerichtsrat P. Rondholz zum ersten Vorsitzenden gewählt. S.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

J. G. Farbenindustrie auf der Weinbauausstellung.

Anläßlich des 34. Deutschen Weinbaukongresses in Bad Dürkheim und der damit verbundenen Weinbauausstellung ist die J. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft mit den Erzeugnissen ihrer Werke Ludwigshafen a. Rh., Höchst a. M., Leverkusen a. Rh. und der ihr nahestehenden Firma Kalle u. Co., A.-G., Biebrich a. Rh. in der großen Ausstellungshalle vertreten.

Die genannten Werke stellen folgende Produkte aus: Düngemittel für den Wein-, Obst- und Gartenbau sowie für die Landwirtschaft. Diese Düngemittel werden in Originalpackungen und Schaugläsern gezeigt. Sie sind von besonderem Interesse, weil Weinbau und Landwirtschaft mit ihrer Hilfe in der Lage sind, die Erträge wesentlich zu steigern und die Rentabilität des Betriebes sicherzustellen bzw. zu erhöhen. Daß die in Frage kommenden Düngemittel ihre Eignung in der Praxis bewiesen haben, zeigen unter anderem Darstellungen von Versuchsergebnissen.

Broschüren und Flugschriften, in denen nähere Auskunft über die Anwendung und Wirkung der einzelnen Düngemittel enthalten ist, liegen für die Besucher der Ausstellung im Stande der Firma auf.

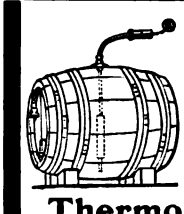
Das Werk Höchst ist vertreten mit den in der ganzen Welt bekannten und beliebten Schädlings-Bekämpfungsmitteln, die vor allen Dingen im Weinbau großen Anklang gefunden haben. Doch ist bei dieser Ausstellung nicht nur der Weinbau, sondern auch das für den Winzer wichtige Gebiet der Schädlingsbekämpfung im Obstbau berücksichtigt, ebenso wird der Besucher mit der Schädlingsbekämpfung in der Landwirtschaft vertraut gemacht. Neben der Aufstellung von Originalpackungen und Schaugläsern, in denen das Material der einzelnen Schädlings-Bekämpfungsmittel zu sehen ist, werden in Lichtbildern den Besuchern die Krankheiten des Rebstockes und die Erfolge in der Bekämpfung mit den Schädlings-Bekämpfungsmitteln der J. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft vor Augen geführt. Broschüren und sonstige Druckschriften, mit deren Hilfe sich ein jeder eingehend über die Materie unterrichten kann, stehen dem Besucher der Ausstellung kostenlos zur Verfügung.

Besondere Beachtung verdienen ferner die auf dem Stande der J. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft ausgestellten „Flaka-Kapseln", ideale Schrumpfkapseln, die bei kürzester Schrumpfdauer und bei müheloser Handhabung jegliche maschinelle Einrichtung zum Aufsetzen ersparen. Hergestellt werden dieselben von der Firma Kalle u. Co., Aktiengesellschaft, Wiesbaden-Biebrich. Diese Kapseln, unter dem Namen „Flaka-Kapseln" geschützt, zeigen intensiv leuchtenden Hochglanz und werden in zahlreichen Farben, auch zweifarbig, geliefert.

Herbstdüngung.

Der Herbst ist oft die günstigste Zeit, um die im Frühjahr anzubauenden Früchte schon mit den beiden Kernnährstoffen Kali und Phosphorsäure zu versorgen. Wenn nämlich bei den Bestellungsarbeiten im Frühling die Zeit drängt, so ist es meistens nicht möglich, diese beiden Nährstoffe einige Tage vor der Saat unterzubringen, wie sie zwecks bester Ausnützung eigentlich angewandt werden sollten. Die Folge davon ist dann, daß die Düngung entweder ganz unterbleibt oder zur falschen Zeit vorgenommen wird. Deshalb düngt man am besten einen Teil der im Frühjahr zu bestellenden Äcker bereits im Herbst, besonders, da ja Kali und Phosphorsäure im Boden nicht ausgewaschen werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag: Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstraße 21. — Druck: Buchdruckerei C. A. Wagner A.-G., Freiburg i. B.



Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.

„Thermosana" G.m.b.H., Stuttgart, Augustastr. 49

KARTOFFELN

Eine Zusatzdüngung von 500 kg Thomasmehl je ha bei gleichbleibender N. und K Düngung ergab eine Ertragssteigerung von 50 %.

● Rat und Auskunft in Düngungsfragen durch den Verein der Thomasmehlerzeuger, Berlin W 35

50%

Ertragssteigerung durch THOMASMEHL

Der Stickstoff tut es nicht allein, es muß auch Phosphorsäure sein.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 6. Oktober 1927 | Nr. 19

Inhalt: Müller, Die Gallenreblaus in Baden S. 187; Vogt, Die Anwendung von Kaliumpyrosulfit in der Kellerwirtschaft S. 188; Mittmann, Bericht über eine Studienreise in die Weinbaugebiete Siebenbürgens, Rumäniens und Ungarns (Schluß) S. 190; Kleine Mitteilungen S. 195; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 196; Fragen und Antworten S. 196; Bücherbesprechungen S. 197; Personalia S. 197; Vorträge und Versammlungen S. 197; Bekanntmachungen S. 197; Geschäftliche Mitteilungen S. 198.

Die Gallenreblaus in Baden.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 151 des Bad. Weinbauinstituts.)

Vor kurzem konnten wir berichten, daß im Elsaß, zumal an den Oberlinhybriden (Gamay × Riparia-Kreuzungen) die Gallenlaus sehr stark aufgetreten sei. Ergänzend kann zugefügt werden, daß auch in Frankreich, zumal in den nördlichen Weinbaugegenden, das starke Auftreten der Gallenreblaus an den obersten Trieben der Reben durch viele Winzer festgestellt wurde. Auch aus der Steiermark liegen ähnliche Beobachtungen vor. Wenn wir die von Börner unterschiedenen beiden Reblausrassen Phylloxera vitifolii und Ph. vastatrix als tatsächlich vorhanden annehmen, müßten die elsässischen Gallenläuse wohl der südeuropäischen Ph. vitifolii angehören, denn gegen Ph. vastatrix sollen die Oberlinhybriden immun sein.

Bei einer Besichtigung des nicht unbedeutenden Reblausherdes in Weingarten bei Karlsruhe konnte ich am 15. September in einem Stück ebenfalls starken Gallenlausbefall an Trieben der Taylorrebe feststellen. Der Weingartener Reblausherd erstreckt sich größtenteils auf Taylor-anpflanzungen, die nach dem Kriege auf jahrelang zu landwirtschaftlichen Zwecken verwendeten Hängen angelegt wurden. Die jüngsten Triebe waren stark befallen, auch an älteren Blättern konnten vereinzelte Primärgallen festgestellt werden. Auch Ranken waren befallen und hatten sich, wie die Nodositäten an den Rebenwurzeln, zu einem vogelkopfähnlichen, rötlich gefärbten Gebilde umgewandelt. An Europäerreben waren dagegen Gallen nicht zu finden. Diese erste Feststellung der Gallenlaus in deutschen Weinbergen gibt zu besonderer Besorgnis Anlaß.

Bekanntlich entsteht die Gallenreblaus aus Wintereiern der Reblaus, die an ein- bis zweijährigem Holz unter der Rinde abgelegt werden. Man hat bisher angenommen, daß diese Winter- oder Geschlechtseier unser Winterklima nicht überstehen würden. Der starke Gallenlausbefall im Elsaß und jetzt in Baden belehrt uns aber eines anderen. Die jungen Gallenläuse wandern. Neben den zwei am stärksten befallenen Stöcken trugen eine ganze Anzahl Stöcke der Nachbarschaft ebenfalls Gallen, wenn auch in geringerem Maße. Aus den Gallen, in welche einige hundert Eier abgelegt werden, kommen teils wieder Gallenläuse, teils auch Wurzelläuse hervor, die sich in den Boden begeben und hier überwintern. Auf diese Weise kann sich die Reblausseuche rascher verbreiten, als wenn nur Wurzelläuse vorhanden wären. In dem betreffenden Rebstück in Weingarten waren 97% der Taylorreben von der Wurzellaus befallen, in anderen sogar 100%. Äußerlich merkte man allerdings der Anlage noch wenig an. Die Reben waren teilweise etwas gelbsüchtig, in der Mehrzahl aber recht kräftig. Dagegen standen die Europäerreben recht schlecht und ließen die Schädigungen der Rebläuse an den Wurzeln deutlich erkennen. Diese Europäerreben sind auch alt. Die Annahme, daß die Reblaus schon lange in Weingarten an Europäerreben vorhanden war und zum Aushauen der Reben Anlaß gab, ist darum nicht von der Hand zu weisen. Darnach wären die jetzt noch vorhandenen Europäerreben nur die Überreste eines einst viel größeren Reblausherdes. Die Winzer haben wahrscheinlich die reblausverseuchten Reben, die keine Erträge mehr lieferten, herausgehauen, ohne die Ursache des Ertragsrückganges zu erkennen. Erst nach dem Kriege wurde dann das Rebgelände mit Taylorreben bepflanzt, die als stark reblausempfänglich und vor allem als ausgezeichnete Gallenlausträger bekannt sind, während die Europäerreben Blattgallen nicht tragen. Diese Blattgallen mit unzähligen Gallenläusen begünstigen natürlich die Ausbreitung der Seuche, weil zu der unterirdischen Vermehrung der Reblaus die noch viel wirksamere oberirdische hinzukommt. Aus diesem Grunde mußten auch nach Feststellung der Gallenlaus die davon befallenen Teile des Reblausherdes noch vor der Traubenernte vernichtet werden.

Auf meine Veranlassung hatte der bekannte Reblausbiologe, Oberregierungsrat Dr. Börner in Naumburg die Liebenswürdigkeit, die Gallenläuse an Ort und Stelle zu besichtigen, um ihre Rassenzugehörigkeit klarzulegen. Nach seinen Angaben handelt es sich um die langborstige Rasse, also im Gegensatz zum Elsaß um die vastatrix-Rasse. Er schließt dies auch daraus, daß die Rebsorte Oberlin 595 im Weingartener Reblausherd gallenfrei ist, während diese Sorte von der vitifolii-Rasse, wie im Elsaß, stets stark befallen wird. Über seine Untersuchungen wird er später noch berichten.

* * *

Die Bedeutung der Auffindung der Gallenreblaus im Weingartener Reblausherd beruht nun nicht allein darin, daß es sich um das erste Vorkommen in Deutschland handelt, oder in dem nun erbrachten Nachweis, daß auch der oberirdische Kreislauf der Reblaus für unsere Verhältnisse Be-

Digitized by Google

deutung hat, sondern vor allem in der überaus starken Empfänglichkeit der Taylorreben für die Ansiedelung der Gallenläuse. An den europäischen Rebsorten kann die Gallenlaus, soviel wir wissen, offenbar nicht leben. Aus diesem Grunde haben wir in den deutschen Weinbergen die Reblausgallen an den Triebspitzen der europäischen Reben bisher nie beobachtet und deshalb war der oberirdische Kreislauf der Reblaus bisher bei uns bedeutungslos. Die Taylorrebe ist dagegen eine vorzügliche Wirtpflanze für die Gallenläuse der vastatrix-Reblaus. Wo sie in einem Reblausherd angepflanzt ist, wie in Weingarten, kann sich die Verseuchung überaus rasch ausbreiten. So erklärt sich die äußerst starke Verseuchung der einzelnen Rebstücke. Man wird also durch genaue Beobachtungen der Triebspitzen der Taylorreben auf Gallenbildungen die Möglichkeit haben, Reblausverseuchungen auf die Spur zu kommen. Andererseits wird aber der vermehrte Anbau der Taylorrebe auch zu einer weitgehenden Ausbreitung der Reblaus führen können.

✣

Die Anwendung von Kaliumpyrosulfit in der Kellerwirtschaft.

Von Dr. Ernst Vogt.

Mitteilung Nr. 152 des Badischen Weinbauinstituts.

Der geringe Säuregehalt der 1926er Moste, insbesondere der Gutedelmoste aus der Markgrafschaft, gab Anlaß dazu, daß die 1926er Weine vielfach reichlicher geschwefelt wurden, als es sonst üblich ist, denn es bestand die Gefahr, daß durch den nach der Gärung einsetzenden Säureabbau die an sich schon niedrige Säure weiter vermindert und der Wein matt und ausdruckslos werden würde. Um dem vorzubeugen, wurde fast allgemein bereits der von der Kelter laufende Most mit 10 g Kaliumpyrosulfit je hl geschwefelt. Nach dem ersten Abstich hat man statt der üblichen Menge von 10 g Kaliumpyrosulfit häufig 15—20 g angewendet, und nach dem zweiten Abstich gab man den Gutedeln, Ruländern, Weißherbsten und nicht selten auch den Sylvanern noch einmal 10—15 g Kaliumpyrosulfit, während in normalen Jahren 7—8 g vollkommen ausreichend sind. Diese Jungweine haben demnach im ganzen 35—45 g Kaliumpyrosulfit erhalten, eine Menge, die etwa 185—240 mg schwefliger Säure im Liter Wein entspricht.

Die beabsichtigte Unterbindung des Säureabbaues wurde erreicht, zumal dann, wenn nach normaler, rasch verlaufener Gärung der Wein möglichst frühzeitig von der Hefe genommen wurde. Zog sich aber die Gärung über Wochen und sogar Monate hin, wie es leider auch bei wertvollen Ruländer- und Traminermosten der Fall war, dann konnte durch späteres starkes Schwefeln ein Säuresturz von 2 und sogar 3‰ nicht mehr verhindert werden. Eine weitere Folge der reichlichen Anwendung von Kaliumpyrosulfit aber war die, daß viele Weine noch lange nach dem zweiten Abstich deutlich nach Schwefeldioxyd schmeckten und in diesem Zustande auch auf die Flasche kamen.

Bei welchem Gehalt an schwefliger Säure die geschmackliche Beeinflussung eines Weines beginnt, läßt sich allgemein nicht sagen. Bei denjenigen Weinen, die im Mai und Juni dieses Jahres dem Weinbauinstitut zur Untersuchung eingesandt wurden, lag diese Grenze bei einem Gehalt von etwa 60 bis 70 mg freier und etwa 180—220 mg gesamter schwefliger Säure im Liter. Es wurden aber auch eine ganze Anzahl Weine untersucht, die weit stärker geschwefelt waren und bei denen 80—90 mg freie und 250—300 mg gesamte schweflige Säure festgestellt werden konnten. Bei solchen Weinen trat der „Schwefelgeschmack" zum Teil bereits recht stark hervor. Endlich gelangten auch vereinzelte Weine zur Untersuchung, die außerordentlich große Mengen schwefliger Säure enthielten, so z. B. 240, 310 und 470 mg freie und 380, 510 und 910 mg gesamte schweflige Säure im Liter. Alle diese Weine waren aus besonderen Gründen, zur Beseitigung eines Böckers oder zur Bekämpfung eines beginnenden Essigstiches, so übermäßig geschwefelt worden. Sie waren aber in diesem Zustande zum Genusse nicht mehr tauglich, denn ihre Besitzer hatten in dem Bestreben, zu helfen und zu bessern, sehr weit über das Ziel hinausgeschossen.

Nach den Beschlüssen der Kommission für die amtliche Weinstatistik ist bei Konsumweinen ein Gehalt von 50 mg freier und 200 mg gesamter schwefliger Säure im Liter als Höchstgrenze anzusehen. Lediglich Hochgewächse und Weine, die im Zapf liegen, dürfen höhere Mengen schweflige Säure enthalten. Bei Qualitätsweinen, die mehr als 100 g (= 12,6 Vol. %) Alkohol enthalten, wurde die Höchstgrenze auf 350 mg gesamte schweflige Säure festgesetzt. Und bei im Zapf liegenden Weinen ist es statthaft, daß sie mehr als 50 mg freie, jedoch nicht mehr als 200 mg gesamte schweflige Säure im Liter enthalten.

Diese Höchstmengen werden aber, wie zahlreiche Untersuchungen ergeben haben, im allgemeinen nur sehr selten erreicht. Es ist das als Beweis dafür anzusehen, daß geringere Mengen schweflige Säure durchaus zureichend sind, um eine sachgemäße Behandlung der Weine nach neuzeitlichen Gesichtspunkten durchzuführen. Auch solche Markgräfler 1926er, die nur 20—30 mg freie und 100 bis 150 mg gesamte schweflige Säure enthielten, die also weit weniger stark eingebrannt waren als in den eingangs erwähnten Fällen, erwiesen sich als saubere, grüne, spritzige Weine, frei von jedem Beigeschmack nach Schwefeldioxyd.

Die Einführung des Kaliumpyrosulfits in die Kellerwirtschaft stellt zweifellos einen großen Fortschritt in der Weinbehandlung dar, denn sie ermöglicht vor allem auch dem kleinen Winzer eine genaue Abmessung der anzuwendenden schwefligen Säure und schärft so auf die Dauer seinen Blick für die richtige Menge dieses wichtigsten Hilfsmittels des Kellerwirtes. Die Einfachheit des Verfahrens sollte nun aber nicht dazu verleiten, des Guten zuviel zu tun und die Schwefelung im Übermaß anzuwenden. Übermäßig geschwefelte Weine sind von allzu heller Farbe und fallen auch durch ihren Geruch und Geschmack nach schwefliger Säure unangenehm auf. Hat sich dann im Laufe der Zeit ein erheblicher Teil der schwefligen Säure in Schwefelsäure umgewandelt und der „Schwefelgeschmack" sich verloren, so sind diese Weine durch eine eigentümlich harte Säure gekennzeichnet, die die Zähne stumpf macht; sie sind schwefelsäurefirn geworden und haben an Wohlgeschmack und Wert bedeutend verloren.

Darum lasse man bei Anwendung der „Tabletten" die nötige Vorsicht und eine gewisse Zurückhaltung nicht ver-

Digitized by Google

missen. Es könnte sonst leicht geschehen, daß durch Zunahme der überschwefelten Weine das Verfahren in Mißkredit gebracht wird und seine Zurückziehung droht. Die Schwefelung der Gutedelmoste mit 7—10 g Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter hat sich nach den bisherigen Erfahrungen des Badischen Weinbauinstituts durchaus bewährt. Man steigere aber diese Menge nur bei Mosten, die aus teilweise faulem Traubenmaterial gewonnen wurden, auf 12—15 g pro Hektoliter. Ist es notwendig eine Entschleimung durchzuführen, so werden sogar nicht selten 20 g pro Hektoliter erforderlich sein. — Nach dem ersten und dem zweiten Abstich gebe man dem Jungwein, wenn er gesund ist und rasch vergoren hat, in der Regel je 8—10 g Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter. Ist er von Natur aus säurearm und will man einem zu weitgehenden Säureabbau vorbeugen, so setze man besser 10—12 g, nur unter besonderen Umständen aber 15 g pro Hektoliter zu. Umgekehrt ist diese Menge auf 6—8 g pro Hektoliter zu ermäßigen, wenn unreife saure Weine vorliegen, bei denen ein ausgiebiger Säureabbau nur erwünscht ist. Besonders beim zweiten Abstich der Weine ist Vorsicht am Platze, denn die nach dem zweiten Abstich gegebene Schwefelung bleibt dem Weine lange erhalten und bestimmt in der für das Weingeschäft wichtigsten Zeit in gewisser Hinsicht seinen Charakter. Hier werden die meisten Fehler gemacht, und in der Tat konnte der hohe Gehalt der 1926er an schwefliger Säure in vielen Fällen auf eine zu hohe Gabe Kaliumpyrosulfit nach dem zweiten Abstich zurückgeführt werden.

Mit insgesamt 25—35 g Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter aber läßt sich der Ausbau eines Konsumweines bis zur Flaschenreife unter allen Umständen durchführen. Es werden damit im ganzen etwa 130—185 mg schweflige Säure pro Liter in den Wein gebracht, eine Menge, die sich also durchaus in den Grenzen des oben angeführten Beschlusses der Kommission für die amtliche Weinstatistik hält.

In Entgegnung auf die hin und wieder geäußerten Bedenken, durch die Schwefelung mit Kaliumpyrosulfit werde im Vergleich zum Schwefel der Wein geschmacklich ungünstig beeinflußt, sei hier ausdrücklich betont, daß von einer solchen Beeinflussung nicht die Rede sein kann. Die unter der Einwirkung der Säuren des Weines aus dem Kaliumpyrosulfit abgespaltene schweflige Säure ist im Gegenteil viel reiner als das durch Verbrennen von Schwefelschnitten entstehende Gas. Denn letzteres ist auch bei Anwendung von Asbestschnitten stets mit gewissen Mengen anderer Verbrennungsprodukte durchmischt. Vor allem aber liegt bei Verwendung von Faßbrand die Gefahr vor, daß ein Teil des Schwefels nicht verbrennt, sondern sich als feinverteilter Schwefel an der Faßwand niederschlägt und die Ursache eines späteren Böckers oder anderer Geschmacksfehler bildet. Diese Möglichkeit ist bei Verwendung von Kaliumpyrosulfit ausgeschlossen. Wenn aber ein Wein, der mit Merck'schen oder Dung'schen Tabletten geschwefelt wurde, tatsächlich anders, das heißt stärker geschwefelt schmeckt als ein nach dem alten Verfahren eingebrannter, so liegt das wohl in den allermeisten Fällen nicht an einer vermeintlichen Unreinheit der Pyrosulfittabletten, sondern einzig und allein daran, daß in der Menge des Kaliumpyrosulfits nicht das richtige Maß eingehalten worden ist.

Winzer! **Alle Gefäße, die mit Most in Berührung kommen, sind peinlichst sauber zu halten. Alle mit Most in Berührung kommenden Eisenteile zunächst mit säurefestem, geruchlosem, weißem Kellerlack streichen!**

Säubert den Keller vor der Mosteinlagerung, lüftet ihn. Legt in den Weinkeller keine Kartoffeln, Rüben, Obst usw.

Trennt bei der Lese schlechte Trauben (sauerfaule, grünfaule und unreife Trauben, Lederbeeren, verhagelte und mehltaukranke Trauben) von den gesunden und edelfaulen.

Wer fehlerfreie Weine erhalten will, preßt die geherbsteten Trauben täglich ab. Schwefelt den Most je nach Traubensorte mit 8—10 g Kaliumpyrosulfit (10 g = 1 Tablette) ein, dann werden reintönige, bessere Weine erzielt.

Die mit Most gefüllten Fässer sind mit einem Gärtrichter zu verschließen, um reintönige Weine zu bekommen.

Wer Moste zuckern will, lasse sich zuerst Säure- und Zuckergehalt (Öchslegrade) bestimmen. Die Absicht, Moste oder Weine zu zuckern, ist der Ortspolizeibehörde anzuzeigen.

Digitized by Google

Bericht

über eine im August 1926 ausgeführte Studienreise in die Weinbaugebiete Siebenbürgens, Rumäniens und Ungarns.

Erstattet von L. Mittmann, Leiter der Württ. Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung Offenau a. Neckar.

Mit 7 Textabbildungen.

(Schluß.)

Der nächste Besuch galt der siebenbürgisch-sächsischen landwirtschaftlichen Lehranstalt (Acker-, Obst- und Weinbauschule) in Mediasch und deren Veredlungsrebschulen und Schnittweingärten im Großen Kokeltal. Die Schule ist, wie alle deutschen Schulen, Eigentum der Siebenbürgisch-sächsischen Volksgemeinschaft, wird also vom Staate nicht unterstützt. Sie hat dreijährigen Lehrgang und ist zurzeit von 120 Schülern besucht. Seit 1919 ist ihr eine Haushaltungsschule angeschlossen, die gegenwärtig von 25 Schülerinnen besucht ist.

Da die Schüler der Anstalt nur ein mäßiges Schulgeld zu entrichten haben, dabei aber freie Kost und Verpflegung genießen, müssen die Aufwendungen für die Schule in der Hauptsache aus dem umfangreichen landwirtschaftlichen Betrieb herausgewirtschaftet werden. Sie unterhält daher ausgedehnte Spezialkulturen, wie Veredlungsrebschulen, Schnittweingärten, Baum- und Rosenschulen, Saatgutwirtschaft, Spargelkulturen usw. Die Veredlungsrebschulen im Kokeltal, die annähernd eine Million Veredlungen enthält, machte einen vorzüglichen Eindruck. Es wurde gerade das zweite Abdecken der Veredlungen vorgenommen, dem vor etwa 3 Wochen zuvor das Abwurzeln der Edelreiser vorausgegangen war. Die Veredlungsstellen werden allgemein nach dem Abwurzeln nochmals leicht mit Erde angedeckt und sodann erst anfangs August endgültig freigelegt. Nach meinem Dafürhalten dürften, nach dem schönen Stand der Rebschulen zu schließen, bedeutend mehr als 60% erstklassige Veredlungen geerntet werden.

An die Rebschule schließt sich ein am Abhang gelegener gut gepflegter Schnittweingarten an, der vorwiegend mit Berlandieri × Riparia Teleki, zumeist von der Form 8 B, bestockt ist.

Zum erstenmal sah ich hier das von Herrn Oberregierungsrat Dr. Börner vorgeschlagene Verfahren, das Auftreten der Blattrebläuse in den Schnittweingärten durch Bedecken des Kopfes und der alten Holzteile im Laufe des Monats Juli zu verhindern, praktisch angewendet. Die Köpfe der Mutterstöcke waren durchgehend recht kräftig angehäufelt, so daß die Ansätze der diesjährigen Triebe noch vollständig mit Erde bedeckt waren. Dr. Börner geht bekanntlich davon aus, daß die Erstgallen der Reblaus niemals an einjährigen Pflanzen auftreten, sondern ein Befall erst vom zweiten Jahr an möglich ist. Durch das Anhäufeln soll also gewissermaßen jede auch ältere Pflanzung alljährlich zu einer einjährigen Pflanzung — wenigstens dem Effekt nach — umgewandelt werden.

Da diese Maßnahme bei der Einfuhr der Unterlagsreben von großer Bedeutung werden kann (es wäre dadurch möglich, auch in reblausverseuchten Gebieten Holz zu erzeugen, das keine Ansteckungsgefahr bildete) unterzog ich den neuartig behandelten Schnittweingarten im Verein mit Herrn Ambrosi und einigen Herren der Lehranstalt einer eingehenden Untersuchung. Wir stellten dabei fest, daß auch in den angehäufelten Teilen des Schnittweingartens umfangreiche Gallenbildung vorhanden war, aber doch nicht in dem Maße wie in dem unbehandelten Teil. Weitere Versuche und Beobachtungen werden hier Klarheit bringen müssen.

Abends wohnte ich einer Zusammenkunft der Landwirte in Mediasch an, wozu sich auch eine Anzahl Herren einfanden, die in Hohenheim studiert hatten.

Der folgende Tag führte mich ins Tal der Kleinen Kokel, und zwar galt der Besuch in erster Linie dem Weingut und Rebschulbetrieb des Herrn Schöppner in Sonfalàn. Die Gegend ist rein rumänisch, deutsche Ansiedlungen gibt es hier nicht. Schöppner ist pensionierter Weinbauinspektor und bewirtschaftet jetzt seinen eigenen ausgedehnten Betrieb, nebenbei versieht er noch das Amt eines staatlichen Jagdinspektors.

Es war anzunehmen, daß ich in dem Betrieb eines so erfahrenen Fachmannes besonders wertvolle Aufschlüsse und Anregungen erhalten konnte, und ich wurde nicht enttäuscht, meine Erwartungen wurden noch übertroffen.

Die erste Besichtigung galt der Veredlungsrebschule. Sie ist im Tale der Kleinen Kokel, unweit des Flusses gelegen und bildete eine für das Auge wohltuende Unterbrechung der dortigen ewigen Maisfelder. Die Rebschule dürfte etwa 1000000 Veredlungen enthalten, die, nach unserem Maßstab gemessen, fast überstark entwickelt waren. Augenblicklich war das Personal mit dem Aufsuchen und Einsammeln noch vorhandener einzelner Engerlinge beschäftigt. Wie bei uns in Württemberg, ist auch in Siebenbürgen der Engerling oft der größte Feind in den Rebschulen. Die Engerlinge können auch dort so verheerend auftreten, daß ganze Pflanzungen von ihnen vernichtet werden.

Seit neuerer Zeit werden die Engerlinge in den meisten Rebschulbetrieben nach dem Mediascher Verfahren bekämpft. Da es sich gezeigt hat, daß die Maikäfer ihre Eier mit Vorliebe auf bewachsene Flächen ablegen, sät man die Felder, die als Rebschulgelände dienen sollen, in dem Maikäferflugjahr nicht an, sondern läßt sie in solchen Jahren in gut bearbeitetem Zustande brach liegen. Auch in dem der Einschulung vorhergehendem Sommer bebaut man diese Grundstücke nicht, pflügt sie aber dann in Zeitabständen von 2—3 Wochen immer wieder flach um und säubert dabei den Boden durch Auflesen der freigelegten Engerlinge.

Schöppner wendet das in Mediasch geübte Verfahren nicht an, sondern er bekämpft die Engerlinge mit vollem Erfolg, wie er mir ausdrücklich wiederholt versicherte, durch eine Schwefelkohlenstoff-Behandlung des Bodens. Er geht dabei in der Weise vor, daß er etwa 3 Wochen vor dem Einschulen auf den Quadratmeter Bodenfläche 75 g Schwefelkohlenstoff in 5 etwa 15 cm tiefe Löcher verteilt, diese sofort zudrückt und dann noch mit Wasser übergießt.

Da die Schwefelkohlenstoff-Behandlung in den meisten Betrieben als nicht hinreichend wirksam bezeichnet wird, dürfte der Erfolg des Schöppnerschen Verfahrens vielleicht dem sorgfältigen Abdichten der Eingußlöcher zugeschrieben werden.

Der Weinbergsbesitz des Herrn Schöppner liegt auf dem anderen, rechten Ufer der Kleinen Kokel. Die Verbindung

Digitized by Google

der Besitzung ist durch einen auf Drahtseil montierten Schwebesteg hergestellt.

In den wohlgepflegten Schnittweingärten ist außer Riparia portalis, 1616, 1202 usw. vornehmlich Berlandieri × Riparia Teleki vertreten. In Sortimentspflanzungen sind aber auch alle wichtigeren bekannten Unterlagssorten vorhanden. Aus der Berlandieri × Riparia Teleki hat Schöppner in langjähriger Arbeit eine ganze Anzahl Formen selektioniert und sortimentsmäßig angepflanzt. Über eine Anzahl Stämme liegen bereits ausreichende Erfahrungen vor, um sie auf ihren Wert und Bedeutung beurteilen zu können. Es wurden mir auch Formen gezeigt, die sich für die Weiterverbreitung nicht eignen, da sie stark von Melanose befallen waren.

Übereinstimmend ist man hier der Ansicht, daß die Sorte 5 BB eine recht brauchbare Unterlagsrebe sein mag, daß bei ihrer Auswahl aber zu wenig auf die Merkmale der Berlandieri geachtet wurde und es daher gar nicht ausgeschlossen sei, daß das Berlandieri × Riparia Teleki-Gemisch nicht noch wertvollere Formen enthält.

Die Ertragsweinberge, in denen schon wertvolle züchterische Arbeit geleistet wurde, dienen vornehmlich der Gewinnung der Edelreiser. Sie sind daher mit den wichtigsten und allen gangbaren einheimischen Edelsorten bestockt.

In einem Quartier sah ich bei der Sorte Perle von Csaba die Standortsveredlung nach M. Ambrosi, Mediasch, allerdings mit einer etwas abweichenden Technik, angewendet. Die vorjährigen Veredlungen zeigten einen vollen Behang und auch die dieses Jahr hergestellten Veredlungen trugen einige wohlausgebildete Trauben. Sie waren sämtliche nahezu reif und sollten in den nächsten Tagen geerntet werden.

Zu einem Imbiß reichte Herr Schöppner einen ganz dunkelroten vorzüglichen Rotwein. Nach der Sorte gefragt, bezeichnete er ihn als Oporton, das gar nichts anderes als unser Portugieser sei. Ich konnte mir nicht denken, daß von Portugieser ein solches Produkt gewonnen werden kann und ich ließ mich erst überzeugen, als mir die Sorte im Weinberg gezeigt wurde. Portugieser bewährt sich, wie ich es schon früher angedeutet habe, in einigen Gegenden Siebenbürgens besonders gut.

Daß die Arbeiten Schöppners auf dem Gebiete der Rebenveredlung und des Weinbaus überhaupt sehr geschätzt werden, beweist, daß ein von ihm als Privatperson abgehaltener Weinbaukurs von über 300 Interessenten besucht wurde.

Mit einer Besichtigung seiner zahlreichen Jagdtrophäen wurde der Besuch bei Schöppner beschlossen, wobei er mich zuvor noch zu einer Wolfsjagd — die Wölfe kommen dort als Standwild vor — im Spätherbst einlud.

Auf der Rückfahrt wurde die in der Nähe von Mediasch gelegene Wirtschaft des Herrn Theil, früherer Hohenheimer, besichtigt, die dem bereits beschriebenen Connertschen Besitz ganz ähnlich ist. Nach der Besichtigung einer Glasfabrik (Mediasch hat infolge des Vorkommens von Erdgas eine aufstrebende Industrie, zur Heizung und Beleuchtung wird ausschließlich Erdgas, das in ca. 800 m Tiefe erbohrt wird, benützt) wurden unter Führung des Besitzers Teile der ausgedehnten Besitzungen des Herrn Fr. Caspari, Weinguts- und Rebschulenbesitzer in Mediasch, besichtigt.

Caspari unterhält den größten Rebschulbetrieb in Mediasch; dieses Jahr wurden in seinem Betrieb etwa 1½ Millionen Veredlungen hergestellt. In früheren Jahren hat er schon jährlich bis 5 Millionen Veredlungen hergestellt. Rechnet man mit 50% Anwachsresultaten, so übersteigt diese Menge den jährlichen Bedarf ganz Württembergs an Veredlungen, bei ausschließlicher Verwendung von solchen als Pflanzmaterial, noch ganz wesentlich.

In den Schnittweingärten, die zurzeit 24 ha einnehmen, herrscht die Riparia portalis, die von Herrn Caspari bezeichnenderweise als Universalunterlagsrebe bezeichnet wurde, vor. Aber auch Berlandieri × Riparia Teleki ist stark vertreten und daneben fand ich auch noch große Anlagen mit G Nr. 1, 1202 und 1616.

Die Unterstützung in den Schnittweingärten ist zu einem großen Teil in die Caspari'sche verbesserte Pyramidenerziehung, wie ich sie eingangs schon beschrieben habe, umgewandelt.

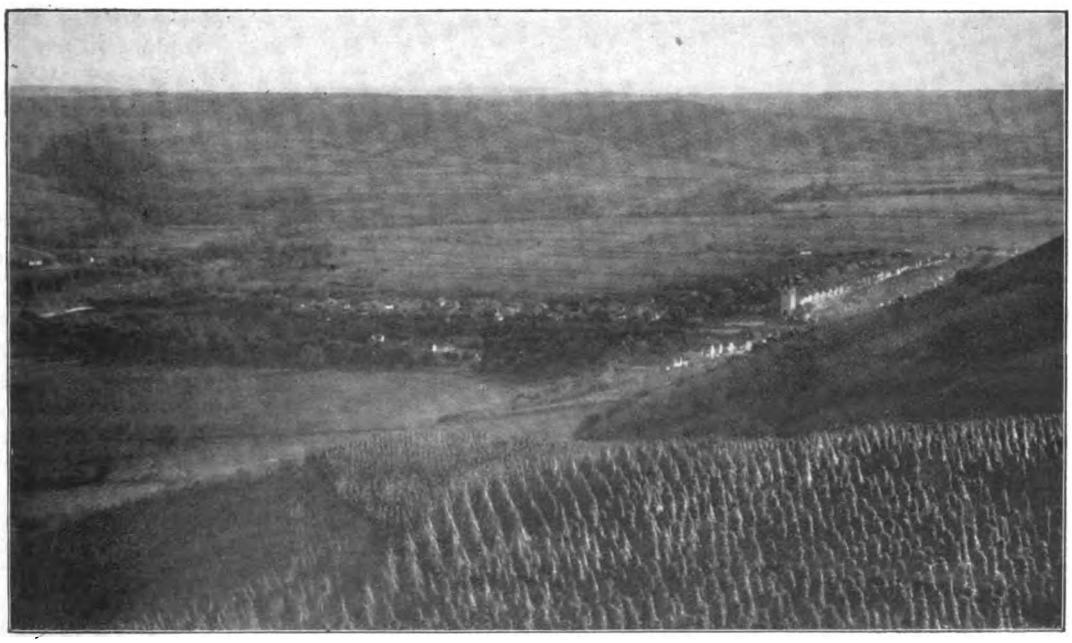


Abb. 5. Weingut Greffenberg mit dem Ort Großprobstdorf.

Die Edelreiser zur Herstellung der Veredlungen werden ausschließlich aus eigenem Weinbergbesitz mit sortenreinem Satz gewonnen, so daß jegliche Gewähr für sortenreine Veredlungen geboten werden kann.

Ein weiterer Tagesausflug führte mich nach Großprobstdorf (Prostea mare) und insbesondere in das in ziemlich steiler Berglage gelegene Weingut „Grefenberg" des Herrn M. Ambrosi junior, Mediasch. Von dem 115 ha großen

Digitized by Google

Gut dienen 24 ha dem Weinbau, und zwar sind davon die Hälfte Schnittweingärten und die andere Hälfte Ertragsweinberge.

Das Weingut macht den Eindruck eines großen Versuchsweingartens einer Fachlehranstalt. Auf allen Gebieten des modernen Weinbaus werden Versuche angestellt und Neuerungen ausprobiert.

In den Schnittweingärten herrscht auch die Riparia portalis, die etwa 7 ha einnimmt, vor; daneben ist aber auch Berlandieri × Riparia Teleki 8 B mit 5 ha vertreten. Die übrigen Sorten sind nur in mehr oder weniger umfangreichen Sortimentspflanzungen vertreten. Neben der 5 BB sind auch eigene Stammauslesen von der Berlandieri × Riparia Teleki zur Beobachtung und Prüfung angebaut. Bezüglich der 5 BB bezweifelt man hier noch, ob es richtig ist, gerade diese Form zu bevorzugen, die am wenigsten Berlandieri-Charakter zeigt.

Besonders aufgefallen ist mir ein kleiner Muttergarten mit 5 BB durch seine von der üblichen Pyramidenerziehung abweichende Unterstützungsart, die vollständig mit unserer in Heuchlingen angewendeten Unterstützungsweise übereinstimmt. Jeder Stock hat dabei einen Pfahl. Die Pfähle werden durch einen in 2 m Höhe durch Pfosten festgehaltenen Draht in der Längsrichtung der Reihen verbunden. Beim Aufbinden werden die Triebe an dem Pfahl hochgezogen und an dem Draht sodann weitergeleitet.

Eine besondere Bedeutung für mich hatte die Besichtigung des Weingutes Grefenberg dadurch, als hier die schon beschriebene Standortsveredlung mit verholzten Reben in ausgedehntem Maße angewendet wird und mir dadurch reichlich Gelegenheit geboten wurde, die Technik dieser Methode und die mit ihr erzielten Erfolge eingehend kennen zu lernen. Ganze Quartiere von solchen Unterlagssorten, die heute an Bedeutung für die dortigen Verhältnisse verloren haben, wie Solonis, Rupestris 1616, u. a., sind mit Hilfe dieser Methode umgepfropft worden, sei es, daß sie dadurch zu Schnittweingärten mit Berlandieri × Riparia Teleki 8 B oder aber auch zu Ertragsweinbergen mit hochwertigen Stämmen begehrter Edelsorten umgewandelt wurden. Über das Resultat meiner Beobachtungen habe ich bereits weiter oben schon berichtet.

In den Ertragsweinbergen, die ausschließlich aus veredelten Reben bestehen, herrschen die Sorten Mädchentraube, Welschriesling und Muskat Ottonel vor. Es sind aber auch Sylvaner weiß, Sylvaner rot, Rheinriesling, Traminer usw. vertreten. Außerdem sind ausgedehnte Sortimentspflanzungen vorhanden. Ein größeres Sortiment enthält allein 50 verschiedene Tafeltraubensorten. Allgemein war der Behang recht befriedigend und der Reifegrad der Trauben gegenüber bei uns ziemlich weit vorgeschritten. Wesentliche Unterschiede in bezug auf die verwendeten Unterlagssorten waren kaum wahrnehmbar, was ja auch natürlich erscheint, wenn man die Bodenverhältnisse beachtet. Die Reben stocken durchweg in einem leichten, bald heller, bald dunkler gefärbten sandigen Lehmboden, in dem ein Versagen der gebräuchlichen Unterlagssorten kaum denkbar ist.

Die probierten Weine zeichnen sich allgemein durch hohen Alkoholgehalt aus, schmecken voll und haben eine angenehme Süße. Als ganz hervorragendes Produkt muß der Wein der Mädchentraube bezeichnet werden. Die weitgehendste Verbreitung dieser Sorte dürfte dazu beitragen, den guten Ruf der siebenbürgischen Weine noch mehr zu heben. Im Weinberg ist mir allerdings öfter aufgefallen, daß der Behang der Mädchentraube etwas weniger reichlich ist wie bei den sonstigen dort verbreiteten Sorten. Durch eine zielbewußte Selektionierung dürfte aber sicher dieser Nachteil abzustellen sein. Der Stock ist sehr leicht kenntlich; die Sortenmerkmale stehen etwa zwischen denen unseres Veltliners und Malvasiers. — Am gleichen Tag hatte ich abends noch Gelegenheit, einem Weinkauf bei

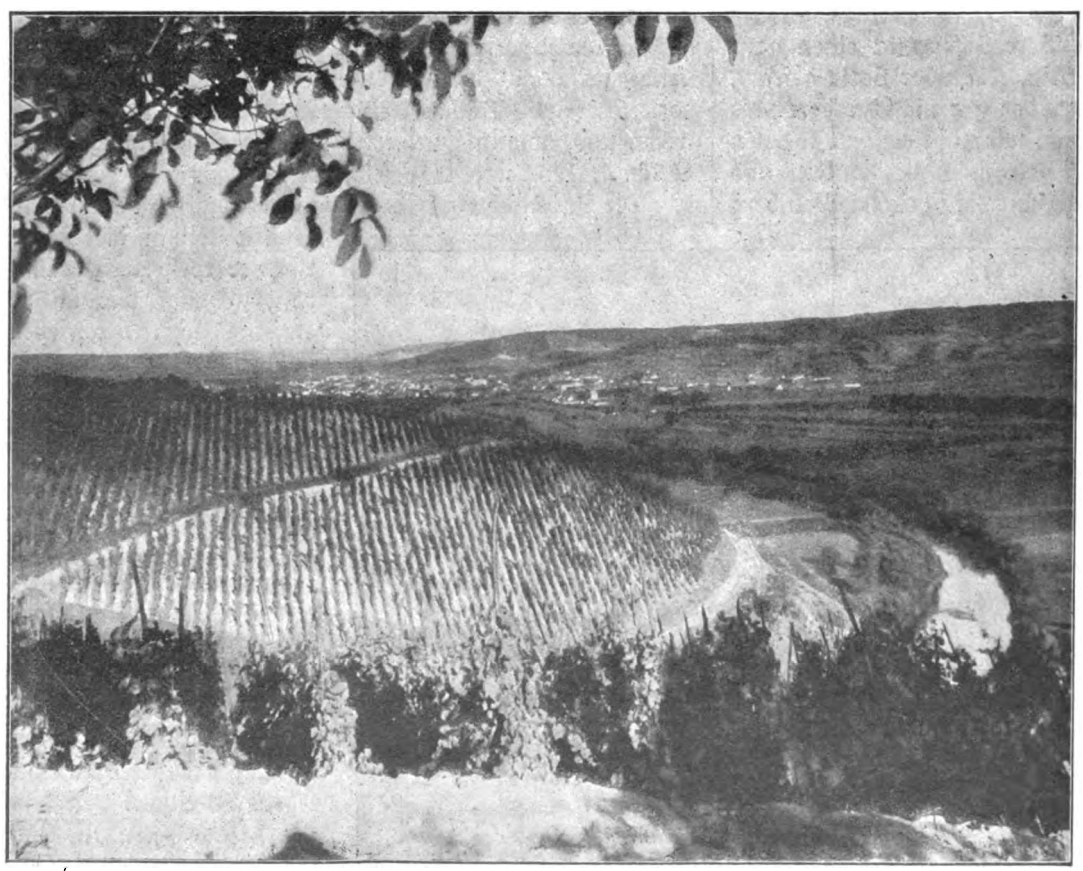


Abb. 6. Weingut Greffenberg mit Kockel und Mediasch.

Digitized by Google

Ortsrichter D. Connert in dem sächsischen Dorf Meschen beizuwohnen. Da der Käufer mehrere Flaschen Selters wasser zu dem Kauf mitnahm, erklärte er mir auf meine erstaunte Frage, daß seine Kundschaft Wein zum größten Teil mit Selters- und Mineralwasser und dergl. konsumiere — die durchweg schweren Weine werden fast allgemein beim Konsum mit Mineralwasser verdünnt —, so müsse er den Wein mit und ohne Verdünnen probieren. Der Keller enthielt noch die ganze 1925er Ernte. Die einzelnen Fässer wurden durchprobiert. Die Weine waren schön gebaut und durchweg süß. Herr Connert garantierte, daß kein Faß mit unter 13 Volumprozent Alkohol (nach Maligand) darunter sei, d. h. also, daß die Weine als Most durchweg mehr als 100 Oechsle gewogen haben. Der ganze Keller ging dann zum Preis von 25 Ley pro Liter (etwa 50 Pfg.) in den Besitz des Käufers über.

Abb. 7. Berlandieri Riparia Teleki, Selektion Ambrosi.

Während der Kaufsverhandlungen sah ich mir das Dorf und insbesondere die befestigte Kirche näher an. Von 2100 Einwohnern sind 1500 Deutsche, der Rest sind Rumänen und Zigeuner; letztere sind in der Mehrzahl, sie wohnen meist außerhalb des eigentlichen Ortsnetzes. Die die Kirche umgebenden Kornkammern standen ausnahmslos offen, nur die Truhen selber waren verschlossen. Jedenfalls denkt man hier nicht an einen Einbruch.

Der nächste Tag führte mich nach Aiud-Großenyed im Marostal zur Besichtigung des dortigen Großbetriebes der Firma Ambrosi, Fischer & Co. A.-G.

Das Unternehmen mit seinen ausgedehnten Gebäudeanlagen, Schnittweingärten, Rebschulen, Baumschulen, Rosenschulen und sonstigen Spezialkulturen macht den Eindruck einer großzügigen Plantagewirtschaft. Dienen doch diesen Spezialkulturen über 100 ha Land, wobei verhältnismäßig wenig Brache vorhanden ist.

Die Rebschulen bedecken allein eine Fläche von 7 ha und dürften etwa 1½ Millionen Veredlungen enthalten.

Zur Bodenbearbeitung wird durchweg der Motorpflug und Gespann verwendet. Die gärtnerischen Arbeiten, wie das Pfropfen, Okulieren, Unterlagenzurichten und Edelreiserschneiden werden alle im Akkord ausgeführt.

In den Schnittweingärten ist mir aufgefallen, daß die Gallenbildung viel stärker aufgetreten und verbreitet war als im Großen und Kleinen Kokertal. Es dürfte dies jedenfalls auf das wärmere Klima des Marostales zurückzuführen sein.

Bei der Besichtigung der inneren Einrichtung und Anordnung der Gebäude ist mir der unter den Packräumen liegende Stratifikationsraum durch seine enorme Ausdehnung aufgefallen. Er dient, wie mir erklärt wurde, in erster Linie zur Überwinderung der Veredlungen. Diese werden im Spätherbst mit Hilfe des Motorpflugs herausgemacht, sortiert und zu je 50 Stück gebündelt, die Triebe etwas eingekürzt und sodann sortenweise aufeinander geschichtet, wobei als Zwischenlage mäßig feuchter Sand verwendet wird. Die Veredlungen liegen also schon über Winter versandbereit im Stratifikationsraum.

Zum Vortreiben der Veredlungen wird das Kellergeschoß unter den Arbeitsräumen benützt.

Da in Aiud gerade Markt war, stattete ich auch diesem einen Besuch ab. Ein buntes Völkergemisch wirbelte hier durcheinander. Neben wenigen Sachsen waren Ungarn, Rumänen und besonders zahlreich Zigeuner vertreten. Angenehm berührt hat es mich, daß mit den Tieren, auch mit dem Federvieh, weniger tierquälerisch umgegangen wird, wie man es in den südlichen Ländern häufig beobachten muß.

Bei den zum Verkauf gestellten Erzeugnissen nahmen neben Tomaten, Melonen usw. besonders grüne Paprika und unreife Maiskolben, beides bevorzugte Delikatessen, eine hervorragende Stelle ein.

Für den folgenden Tag war die Besichtigung eines großen Rebschulbetriebes bei Bukarest vorgesehen. Der Besitzer hatte aber kurz zuvor meinen Begleiter gebeten, von einer Besichtigung abzusehen, da seine Anlagen derartig unter Peronospora gelitten hätten, daß er sie unmöglich jemand zeigen könne. Ich sah mir statt dessen, da ich die Reise nach Bukarest wegen Paßangelegenheiten doch machen mußte, die Stadt selbst an. Die Strecke nach Bukarest bietet in landschaftlicher Hinsicht viel Sehenswertes. Beim Durchfahren des Burzenlandes glaubt man sich in eine wohlhabende Gegend Mitteldeutschlands versetzt. Kronstadt mit seiner prächtigen Lage am Fuße der Transsylvanischen Alpen scheint die Perle Siebenbürgens zu sein. Rechts davon wurde der im Krieg viel genannte und umstrittene Rote Turmpaß sichtbar. Die Bahn selbst führt über den Predealpaß.

Da ich für Ungarn nur eine einmalige Ein- und Ausreiseerlaubnis besaß, die mit der Durchreise erloschen war, mußte ich von dem ungarischen Konsulat in Bukarest eine neue Einreiseerlaubnis für Ungarn ausstellen lassen, was, da zur Antragstellung die Vorlage einer neuen Photographie

Digitized by Google

vorgeschrieben war, einige Schwierigkeiten verursachte. Als ich mit meinen Sprachkenntnissen nicht mehr weiter kam, wollte ich ein Auto benützen. Ich gab die Adresse an, worauf Kopfschütteln erfolgte, weshalb ich die rumänisch geschriebene Adresse vorzeigte. Aber auch damit wußte der gute Rumäne und Autolenker nichts anzufangen, da er die Kunst des Lesens anscheinend nicht beherrschte. Trotz einiger weiterer ähnlicher Vorfälle war ich aber dennoch um 12 Uhr Samstagmittag im Besitz einer neuen Einreiseerlaubnis für Ungarn und um 1 Uhr (osteurop. Zeit) saß ich im Schnellzugswagen mit der Aufschrift Bukarest—Wien, mit einem Gefühl, als hätte ich schon deutschen Boden unter mir, obwohl das Reiseziel zunächst Budapest war.

Nach 26stündiger Schnellzugsfahrt traf ich in Budapest ein. Den Sonntagnachmittag benützte ich zur Besichtigung der herrlichen Landeshauptstadt mit ihren prächtigen Bauten, Brücken und Denkmälern und der auf steilem Felsen über der Donau gelegenen Burg.

Nach einem Besuch im Ungarländischen Deutschen Volksbildungsverein, wo mir über alle einschlägigen Fragen bereitwilligst Auskunft erteilt wurde und ich noch mit weiteren Empfehlungen versehen wurde, führte mich die Reise am Montag in das Fünfkirchener (Pècs) Weinbaugebiet, nach dem dicht an der serbischen Grenze gelegenen bedeutenden Weinort Villàny.

Hier galt mein Besuch in erster Linie der auf dem Gebiet des Weinbaus bekannten Firma Teleki, Weingut und Veredlungsrebschulen. Von Herrn Alex. Teleki erwartet, wurde ich aufs freundlichste von ihm aufgenommen. Leider war, wovon ich allerdings schon vor Antritt der Reise Kenntnis hatte, für den folgenden Tag die Abreise des Herrn Teleki nach Deutschland festgesetzt. Wir hatten aber dennoch hinreichend Zeit, um zuvor unsere Erfahrungen auf dem Gebiet der Weingartenerneuerung auszutauschen.

Die Firma Teleki besitzt nicht nur ausgedehnte Ertragsweinberge, Schnittweingärten und Rebschulen in der Fünfkirchener-Villànyer Gegend, sondern sie unterhält auch solche in Österreich, Serbien, Italien und Rumänien. Im ganzen besitzt die Firma rund 40 ha Ertragsweinberge, über 50 ha Schnittweingärten und 20 ha Rebschulgelände. Die Gesamtjahresproduktion der Firma beträgt 10 bis 12 Millionen amerikanische Schnittreben und 1½ Millionen Wurzelreben und Veredlungen. Aus den Ertragsweinbergen können 2—3000 hl Wein erzielt werden.

Bei der Besichtigung der ausgedehnten und weitläufigen Besitzungen konnte ich feststellen, daß hinsichtlich der beschrittenen Methode bei der Weingartenerneuerung fast volle Übereinstimmung herrscht mit der in Siebenbürgen üblichen, die ja bereits ausführlich beschrieben wurde. Eine wesentliche Abweichung konnte ich nur in der Anwendung der hier üblichen Grünveredlung konstatieren, über die ich schon eingangs berichtet habe. Im Gegensatz zu Siebenbürgen, wo sich diese Veredlungsmethode als ungeeignet erwies, wird in der Gegend von Fünfkirchen, wie überhaupt in großen Teilen Ungarns von der Grünveredlung noch sehr häufig und besonders gerne beim Ausbessern lückenhafter Anlagen Gebrauch gemacht.

In den Schnittweingärten ist allgemein die Pyramidenerziehung üblich. Die Bodenbearbeitung wird hier fast ausschließlich mit der Hand ausgeführt. Als beliebte Arbeitskräfte trifft man sehr häufig sogenannte „Schwaben" an. Die umliegenden Ortschaften sind fast alle sogenannte Schwabendörfer. Dem leicht verständlichen Dialekt nach dürften die Vorfahren dieser Schwaben aus Württemberg stammen. Sie haben aber, soweit ich Gelegenheit hatte nachzuforschen, bedauerlicherweise keinerlei Verbindung mehr mit der Heimat ihrer Vorfahren. Von Württemberg oder Stuttgart wußte überhaupt kaum jemand etwas.

Es ist nicht zu verwundern, daß in den Telekischen Schnittweingärten die Berlandieri × Riparia Teleki und davon besonders die Klonen 5 A und 8 B eine beherrschende Rolle einnehmen, ist doch die Berlandieri × Riparia Teleki ein Züchtungsprodukt des verstorbenen Herrn Sigmund Teleki sen., das er aus von Amerika bezogenen Samen erzielte. Daneben sind auch noch in größerem Umfange die Sorten Riparia portalis, Ganz, Nr. 1, 1202, 3309 und besonders 1616 vorhanden. Mit letzterer Sorte scheint man im Gegensatz zu uns, wo sie das nicht gehalten hat, was man von ihr erhoffte, recht befriedigende Erfahrungen zu machen. Mit Vorliebe wird sie zur Wiederherstellung von feuchten und nassen Böden verwendet.

Die Herstellung der Blindreben-Veredlungen geschieht auf die bekannte Art und Weise. Zum Vortreiben der Veredlungen steht ein geräumiges Treibhaus zur Verfügung, das während des Sommers zur Unterbringung von Saisonarbeitern dient.

Die Anwendung der Hügelpflanzung beim Einschulen der Veredlungen, wie sie in Siebenbürgen allgemein üblich ist, ist hier nicht eingeführt.

Bei einem großen Teil der diesjährigen Veredlungen wurde das Stimulationsverfahren angewendet; als Stimulans diente hierbei Uspulun. In der Rebschule machten die stimulierten Reben einen trostlosen Eindruck, da nur wenige Veredlungen kümmerlich ausgetrieben hatten und der größte Teil derselben aber ganz ausgeblieben war. Da das Verfahren bei 400000 Veredlungen angewendet wurde, läßt sich leicht ermessen, welch enormer Schaden diese Art der Versuchsanstellung verursachte.

In den Ertragsweinbergen herrscht Welschriesling zur Gewinnung von Weißwein und die blaue Kadarka und Portugieser zur Rotwein-Erzeugung vor. Daneben sind auch die Sorten Furmint oder Mosler, von der die berühmten Tokayer Weine gewonnen werden, weißer Burgunder und Steinschiller noch ziemlich stark vertreten. Letztere Sorte, die einen mittleren Tischwein mit Schillerfarbe liefern soll, zeichnete sich durch einen überreichen Behang aus.

Mit wenigen Ausnahmen sind die Ertragsreben in der ungarischen Kopferziehung mit Zapfenschnitt, ähnlich wie in Waadtland, gehalten. Als Unterstützung hat jeder Stock nur einen mäßig langen Pfahl.

Ich sah auch öfter Parzellen, bei denen jegliche Unterstützung fehlte und zum besseren Halt die 4—5 Sommertriebe einfach zusammengebunden waren.

Bei einer Wagenfahrt in den sogen. Teufelsgipfel, eines fast freistehenden ziemlich hohen Berges, wurde mir auf der Südseite des Berges eine Weinlage gezeigt, in der die besten Weine der Gegend gewonnen werden.

Digitized by Google

Den Schluß der Besichtigungen machte ich mit einem Besuch in dem Fürstl. Schaumburg-Lippeschen Hofkeller in Villány, dem auch die zweitgrößte Sektkellerei Ungarns angegliedert ist. Von der Direktion aufs freundlichste empfangen, gab sich der mich führende Kellereiinspektor, ein Franzose aus Epernay, alle Mühe, mich in die Geheimnisse der Sektbereitung einzuweihen. In den ausgedehnten ober- und unterirdischen Anlagen herrschte eine musterhafte Ordnung. In den Flaschenkellern wurde die hier herrschende Stille öfter durch den lauten Knall zerspringender Flaschen, die dem Druck des gärenden Sektes nicht widerstehen, unterbrochen. Auf meine besorgte Frage konnte mir aber mein Begleiter versichern, daß der Prozentsatz der Bruch-Flaschen verhältnismäßig gering sei und von vornherein bei der Abfüllung in Rechnung gestellt sei. Geklagt wurde auch über den zurzeit etwas stockenden Absatz.

Mit einer Probe Villányi Speciale, Schaumburg-Lippe Villany und einem 1921er Riesling wurde die Besichtigung abgeschlossen. Letzterer war ein ganz hervorragendes Produkt, das Zeugnis dafür ablegte, daß auch in Ungarn unter gewissen Voraussetzungen der Rieslingbau angebracht sein kann. Im allgemeinen erfreut sich unser Riesling in den von mir besuchten Gegenden keiner besonderen Beliebtheit.

Am folgenden Tag konnte ich die Heimreise über Budapest antreten mit dem Gefühl, in der kurzen Zeit vieles gesehen und gehört zu haben, das ich zu Nutzen des einheimischen Weinbaus verwerten kann, aber auch in dankbarer Anerkennung über die liebenswürdige Aufnahme, die ich überall gefunden habe.

❖

Kleine Mitteilungen

Zur Weinlese.

Das Bad. Weinbauinstitut in Freiburg richtete am 21. September an die Winzer folgenden Hinweis: Ende September werden manche Gemeinden schon mit dem Herbsten beginnen, obwohl die Trauben noch unausgereift sind und einen Most liefern werden, der überaus geringwertig ist. Wo die Schädlingsbekämpfung exakt durchgeführt wurde, sind die Trauben noch gesund und können noch lange hängen gelassen werden. Es ist zu hoffen, daß auf die vielen Regentage auch noch schöne Tage folgen werden, die eine vollkommene Reife ermöglichen. Es ergeht deshalb an alle maßgebenden Kreise im Weinbau die Aufforderung, im Interesse der Erzielung von Qualitätsweinen sich mit aller Macht dafür einzusetzen, daß der Traubenherbst so lange wie möglich hinausgeschoben und nur dort, wo unbedingt nötig, eine Vorlese gestattet wird.

Zuckerung des Weines.

Bei der ungünstigen Witterung des Jahres ist damit zu rechnen, daß zahlreiche Moste bzw. Weine verbesserungsbedürftig sein werden, Sofern eine Zuckerung notwendig erscheinen sollte, ist davor zu warnen, die Verbesserung nach eigenem Gutdünken vorzunehmen. Es empfiehlt sich vielmehr, zuvor den Rat der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenberg oder des Weinbauinstituts in Freiburg einzuholen, schon um sich vor einer etwaigen Bestrafung wegen Übertretung des § 3 des Weingesetzes zu schützen. Die Absicht, Traubenmost oder Wein zu zuckern, ist dem Bürgermeisteramt anzuzeigen; die Zuckerung selbst darf nur in der Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Dezember vorgenommen werden.

Die Untersuchung von Traubenmostproben erfolgt unter nachstehenden Bedingungen: Ein halbes Liter des Mostes ist in gut verschlossener Flasche unter der Adresse: Landwirtschaftliche Versuchsanstalt Augustenberg, Post Grötzingen i. Baden, oder: Bad. Weinbauinstitut Freiburg i. Br., Peterhof, einzusenden und dabei neben der Erklärung, daß es sich um naturreinen Traubenmost handelt, anzugeben: wann die Trauben gelesen sind, aus welcher Gemarkung die Trauben stammen, ob die Trauben oder der Most mit Trauben oder Mosten anderer Rebgewanne vermischt worden sind, ob die Lage der Rebstöcke gut, mittel oder gering ist, nach welcher Himmelsrichtung die Rebstücke liegen, aus welchen Traubensorten der Most gewonnen wurde und, wenn verschiedene Traubensorten gekeltert worden sind, in welchem Mengenverhältnis diese Traubensorten annähernd gestanden haben. Der Untersuchungsprobe (frischer Traubensaft) sind zur Verhütung der Gärung auf je ½ Liter 5 Tropfen Formalin (40prozentige Formaldehydlösung) oder 10 Tropfen Senföl zuzusetzen. Bereits in Gärung befindlichen Mosten muß die doppelte Menge der genannten Konservierungsmittel beigefügt werden. Das Konservierungsmittel ist durch leichtes Schütteln mit der Flüssigkeit in innige Berührung zu bringen.

Für die Untersuchung jeder einzelnen Mostprobe wird: a) bei frischen, noch nicht in Gärung gekommenen Mosten eine Gebühr von 3 RM., b) bei Mosten, bei denen schon ein Teil des Zuckers vergoren ist, eine Gebühr von 6 RM. erhoben. Diese Gebühr wird badischen Landwirten, die nur ihr eigenes Gewächs keltern, um ein Drittel ermäßigt.

Herbstbesprechung mit Weinhandel und Wirtsgewerbe.

Zum drittenmal hat der Badische Winzerverband unter dem Vorsitz von Freiherrn v. Gleichenstein eine Besprechung zwischen Produzenten und Weinhändlern und Vertretern des Wirtsgewerbes am 22. September im „Kopf" in Freiburg abgehalten. An der Aussprache haben sich wiederum wie früher alle Kreise zahlreich beteiligt. Es sollte eine Klärung des Herbstgeschäftes herbeigeführt werden. Die Besprechung hat auch gewisse Anhaltspunkte hierfür ergeben.

Zunächst wurde das voraussichtliche Herbstergebnis mitgeteilt. Im Kaiserstuhl rechnet man mit einem ²/₅—½ Herbst, am Tuniberg und am Ost-Kaiserstuhl mit einem ⅓ Herbst, im Breisgau mit ½ Herbst, in der Markgrafschaft kaum mit ¹/₆ Herbst, in der Ortenau und Bühlergegend mit ¹/₅—¹/₆ Herbst, am Bodensee mit ⅓—½ Herbst. Man schätzt den Gesamtertrag in Baden geringer ein als 1926, dagegen wird der Gesamtertrag in Deutschland wohl etwas größer ausfallen als letztes Jahr.

Bezüglich der Preise für die neuen Weine entspann sich eine lebhafte Aussprache. Es wurde darauf hingewiesen, daß in der Pfalz für Portugieservermost 52 RM. je hl angelegt wird. Der Handel vertrat den Standpunkt, daß für kleine Weine in diesem Jahre wesentlich weniger bezahlt würde als im vorigen Jahr, weil keine so große Nachfrage nach badischen Weinen von seiten der Pfalz und von Hessen zu erwarten sei. Gute Weine würden dagegen kaum geringer bezahlt als im vergangenen Jahr. Die Vertreter des Weinbaus machten aber darauf aufmerksam, daß die kleinen Weine Badens immer noch wesentlich besser seien als die Portugieserweine und darum der Preis von 52 RM. je hl für badische Weine nicht maßgebend sein könne. Obwohl über die Preise für die neuen badischen Konsumweine noch nichts Bestimmtes gesagt werden konnte, ergab sich doch aus den Äußerungen der verschiedensten Redner, daß der Wunsch des Handels, die Preise müßten wesentlich hinter denen des letzten Jahres zurückbleiben, kaum Tatsache werden wird. Voraussichtlich werden die neuen Preise nicht viel hinter denen des Vorjahres zurückstehen. Der Handel wird aber zunächst die Preise der andern Weinbauländer abwarten, bevor er Angebote macht. K. M.

Die Weinhändler und der Herbst 1927.

Weinhandelsorganisationen in der Pfalz haben die Erklärung abgegeben, der Herbst 1927 dürfte die letzten vier Jahrgänge im allgemeinen übersteigen (es wäre schön, wenn sie recht hätten! Die Schftltg.), deshalb sei größte Vorsicht beim Einkauf nötig. Nur ein Bruchteil der Ernte könne überhaupt vom Handel aufgenommen werden. Ferner beschlossen sie, sich bei Mostversteigerungen bis zum 15. November nicht zu beteiligen, Most überhaupt nur mit Auftrag zu kaufen, Käufe „auf den Herbstpreis" und „Freigeldkäufe" tunlichst zu meiden. Auszahlungstermin soll der 11. November sein, wo nicht angängig, die Zeit vom 1. bis 11. November. — Die Weinzeitung empfiehlt dem gesamten Weinhandel in allen Weinbaugebieten Nachahmung dieses Vorgehens. —

Den Winzern ist daraufhin ebenfalls äußerste Zurückhaltung im Herbstverkauf anzuempfehlen!! —

Digitized by Google

Grundstückspreise.

Bei Rebenversteigerungen einschließlich Herbstertrag, die Ende September in der Markgrafschaft abgehalten wurden, sind nur schlechte Preise erzielt worden. Es wurden geboten: Gemarkung Müllheim: Für 12,05 a Reben Gewann in der vorderen Röthe 450 RM., für 3,59 a Reben auf der Hohle 105 RM. Gemarkung Zunzingen: Für 10,64 a Reben und öder Rain, Gewann auf dem Bühl 500 RM., für 5,33 a Reben, Gewann Weingarten 150 RM., Gemarkung Mauchen: Für 8,09 a Reben, Gewann Sonnenhohen 300 RM., für 3,16 a Reben, Gewann Sonnenhohen 50 RM., Gemarkung Müllheim: Für 14,97 a Reben, Gewann Reggenhag, oberer Gollen 520 RM., für 5,97 a Reben, Gewann Reggenhag, Bürgle 100 RM., für 8,02 a Reben, Gewann Reggenhag, Nüßle 370 RM. Auf einige Grundstücke wurden überhaupt keine Gebote abgegeben.

Bei einer Versteigerung in Auggen wurde bezahlt für 5 a nur 100 RM. (Anschlag 200 RM.) und für 10,5 a nur 130 RM. (Anschlag 450 RM.). — Diese geringe Kauflust für Reben zeigt am deutlichsten, wie es zur Zeit mit dem Weinbau steht.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Etwas früher als im Vorjahre wurde in diesem Jahre mit dem Einherbsten der Frühtrauben begonnen, weil man infolge ungünstiger Witterung, die das Ausbreiten der Traubenfäulnis begünstigt, mit weiteren Schäden rechnete. Warmen Sonnenschein hätten die Trauben noch sehr zur Verbesserung ihrer Qualität nötig gehabt, aber jedesmal, wenn ein schöner Herbsttag hereinbrach und man dann anzunehmen geneigt war, daß noch wenigstens einige Zeit schönes Wetter anhalten würde, sah man sich getäuscht, denn meist schon regnete bzw. goß es am nächsten Tage in Strömen. Im rheinpfälzischen Weinbaugebiet hat die Lese der Portugiesertrauben bereits ihr Ende erreicht. Das Ergebnis konnte durchweg in allen Weinbaugemarkungen befriedigen. Die Erntemenge entspricht im großen und ganzen einem Vollherbst. An der mittleren und unteren Haardt rechnet man durchschnittlich auf den Morgen zwei Fuder, das Mengeergebnis an der oberen Haardt war etwas geringer wie in vorgenannten beiden Gebieten. Was die Qualität anbelangt, so ist diese als mittelmäßig zu bezeichnen. Es wurden Mostgewichte von durchweg 55 bis 70 Grad nach Oechsle gemessen, allerdings gab es auch solche unter und über diesen Graden. In den letzten Tagen des September bzw. in den ersten Oktobertagen hat der allgemeine Herbst, die Lese der Weißtrauben, eingesetzt. Der Ertrag ist hier durchweg geringer als die Rotweinernte. Bisher festgestellte Mostgewichte — es handelt sich um Oberhaardter Moste — ergaben 60 — 70 — 75 Grad Oechsle. In Rheinhessen ist bei der Lese der Frühburgundertrauben nicht viel herausgekommen. Der Ertrag war in den einigen wenigen Gemarkungen, die Frühburgunder bauen, sehr gering. Die Portugieserlese ist im Binger Bezirk und im Hinterland bereits abgeschlossen. In anderen Bezirken hat man später damit begonnen und auch hier ist man jetzt soweit fertig. In der Gemarkung Osthofen wurde anfangs dieser Woche mit dem Einherbsten der Weintrauben begonnen. Der Ertrag der Rotweinernte ist verschieden, man wird mit einem guten halben Herbst rechnen können, was in erster Linie auf die Gemarkungen des Binger Hinterlandes zutreffend ist. Die Mostgewichte betragen 50 — 60 — 70 Grad Oechsle. Bei der Lese der Frühtrauben an der Ahr war nicht viel einzubringen, denn der Behang war nur sehr gering. In Württemberg wurde Ende September mit der Lese des Frühgewächses begonnen. Die bisher bekannt gewordenen Mostgewichte gehen bis zu 68 Grad Oechsle. Eine Reihe Weinbaugemarkungen des badischen Weinbaugebietes hat Ende September mit dem Herbsten begonnen, in anderen ist der Beginn auf die ersten Tage des Oktobers festgesetzt. Der Ertrag fällt sehr unterschiedlich aus.

Das Herbstgeschäft war in der Rheinpfalz anfangs schleppend, aber nach einigen Tagen machte sich bereits eine lebhafte Nachfrage geltend und es wurden zahlreiche und größere Verkäufe getätigt. Anfänglich wurden durchweg 16.50 und 17 RM. für die 40 Liter Rotmost bezahlt, aber mit der stärkeren Nachfrage stiegen auch die Preise, sodaß bald bis zu 21 RM. je Logel und bis zu 750 RM. für die 1000 Liter gekelterten Rotmost angelegt wurden. Es wurden bezahlt an der Mittelhaardt für die 40 Liter Rotmost 17.20—21.50 RM. — in Kleinkarlbach kamen als bis jetzt höchster Preis 22.25 RM. heraus — und für die 1000 Liter Gekelterten 600—750 RM.; an der Unterhaardt für Portugiesermost 15—19 RM., für neuen Rotwein 600—630 RM.; an der Oberhaardt für Portugiesermost 16—18.50 RM., für Rotwein 580—620 RM. Gekelterter Weißmost von der Oberhaardt wurde bisher zu 900 und 990 RM. die 1000 Liter abgesetzt. Die Weißmostverkäufe waren bisher noch unbedeutend. In Rheinhessen wurden die 1200 Liter Portugieser most mit 800—850 RM. je nach Lage und Güte bewertet: für den Zentner Portugiesertrauben erlöste man in der Binger Gegend 30, 31 RM. und darüber. Für den Zentner Frühburgundertrauben wurden in Büdesheim bei Bingen 45 RM. angelegt. In Württemberg wurden bei Verkäufen des Frühgewächses 220—250 RM. für den Eimer (300 Liter) erlöst.

Im freihändigen Weingeschäft ist die Lage ziemlich unverändert. Bei den letzten Weinversteigerungen kamen durchweg befriedigende Preise heraus. —m—

Baden. Während im letzten Jahr Baden mit dem Hektoliterertrag von 1 ha Rebgelände an der Spitze aller deutschen Länder stand, sind die diesjährigen Herbstaussichten von vornherein ziemlich schlecht gewesen, denn der Gutedel, der auf einer Fläche von 3000 ha angepflanzt wird, also ein Viertel der badischen Rebfläche ausmacht, versagte fast überall infolge ganz ungenügenden Gescheineansatzes. Andere Rebsorten litten z. T. unter schlechtem Blütewetter und blieben kleinbeerig oder unter Krankheiten und Schädlingen, sofern diese noch nicht sach gemäß bekämpft wurden.

Am Bodensee ist der Ertrag in den Burgunder- und sonstigen Edelsorten-Gebieten nur klein und entspricht etwa $^1/_8$ Herbst. Größeren Ertrag haben die Elblinggebiete zu erwarten. Hier rechnet man mit $^1/_2$ Herbst.

In der Markgrafschaft sind die Erträge überaus wechselnd, je nach dem Gescheineansatz. Die obere Markgrafschaft wird, von Ausnahmen abgesehen, nur $^1/_8$ Herbst machen. In der mittleren und unteren Markgrafschaft könnte vielleicht etwas mehr zu erzielen sein, aber höchstens $^1/_5$—$^1/_4$, nur stellenweise $^1/_3$ Herbst, da weite Gebiete unter Hagel litten. Leider hat infolge des geringen Behangs und der kranken Trauben der Herbst in manchen Orten schon Ende September begonnen.

Im Breisgau sind die Aussichten in den Qualitätsgebieten mit Elbling und Räuschling nicht schlecht. Man schätzt sie auf $^1/_2$ Herbst, dagegen ist von den Qualitätslagen nur $^1/_2$—$^1/_3$ Herbst zu erhoffen. Die Moste von Räuschling und Elbling wogen 55—60 Grad und werden mit 66—70 RM. je Hektoliter bezahlt.

Am besten steht wohl wieder der Kaiserstuhl, sowohl im Qualitätsgebiet wie im Gebiete der Konsumweine. Man rechnet hier mit $^1/_3$—$^1/_2$ Herbst, ähnlich wie am Tuniberg. Einige Gegenden, wie Winklerberg, Achkarren, Bickensohl, werden über $^1/_2$ Herbst erhalten. Der bisher verkaufte Most kostete 66 — 70 — 80 RM.

In der Ortenau und Bühlergegend sind die Aussichten schlechter. Man wird hier im Durchschnitt kaum über $^1/_5$ Herbst hinauskommen, denn der Heu- und Sauerwurm hat noch großen Schaden angerichtet. Die Moste hatten 60 — 70 — 80 Grad. Sehr schön stehen die Reben z. B. in Kremersberg.

Soweit schon geherbstet wurde, haben die Erträge arg enttäuscht, da weniger Most erhalten wurde als man geschätzt hatte. Man wird deshalb zusammenfassend den badischen Mostertrag 1927 als wesentlich geringer als im Vorjahr annehmen dürfen.

Fragen und Antworten

An die Fa. J. in L. Bei sehr sauren Mosten ist es oft ratsam, schon vor Eintritt der Gärung eine teilweise Entsäuerung vorzunehmen, da der nach der Gärung einsetzende Säureabbau dadurch gefördert wird. Es empfiehlt sich aber, mit dem Ausmaß der Entsäuerung vorsichtig zu sein und nicht mehr als 1—2 ‰ Weinsäure durch Zusatz von 66—132 g reinem gefälltem kohlensaurem Kalk pro hl zu binden. Handelt es sich nicht um ausgesprochen saure Moste, so wird eine vielleicht notwendige Entsäuerung besser auf die Zeit nach dem zweiten Abstich verschoben, da inzwischen durch Weinsteinausfall und z. T. auch durch Säureabbau eine Verringerung und Milderung der Säure eingetreten ist. Die Entsäuerung von Most und Wein kann an sich jederzeit und in jedem Stadium durchgeführt werden. D.

Digitized by Google

Herrn W. in E. Der zur Untersuchung eingesandte Wein ist richtig geschönt. Der leichte blaue Absatz in der Flasche kann davon herrühren, daß die Filtration des Weines zu sehr beschleunigt wurde oder daß ein zu grober Asbest verwendet wurde oder daß die Asbestschicht nicht rechtzeitig erneuert worden ist. Es wandern in diesem Falle die sehr feinen Teilchen des Blautrubes allmählich durch die Asbestfaserschicht hindurch und sammeln sich als blaues Depot am Boden des Fasses bzw. der Flasche. Eine Trübung des Weines wird durch diese Teilchen im allgemeinen nicht verursacht; auch Geschmack und Bekömmlichkeit des Weines werden nicht beeinträchtigt.

Durch längeres Absitzenlassen, sorgfältigere Filtration und Verwendung einer feineren Asbestsorte kann der Fehler leicht behoben werden. Ist es wünschenswert, den Wein bald zu filtrieren, so wird mit der Mösslingerschönung zweckmäßig eine Schönung mit Hausenblase oder mit Tannin und Gelatine verbunden. D.

Bücherbesprechungen

Neuzeitlicher Weinbau. Eine Aufsatzfolge von Graf Matuschka-Greiffenclau, Direktor Dr. Muth, Weinbauoberinspektor Schwarz, Landeskulturrat Heß, Landrat Bender und Weinbaudirektor Ehatt. 80 Seiten, mit 21 Abb. Preis RM. 1.—. Zu beziehen von der Rebenveredelungsanstalt Oberlahnstein.

Das glänzend ausgestattete Büchlein, eingeleitet durch ein Vorwort des Oberpräsidenten Dr. h. c. Fuchs in Koblenz, gibt eine Anzahl von Vorträgen prominenter Personen wieder, die über den neuen Weinbau gehalten wurden. Gleichzeitig zeigt die Schrift, wie intensiv, vom obersten Beamten der Rheinprovinz ab bis zu den Spezialsachverständigen, an der Umstellung des Weinbaues in Preußen gearbeitet wird. Graf Matuschka befaßt sich mit der staatlichen Fürsorge für die von der Reblaus heimgesuchten Winzer in den westlichen Weinbaugebieten Preußens. Muth spricht über die Anwendbarkeit von im Ausland gesammelten Erfahrungen im Pfropfrebenanbau auf die preußischen Weinbauverhältnisse, Schwarz schildert die neuen Rebmuttergärten, Rebenveredelungsanstalten und Rebschulen in Schloß Oranienstein bei Diez, in Ems-Tachbach und Vallendar und gibt einen Überblick über die hier zu bewältigenden Arbeiten. Heß beschreibt die Umlegung im Weinbau mit besonderer Bezugnahme auf Oberheimbach. Benders Vortrag befaßt sich mit der Förderung des Weinbaus durch Wegebau mit Bezugnahme auf das Gebiet der Mosel, und Ehatt belehrt uns über Erfahrungen in der Motorisierung des Weinbaues.

Das Büchlein ist durch seinen abwechslungsreichen Inhalt besonders lehrreich und ist für jeden fortschrittlichen Winzer von größtem Wert. K. M.

Meißner, Mährlein, Mittmann, Katechismus des Weinbaues. Ratgeber in Fragen und Antworten für Weingutsbesitzer und Weingärtner. Leitfaden für den Unterricht an Weinbauschulen. Mit 108 Abbildungen. Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart, Olgastraße 83. Preis gebunden RM. 6.—.

In ähnlicher Weise wie der „Katechismus der Kellerwirtschaft" ist auch das vorliegende Buch gegliedert, zu welchem der Herausgeber noch zwei ganz besonders erfahrene Praktiker herangezogen hat.

Das Büchlein ist in erster Linie für Schüler von Weinbauschulen gedacht. Deshalb ist der Text in Frage und Antwort abgefaßt. Ob das Büchlein auch für den Praktiker von Wert sein wird, kann erst der Absatz zeigen. Ich glaube aber, daß auch der Praktiker durch die Fragestellung und die knappe Beantwortung angeregt werden wird, über manches nachzudenken. K. M.

Personalia

Inyen. Carlo de Gramatica, Leiter der Landes-Versuchsstation in St. Michele a. d. Etsch, ist in der Sommerfrische auf der Mendel am 8. September nach langem Leiden gestorben. Er ist am 3. November 1876 in St. Michele geboren und erhielt nach dem Kriege die Leitung der Versuchsstation übertragen.

Weingutsbesitzer Dr. Schliephacke auf Klostergut Schelzberg bei Achern ist im September an einem Herzschlag gestorben.

Dem bisherigen Prokurist der Fa. Hermann Blankenhorn in Müllheim, Herrn Aberle, wurde die Stelle eines Weinkontrolleurs mit dem Sitz in Müllheim übertragen.

Vorträge und Versammlungen

Vorträge und Kurse des Weinbauinstituts.

In der Herbst- und Winterszeit werden erfahrungsgemäß an die Beamten des Weinbauinstituts die meisten Anforderungen bezüglich Abhaltung von Vorträgen und Kursen gestellt. Es ist deshalb notwendig, daß Wünsche wegen Abhaltung von Vorträgen möglichst frühzeitig von den Vereinen unmittelbar an das Weinbauinstitut gerichtet werden, damit eine ordnungsmäßige Verteilung möglich ist. Es wird gebeten, nach Möglichkeit auch Werktage für die Vorträge und Kurse zu benutzen.

Lehranstalt in Trier.

Die Provinzial-Weinbaulehranstalt Trier beabsichtigt, im Oktober eine Anzahl eintägiger Kurse abzuhalten, in denen die Winzer über alles das belehrt werden sollen, was bei der Lese, bei der Einlagerung und Zuckerung, sowie bei der Vergärung und bei der Verwendung von Reinhefe zu beachten ist. Es sind dabei auch praktische Übungen vorgesehen, wobei der Winzer selbst Mostgewicht und Säure seines Mostes bestimmen und den notwendigen Zuckerzusatz berechnen lernen kann. Auch sollen die neuesten und zweckmäßigsten hier einschlägigen Kellereigeräte vorgeführt werden. Die Termine der Kurse werden noch bekanntgegeben. Vormerkungen nimmt die Direktion der Anstalt jetzt schon entgegen. H.

Bekanntmachungen

Ausbildung in Wein-, Obstbau und Landwirtschaft in Blankenhornsberg.

Auf dem Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg bei Ihringen a. K. beginnt am 17. Oktober 1927 der neue halbjährige Winterkurs zur Ausbildung in Wein-, Obst-, Gemüsebau und Landwirtschaft. An demselben können junge Leute, Söhne von Rebbesitzern und Landwirten, teilnehmen. Unterkunft und Verpflegung gewährt der Gutsbetrieb.

Unterrichtsgegenstände sind: Weinbau, Kellerwirtschaft, Rebenveredlung, Obstbau und Obstverwertung, Brennerei, Gemüsebau, Landwirtschaft im engeren Sinne und Hilfsfächer. Anschließend an den Winterkurs ist die Möglichkeit einer weiteren theoretischen und praktischen Ausbildung während der Sommermonate (Jahreskurs) geboten.

Neben einer gründlichen Ausbildung in den vorgenannten Unterrichtsgegenständen wird in dem Winterkurs besonderer Wert auf sorgfältige Erlernung der vorkommenden praktischen Arbeiten gelegt. Nähere Auskunft erteilt die Betriebsleitung des Versuchs- und Lehrgutes Blankenhornsberg bei Ihringen, wohin auch Anmeldungen zu richten sind.

Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Trier.

Das neue Schuljahr an der Prov.-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft zu Trier beginnt für den zweijährigen Weinbaulehrgang (Betriebsleiterlehrgang) sowie für den einjährigen Weinbaulehrgang (Winzerlehrgang) am 15. Oktober. Der landwirtschaftliche Lehrgang (zwei Winterhalbjahre, in diesem Jahre zum ersten Male selbständige landw. Schule, unabhängig von den beiden Weinbaulehrgängen) beginnt am 3. November. Durch die Trennung der Lehrgänge, sowie durch die Einrichtung des chemischen Laboratoriums, des Sammlungsraumes der neu eingerichteten Kellereien usw. ist die Gewähr für eine gründliche, theoretische und praktische Ausbildung im Weinbau, Obstbau, Gartenbau bzw. Landwirtschaft gegeben. Für die Besucher des landwirtschaftlichen Lehrganges wird auf Wunsch an zwei Nachmittagen in der Woche weinbau- und kellerwirtschaftlicher Unterricht eingelegt.

Anmeldungen sind an die Direktion der Prov.-Weinbaulehranstalt zu richten.

Schluß des redaktionellen Teils.

Digitized by Google

Geschäftliche Mitteilungen.

Die Sorgen des Weinbauers.

Wenn der deutsche Bürger am Stammtisch behaglich sein Viertele schlürft oder sich nur gelegentlich einmal zu Hause oder in einer gemütlichen Weinstube ein gutes Tröpfle gönnt, wenn der Bessergestellte sich einen Flaschenwein leistet und in stillem Genießen dabei vor sich hinträumt, denkt einer von ihnen wohl auch einmal daran, daß das edle Naß nur unter Mühen und Sorgen das geworden ist, was in seinem Glase perlt und zu froher Laune anregt? Die Sorgen des Weinbauers kennt wohl nur der Weinbauer selbst. Sie begleiten ihn von den ersten Frühlingstagen an bis zum beendeten Herbst, ja noch weit darüber hinaus, während sein Wein, schon längst in Fässern wohlgelagert, der Vollendung entgegenreift. Und doch, sind die Sorgen des mit der Zeit vorwärtsschreitenden Weinbauers heute nicht wesentlich geringer geworden? Hat nicht die rastlos arbeitende Wissenschaft, die erfolgreiche Arbeit der Weinbau-Institute, der Chemiker, der Techniker, ihm Mittel und Wege gezeigt, wie er seinen Ertrag steigern, Schädlinge bekämpfen, die Qualität seines Erzeugnisses verbessern und vor allem seine Weine sofort trinkfertig machen kann, ohne daß sie erst jahrelang lagern müssen und dann erst zum Verkauf gelangen können. Dank den Fortschritten der Wissenschaft ist es heute möglich, die Erzeugnisse schon im nächsten Jahre in einer Güte, die der des abgelagerten Weines nahezu gleichkommt, abzusetzen und zu Geld zu machen. Der Weinbauer ist nicht mehr auf teure Lagerräume und Kreditgeber angewiesen, sein Wein liegt nicht mehr in gemieteten Fässern jahrelang als totes Kapital in seinem Keller, sondern kann, nach modernsten Methoden behandelt, bald verkauft werden, sei es nun in Fässern oder auf Flaschen gefüllt, die mit guten Korken zu verschließen sind. Die Anschaffungskosten, mögen sie Faßschwefel, Filter, Gärapparate, Selbstschwefler, Weinpumpen, Asbeste und die bekannten Merckschen Präparate oder sonstige Bedarfsartikel für Winzer und Weinhandlungen betreffen, sind unerheblich im Vergleich zu den großen Vorteilen, die sie dem Weinbauer bringen.

Der vorwärtsstrebende Weinbauer mache sich die Fortschritte der Wissenschaft in seinem eigenen Interesse zunutze und hole sich ungesäumt fachmännischen Rat bei den nur an größeren Plätzen der Weinbaugebiete in jeder Beziehung auf der Höhe stehenden Firmen.

Die Bodega-Kellerei-Geräte-G. m. b. H. in Freiburg i. Br., Wilhelmstr. 15, unterhält ein reichhaltiges Lager aller modernsten Winzer-Bedarfsartikel und erteilt jederzeit in allen Fragen der rationellen Weinbehandlung fachmännische Auskunft.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag: Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstraße 21. — Druck: Buchdruckerei C. A. Wagner A.-G., Freiburg i. B.

WIESE

52%

Eine Zusatzdüngung von 500 kg Thomasmehl je ha bei gleichbleibender N. und K. Düngung ergab eine Ertragssteigerung von 52 %.

● Rat und Auskunft in Düngungsfragen durch den Verein der Thomasmehlerzeuger, Berlin W 35

Ertragssteigerung durch THOMASMEHL

Der Stickstoff tut es nicht allein, es muß auch Phosphorsäure sein.

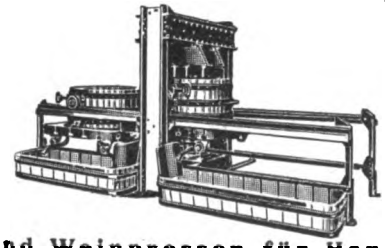
Mostpreßtücher
für Wein- und Obstkeltereien

Preßböden
in jeder Form und Größe aus nur bestem Material sowie sämtliche

Seilerwaren
fabriziert:

Kaspar Müller
I. Südd. mech. Preßtuchweberei und mech. Seilerei
Donzdorf (Württbg.)
Fernspr. Amt Süssen 125.
NB. Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt. 78
Bitte genau auf meine Firma achten.

Hydraulische Obst- und Weinpressen



Obst- und Weinpressen für Handbetrieb mit Eisen-, Holz- und Steinbiet
Obstmühlen in allen Größen
stabil und fahrbar empfehlen 82a
Blessing & Söhne, Reutlingen 4.

Rebspritzen
mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck,

Füllpumpen
für Hand- und Motorbetrieb mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter,

Pulver- und Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler
in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert

Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos. 6a

Pfropfreben

Krachmost (weiß)
auf Teleki 8 B hat noch einige Tausend abzugeben. Es kommen nur tadellose, 1jährige Pflanzen zur Abgabe. Preis auf Anfrage.

Karl Bürglin,
staatl. genehm. Rebenveredlungs-Station
Weil (Baden). 94

Große Kellereien mit Nebenräumen in Görlitz sofort **zu vermieten.** Näh. u. Nr. **34370** dch. **Annoncen-Expedition Georg Voigt, Görlitz-3.** 95

Beschleunigung des Gärungsprozesses
erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere 93
Elektrische Thermoschlange.
Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.
„Thermosana" G. m. b. H., Stuttgart, Augustusstr. 49.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, fernruf 4988

6. Jahrgang
Nr. 20
20. Oktober 1927

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter **Direktor** Dr. **Karl Müller, Freiburg i. Br.**, Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. Mk. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. Br.

Mercks Präparate zur Weinbehandlung:

Kaliumpyrosulfit Merck

Tabletten zu 10 gr, Blöcke zu 100 gr.

Vorzüge: Einfache Handhabung / Genaue Dosierung der schwefligen Säure / Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit / Stärkste Wirkung / Vollkommen klarlöslich in Wasser und Wein.

Von allen Weinfachinstituten empfohlen. Durch Reichsgesetz erlaubt.

Tannin zur Weinklärung.

Kohlensaurer Kalk zur Entsäuerung des Weines.

Casein zur Weinschönung.

Albumin zur Weinschönung.

Weinkohle gekörnt zur Geruchs- und Geschmacksverbesserung.

Weinkohle (Pulver) zur Entfärbung.

Man verlange meine Schrift: „Verfahren zur Behandlung des Weines".

E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

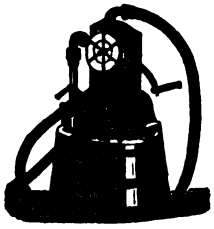
Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

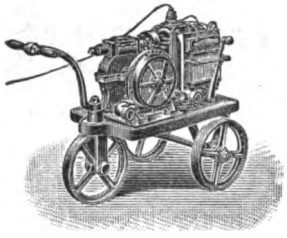
Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

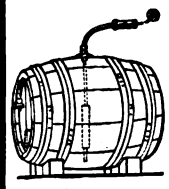
Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb



von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!





Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere [59]

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.

„Thermosana" G. m. b. H., Stuttgart, Augustusstr. 49.

Weinkellereien! Hervorragendes Pilzvernichtungs- und verhütungsmittel, leicht und einfach zu verarbeiten. Glänzendes Empfehlungsschreiben des ersten Weinhauses Deutschlands steht zur Verfügung. H. H. 100 a. d. Exp. d. Bl.

Berlandieri × Riparia Teleki (Nr. 8B, 5A und 5BB K)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 59

Pfropfreben

Krachmost (weiß)

auf Teleki 8 B hat noch einige Tausend abzugeben. Es kommen nur tadellose, 1jährige Pflanzen zur Abgabe. Preis auf Anfrage.

Karl Bürglin,
staatl. genehm. Rebenveredlungs-Station
Weil (Baden). 94

Pumpen

jeder Art für alle Flüssigkeiten

Wasserversorgungsanlagen,

Pumpen für Brauereien, Brennereien, Gerbereien, Baugeschäfte usw.

Weinpumpen

für Hand- und Kraftbetrieb 79

W. Lederle, Freiburg i. Br.
Maschinenfabrik
Gegründet 1866

Dieser Nummer liegt ein Prospekt **„Soll man den Argo-Maiszucker z. Weinverbesserung und z. Haustrunkbereitung verwenden?"** bei und wird der geneigten Beachtung empfohlen.

Winzer bezieht Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten von „Weinbau und Kellerwirtschaft".

Mostpreßtücher

für Wein- und Obstkeltereien

Preßböden

in jeder Form und Größe aus nur bestem Material sowie sämtliche

Seilerwaren

fabriziert:

Kaspar Müller
I. Südd. mech. Preßtuchweberei und mech. Seilerei
Donzdorf (Württbg.)
Fernspr. Amt Süssen 125.

NB. Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt. 78

Bitte genau auf meine Firma achten.

4 u. 6 Zyl. **Opel** **Der wirtschaftlichste Wagen der Gegenwart**

Opel-Generalvertretung:
Oberrheinische Automobil-Gesellschaft
Freiburg i. B. Kaiserstraße 152

101

Bürobedarf

Karl Werner, Mühlheim a. M.
Vertrieb des
„Allgeha" Vervielfältigungs-Apparat
Adressenvervielfältiger
Etiketten-Drucker „Liliput"
Schreibmaschinen und alle Büroartikel

Fordern Sie unverbindliches Angebot.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 20. Oktober 1927 | Nr. 20

Inhalt: Palz, Die Frischhaltung der Unterlagen und Edelreiser S. 199; 34. Weinbaukongreß in Dürkheim S. 200; Kleine Mitteilungen S. 204; Rundschau S. 205; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 205; Vereinsnachrichten S. 207.

Die Frischhaltung der Unterlagen und Edelreiser.

Von Leopold Palz in Klöch (Steiermark).

Die Frischhaltung der Unterlagen und Edelreiser vom Schnitt bis zur Veredlung bildet einen wichtigen Bestandteil, um hohe Anwachsprozente in der Rebschule zu erhalten. In Erkenntnis dieser Tatsache habe ich schon seit langer Zeit verschiedene Versuche angestellt und bin seit einigen Jahren zu folgender Methode gekommen:

Unterlagen: Die beste Erhaltung in frischem Zustande ist am Stock selbst. Die amerikanischen Mutterstöcke werden so spät als möglich geschnitten; jedoch ist zu berücksichtigen, daß die Stöcke noch nicht zuviel im Saft sind und durch starkes Tränen leiden. Für unsere Verhältnisse in der Zeit von Ende Februar bis Anfang März. Die Reben werden vorsichtig von den Drahtpyramiden abgezogen, von Ranken und Geizen befreit und gleich in einfacher Länge geschnitten. Für meinen Rebschulbedarf brauche ich genau gleiche Länge (senkrechte Steckenrute). Zu unterst des Knotens bleiben 2 cm in 40 cm Länge.

Die Schnittreben werden sortiert. Reben unter 6 mm Dicke und schlecht ausgereifte mit dicker Markschicht werden entfernt. Hernach werden die Reben erster Auswahl zu je 200 gebündelt und kommen gleich in die Erde.

Die Erdgrube mache ich an einer sonnigen, windgeschützten Stelle, etwa 35 cm tief. Auf einen Quadratmeter gehen ca. 5000 Reben. Die Sohle wird flach geebnet, die einzelnen Bündel werden senkrecht aufgestellt und kommen dicht aneinander. Um die Reben nicht zu beschmutzen (was beim Veredeln unerwünscht ist), kommt zuerst eine dünne, gut angefeuchtete Strohschicht darauf, dann etwa 10 cm hoch feine Erde vom Aushub. Die Oberfläche wird wiederum schön geebnet und sieht aus wie ein Gartenbeet. Wo Stauwasser zu befürchten ist, wird ein Abzugkanal gemacht.

Regnet es oft und viel, wird nur die Oberfläche bei Verkrustung gelockert, im andern Falle wird alle 14 Tage stark begossen, womöglich mit Fluß- oder Regenwasser, die Oberfläche ist stets locker zu halten. Unter dem Einfluß von Feuchtigkeit, Luft und Wärme beginnen die Augen zeitig zu schwellen; die Reservestoffe lösen sich, der angestrebte Zweck ist erreicht. Mit dem Veredeln beginne ich Ende März mit der Riparia, welche am frühesten in Saft kommt. Diese Sorte stammt von der Grube direkt auf den Veredlungstisch. Die Augen werden entfernt, ½ cm unter dem Knoten wird frisch geschnitten. Die Sorten mit hartem Holzkörper wie Rupestris, Berlandieri werden 3—4 Tage vorher in einen Trog mit Regenwasser geworfen. Die Berlandieri wird stets zuletzt veredelt. Da diese sehr schwer Wurzeln fassen, ist auf das Anschwellen und Saftigmachen besonders zu achten, und dies wird durch spätes Veredeln und feuchtes Packen in der Vortreibkiste sicher erreicht.

Edelreiser: Diese werden stets im Herbst vor der Lese auf Ertrag, gute Holzreife, dünne Markschicht ausgemerkt. Der Schnitt erfolgt ebenfalls spät, etwa Anfang März. Die Reiser werden geputzt, in ganzer Länge zu 100 Stück gebündelt, in einem kalten, gut gelüfteten Keller aufgedellt. Die einzelnen Bunde werden etwa 20 cm hoch mit feiner Erde bedeckt. Das Anschwellen der Augen soll (im Gegenteil zu den Unterlagen) vermieden werden.

Schimmelbildung muß hintangehalten werden. Hierzu muß der Keller kühl und nicht dumpf sein. Durch Eis im Keller und öfteres Lüften kann man nachhelfen. Sollte der Keller zu trocken sein, so müssen die Reiser von Zeit zu Zeit besprengt werden. Merkt man später dennoch ein Schwellen der Augen, so wird durch Umstellen der Bündel das Fortschreiten eingestellt. Vor dem Veredeln kommen die Reiser ein bis zwei Tage ins Wasser. Beim Zerschneiden wird das unterste und einige der oberen Augen entfernt, über jedem Auge bleibt ein Zapfen von 1 cm, welcher vor späterem Austrocknen in der Rebschule schützt.

In dieser einfachen Weise habe ich in den letzten Jahren 100—150000 Veredlungen behandelt. Die Ausbeute an erster Qualität war bis 80%, nie unter 50%. Selbstverständlich müssen auch die anderen Bedingungen, wie gut vorbereiteter Boden, richtiges Einschulen, Schädlingsbekämpfung genau gemacht und dem Klima und Boden angepaßt sein.

Zu beanstanden ist das Verlangen der Käufer von Schnittreben, diese schon früh im Februar zu erhalten. Hierdurch werden die Handelsrebanlagen zum frühen Schnitt gezwungen, wodurch die Reben nicht so frisch wie beim späten Schnitt bleiben.

Der Schnitt in meist gewünschter dreifacher Länge gefällt mir ebenfalls nicht gut. In Vergleichung mit denen in einfacher Länge geschnittenen ergibt das einen Ausfall von mindestens 5%.

Digitized by Google

Das oft empfohlene Einweichen in Wasser bis zu 14 Tagen bei Berlandieri halte ich für unzweckmäßig und unnatürlich. Hierdurch werden die Reservestoffe wohl gelöst, aber auch teilweise ausgelaugt, was man an der bläulichen Färbung des Wassers erkennt. Die Rinde solcher Reben ist angefault. Das Veredeln solcher Hölzer ist unangenehm.

Von dem Konservieren der Edelreiser in Erdgruben bin ich längst abgekommen. Die Augen treiben meist zu früh an, werden gern schimmelig und mit Erde beschmutzt.

Von der Verwendung von Sand statt feiner Erde bin ich ebenfalls abgekommen, weil er trotz Reinigens an den Reben haftet und die Veredlungsmesser verdirbt.

Zum Schlusse möchte ich noch erwähnen, daß nicht alles, was sich hier bewährt hat, auch wo anders gut sein muß. Bei der schiefen Einschulmethode zum Beispiel, bei der es auf die genau gleiche Länge nicht ankommt, gibt die dreifache Länge wenig Ausfall; diese langen Bündel, bis zu acht Tagen in seichtes fließendes, nicht zu kaltes Wasser gestellt, können ebenfalls saftig werden.

Mögen diese Zeilen zur Beseitigung der Fehler, welche häufig noch gemacht werden, beitragen.

❖

34. Weinbaukongreß in Dürkheim.

Seit langen Jahren tagte der Weinbaukongreß in diesem Jahre wieder einmal in der Pfalz in dem herrlich gelegenen Städtchen Bad Dürkheim, das alles aufbot, um die große Zahl der Teilnehmer unterzubringen und die verschiedenen Veranstaltungen sich reibungslos abwickeln zu lassen. Alles war vom herrlichsten Wetter begünstigt. Der Besuch war größer als je zuvor und das in der Ausstellung Gebotene auserwählt erstklassig. Da der Dürkheimer Kongreß die letzte mit erheblichen Reichsmitteln veranstaltete Versammlung der deutschen Weinbauern war, wird man in Zukunft mit einer erheblichen Einschränkung des Ganzen rechnen müssen.

1. Reichsausschuß für Reblausbekämpfung.

Am Samstag, den 3. September, begannen die Kongreßberatungen mit der Sitzung des Unterausschusses für Reblausbekämpfung unter Vorsitz von Weingutsbesitzer Biermann-Bingerbrück. Über die Notwendigkeit der Herstellung eines Lehrfilms über die Reblaus konnte keine Einigung erzielt werden. Es wurde deshalb eine nochmalige Aussprache der Regierungsvertreter in dieser Sache beschlossen, in welcher dann ein Einverständnis zur Herstellung des Films erzielt wurde. Die dann folgenden Berichte der einzelnen Länder über den Stand der Reblausverseuchungen beschränkten sich auf Württemberg, Sachsen und Preußen. Die übrigen Länder kamen der Kürze der Zeit wegen und weil Preußen seinen Bericht zu weitschweifig gestaltete, nicht mehr zu Wort. In Württemberg wurden neue Herde nicht gefunden, wohl aber zahlreiche Verseuchungen am Rande alter Herde, so 49 Herde in Ingelfingen und 6 Herde bei Neckarsulm. Von der Schutzbehandlung will man in Württemberg nichts mehr wissen. Man hält es dort für richtiger, die Sicherheitsgürtel größer zu nehmen.

In Preußen ist die Reblaus weit verbreitet. Es sind festgestellt im Rheingau 71 Herde, an der unteren Nahe 35 Herde, an der Ahr 14 Herde, an der Obermosel einschließlich der Ruwer 6 Herde, insgesamt 126 Herde auf einer Fläche von über 9300 Quadratmeter. 13 Hektar Weinberge fielen der Vernichtung anheim. Rettungslos verseucht ist die untere Nahe, auch fast der gesamte Rheingau ist schon befallen. Die Vernichtung der Reblaus wird daher sowohl an der unteren Nahe wie im Rheingau nur durch Umstellung auf Amerikanerunterlage möglich sein.

In Sachsen werden Neuanlagen mit veredelten Reben direkt in verseuchten Weinbergen angelegt, nachdem diese zuvor mit Komperit gelockert worden sind.

Hierauf hielt Weinbaudirektor Bauer, Neustadt a. d. H., einen Vortrag über Reblausbekämpfung und Rebenveredelung in der Pfalz.

Während die Pfalz früher nur einzelne kleinere Reblausverseuchungen in Sausenheim und in Gönnheim aufzuweisen hatte, folgten diese Schlag auf Schlag von 1923 ab als Folge der Einschleppungen während der Kriegszeit. Jetzt finden sich umfangreiche Verseuchungen in Appenhofen, Rhodt, Weyler, Bußweiler und in Altenbamberg in der Nähe der Nahe mit mehr als 10000 verseuchten Stöcken. Die Pfalz ist besonders in der Gegend von Weißenburg der Einschleppung der Reblaus aus dem Elsaß stark preisgegeben. Anbauversuche mit Pfropfreben fallen erst in die letzte Zeit. Es sind jetzt 619 Einzelversuche mit 120000 Pfropfreben in 65 Gemarkungen der Pfalz angelegt.

Schnittgärten sind angelegt am Geilweilerhof, am Kästenberg bei Rhodt, bei Bergzabern und bei Dirmstein. Auch in Altenbamberg soll ein Muttergarten errichtet werden.

Darauf sprach Nahrungsmittelchemiker Görbing über Kalkzustand und Methoden der Bodenuntersuchung. Der Kalk ist der wichtigste Regler der Bodenreaktion. Wenn Kalk dem Boden entzogen wird, kann der Boden schließlich sauer reagieren. Solche Böden zeichnen sich durch geringen Gehalt an Bodenbakterien aus und eignen sich für Kulturpflanzen nicht mehr. Es ist darum nötig, den Gehalt des Bodens an Kalk in allen Abstufungen und in verschiedenen Bodenhorizonten kennen zu lernen, um rechtzeitig einem Sinken der Fruchtbarkeit des Bodens vorbeugen zu können. Die bisherigen Methoden der Kalkbestimmung im Boden waren zu roh und ergaben grobe Irrtümer. Eine Methode, die ebenso exakt wie die elektrometrische Bestimmung ist, besteht in kolorimetrischen Messungen unter Anwendung bestimmter, besonders fein reagierender Farblösungen, die von den Amerikanern Clark und Lübs eingeführt wurden. Redner stellt die der Praxis widersprechende Behauptung auf, daß Phosphorsäure nur von den oberen Wurzeln aufgenommen werde. Wenn man darum die oberen Wurzeln des Weinstocks wegschneidet, wie es allgemein geschieht, wäre Phosphorsäureentnahme nicht möglich. Die Methode Kappen zur Ermittelung des Kalkgehaltes des Bodens hält Redner für nicht genügend scharf.

Hierauf berichtete Regierungsrat Dr. Thiem über weitere Versuche zur Entseuchung des einzuführenden Unterlagenholzes. Von den verschiedenen von ihm geprüften Verfahren hält er die Entseuchung mit „Zyklon" für am vorteilhaftesten.

Digitized by Google

2. Sitzung des Gesamtausschusses.

Aus der Sitzung des Gesamtausschusses mit reichhaltiger Tagesordnung interessiert hier nur der vom Generalsekretär Dr. Fahrnschon erstattete Geschäftsbericht für das abgelaufene Jahr. Redner gab zunächst einen kurzen Überblick über die Verhältnisse im Weinbau in den letzten zwölf Monaten und stellte fest, daß das Jahr 1927 mit seiner ungünstigen Witterung zur Zeit der Blüte und beinahe den ganzen Monat August hindurch wiederum wie auch die letzten Jahre den Beweis erbracht habe, daß der deutsche Weinbau klimatisch viel ungünstiger gestellt sei als die weiter südlich gelegenen Weinbaugebiete und deshalb den Zollschutz nicht entbehren könne. Die Hauptaufgabe des Deutschen Weinbauverbandes während des abgelaufenen Jahres habe darum auch in der Sicherung ausreichender Weinzollsätze bestanden, vor allem gegenüber Frankreich.

Der Redner schilderte dann noch die verschiedenen Verhandlungsstadien mit Frankreich, um schließlich zu dem neuen Abkommen mit Frankreich Stellung zu nehmen. Eine große Unruhe in Winzerkreisen habe die Einfuhr und Entfärbung blaßfarbiger Rotweine unter Umgehung des Weißweinzollsatzes hervorgerufen.

Sodann ging der Berichterstatter dazu über, die inneren Arbeiten des Verbandes zu schildern. Erfreulicherweise sei es auf steuerlichem Gebiete den gemeinsamen Anstrengungen von Weinbau, Weinhandel, Gärungsindustrie und Gastwirtsgewerbe gelungen, die äußerst lästige, schikanöse, den Absatz hemmende Gemeindegetränkesteuer für Wein zu Fall zu bringen. Auf steuerlichem Gebiete sei dann ferner vor allem darauf hingearbeitet worden, eine fünfjährige Veranlagungsperiode zur Einkommensteuer für den Weinbau mit Rücksicht auf die großen Ernteschwankungen zu erreichen. Redner empfahl eine entsprechende Resolution zur Annahme.

In der wichtigen Frage der Abänderung des Weingesetzes sei unter allen Beteiligten eine Einigung erzielt worden mit Ausnahme der Frage des Verschnittverbotes.

Redner streifte dann noch die Arbeiten und Maßnahmen des Verbandes auf dem Gebiete der Weinkontrolle, der Abwehr der Abstinenzbewegung, der Weinpropaganda. Wenn auch, so schloß der Redner seine interessanten Ausführungen, die Winzer sich selbst helfen, so gut sie können, und Reichs- und Landesregierungen ihnen schützend und fördernd zur Seite stehen und der Segen des Himmels hinzutritt, dann werden auch für den deutschen Weinbau wieder bessere Zeiten kommen.

Winzer! **Haltet den Keller warm, damit die Traubenmoste glatt und restlos durchgären.**

Schlecht vergorene Weine sind ständige Schmerzenskinder in der Kellerwirtschaft.

Sorgt auch bei kalt hereinkommenden hochgrädigen Mosten von Spätlesen durch Erwärmen für unmittelbares Einsetzen der Gärung. Zusatz von Reinhefe nicht vergessen!

Saure Weine von sehr früh gelesenen Trauben sind — zwecks Förderung des natürlichen Säureabbaues — noch nach Beendigung der Gärung einige Zeit warm zu lagern (+ 12—15° Cels.). Vorsicht! — vorher nahezu spundvoll füllen — sonst Gefahr des Essigstiches.

Nach vollendeter Gärung Fässer spundvoll füllen, zur Verhinderung des Braun- und Kahmigwerdens.

Vor dem Auffüllen die Innenwandungen des Spundloches säubern.

Vorsicht beim Betreten des Gärkellers. Einatmen von Kohlensäure ist lebensgefährlich.

Jungfelder, Rebschulen und tragbare Reben (namentlich Veredlungen) sind unmittelbar nach dem Laubfall bei trockenem Wetter sorgfältig anzuhäufeln.

Bereits verkaufte Bestände von Rebschulen werden am besten unmittelbar nach dem Laubfall bei frostfreiem Wetter ausgeschult, geprüft und sorgfältig bis zum Frühjahr wieder eingeschlagen, oder an die Besteller abgegeben.

Für im nächsten Frühjahr beabsichtigte **Neuanlagen ist es jetzt höchste Zeit, mit dem Rigolen zu beginnen und das erforderliche Pflanzmaterial zu bestellen.**

Digitized by Google

Zum Schlusse der Ausschußsitzungen wurden zwei wichtige Entschließungen angenommen, die sich mit dem Handelsabkommen mit Frankreich und mit der Einkommensteuer beschäftigen.

Sie lauten:

1. Der Deutsche Weinbauverband hat große Besorgnis wegen der Wirkung des Handelsabkommens mit Frankreich für den deutschen Weinbau. Er spricht sein lebhaftes Bedauern darüber aus, daß das französische Weineinfuhrkontingent viel zu hoch bemessen ist. Diese Sachlage veranlaßt den Deutschen Weinbauverband die Reichsregierung zu bitten, die Überwachung der Kontingentseinfuhr sowie die für die Einfuhr von Rohweinen zur Weinbrand- und Schaumweinbereitung vorgeschriebenen Kontrolle auf das Strengste durchzuführen und wirksame Maßnahmen zu treffen, daß die sog. Roseweine zum Weißweinzollsatz eingeführt werden müssen.

2. Anerkanntermaßen sind die Produktionsverhältnisse im Weinbau im Gegensatz zu allen sonstigen Berufszweigen — auch der übrigen Landwirtschaft — schon im Hinblick auf die Witterungsverhältnisse, die für ihn in unserem Breitegrad gegeben sind, besonders eigenartig. Die Höhe der Ernteerträgnisse wechselt in einer Reihe von Jahren in außerordentlichem Umfang und der deutsche Weinbau, ist erfahrungsgemäß darauf angewiesen, mit den Ergebnissen eines guten Jahres eine Anzahl schlechter Jahre überzuhalten. Dem Umstand hat die Vorkriegszeit für die Einkommensteuer durch Wahrung der dreijährigen Veranlagungsperiode wie allgemein in der Landwirtschaft Rechnung getragen. Der Grund der Aufgabe dieses Prinzips, der Währungszerfall, besteht nicht mehr. Gründe der Ablehnung für die Wiedereinführung, wie der Hinweis auf die Lohnsteuer, sind nicht stichhaltig. Eine Analogie zwischen den wirtschaftlichen Bedingungen der Einzelpersonen, nämlich des Lohnsteuerpflichtigen und eines ganzen Berufsstandes für die Anwendung der mehrjährigen Veranlagungsperiode ist nicht gegeben. Die Lohnsteuer ist u. a. stets nur fällig, wenn ein Lohn vorliegt, die Einkommensteuer im Weinbau nach dem Ergebnis eines guten Jahres, das unbestritten für die nächstfolgenden schlechten Jahre mitverwandt werden muß, auch dann — jedenfalls in der Endwirkung —, wenn ein Einkommen überhaupt fehlt. Im übrigen trifft ungünstigenfalls die Härte der Lohnsteuer eine größere oder geringere Vielheit von Einzelpersonen, die Härte der Einkommensteuer im Weinbau aber nach dem einjährigen Veranlagungsgrundsatz einen großen Berufsstand, dessen Erholung schon das Interesse des Staatsganzen und nicht weniger auch aller derjenigen Kreise erheischt, die mit dem Weinbau wirtschaftlich verbunden und von ihm abhängig sind. Berücksichtigt man auf der einen Seite die Erfahrungen, die im Weinbau wegen eines Ernteausgleichs der verschiedenen Jahre gemacht sind, auf der anderen Seite technische Notwendigkeit, die für die Einkommensteuerveranlagung in Rechnung zu stellen waren, so muß der Weinbau dem Veranlagungszeitraum von fünf Jahren als Mindestgrenze für sich in Anspruch nehmen. Bei der dankbar anerkannten Würdigung, die bisher die Belange des Weinbaues stets durch die Reichsregierung und Parlament erfahren haben, erwartet somit der Weinbau, daß dringend die maßgebenden Instanzen auch diese noch ausstehende Angelegenheit regeln, die vollwertig die schon zugunsten des Weinbaues getroffenen Maßnahmen ergänzte.

3. Öffentliche Kongreßsitzungen.

Am Sonntag nachmittag begannen die öffentlichen Kongreßsitzungen, eingeleitet durch Begrüßungsreden, die allein 1½ Stunden in Anspruch nahmen. Es wäre erwünscht, wenn in Zukunft die Begrüßungsreden auf das unumgänglich Notwendige beschränkt und die kostbare Zeit nutzbringender Verwendung fände.

Als erster Fachredner nahm dann Privatdozent Dr. Ritter, Berlin, das Wort. Er sprach über

Weinbau, Landwirtschaft, Weltwirtschaft.

Die Öffentlichkeit billigt vielfach die Ansichten der Winzerschaft über die Notlage im Weinbau nicht. Deshalb sei eine Aufklärung über weltwirtschaftliche Fragen im Weinbau notwendig, um den Standpunkt der deutschen Winzer zu begreifen. Der Weinbau in Deutschland — fuhr der Redner fort — ist eine Jahrtausende alte Kultur. Früher konnten die Weinbaugebiete sich unabhängig voneinander entwickeln, später aber, als durch die besseren Verkehrsverhältnisse die einzelnen Weinbaugebiete in Abhängigkeit voneinander gerieten, machte sich die ausländische Konkurrenz bemerkbar. Der Kapitalismus hatte im Weinbau der Welt seinen Einzug gehalten. Es wurde Wein aus dem Ausland nach dem Inlande verschickt und damit begann die gegenseitige Beeinflussung der einzelnen Weinbaugebiete, die in den letzten Jahren vor dem Weltkriege immer deutlicher in Erscheinung trat, vor allem durch die steigende algerische Weinproduktion mit etwa 8 Millionen Hektoliter jährlich. Der größte Produzent mit 50 Millionen Hektoliter pro Jahr war Frankreich, dann folgte mit 46 Millionen Hektoliter Italien und an dritter Stelle mit 15 Millionen Hektoliter Spanien. Alle anderen Länder produzierten vor dem Kriege in der Hauptsache für eigenen Bedarf.

Durch den Weltkrieg wurde eine Belebung des Weinmarktes in allen Ländern der Erde hervorgerufen, weil viel Wein vor allem für die Truppen verlangt wurde. Infolgedessen stiegen die Weinpreise.

Im Jahre 1923/24 setzte aber in der ganzen Welt eine Wirtschaftskrisis ein, die sich auch beim Wein bemerkbar machte. Der Weinabsatz ging zurück, die Weinproduktion stieg. Frankreich produziert jetzt 64 Millionen Hektoliter pro Jahr, Italien über 50 Millionen, und Spanien 25 Millionen Hektoliter.

Infolgedessen traten Absatzschwierigkeiten ein. An der Überproduktion beteiligten sich vor allen Dingen auch die Überseeländer, z. B. Argentinien, das jetzt bezüglich seiner Weinproduktion an fünfter Stelle steht; in Südafrika und Australien konnte sich der Weinbau noch nicht entsprechend entwickeln, ist aber auf dem besten Wege dazu. Heute sind die wichtigsten Exportländer Algier, Frankreich, Italien, Portugal und Spanien.

Der Redner ging dann auf die Zölle ein und stellte fest, daß man der Landwirtschaft die Zölle geben muß, die sie benötigt, daß aber Zölle allein die Weinkrisis nicht beheben können. Die beste Abhilfe sei eine Absatzförderung durch Er-

Digitized by Google

zeugung von Qualitätsweinen. Der deutsche Winzer ist auf dem besten Wege, durch neuzeitliche Kellerwirtschaft und durch Verbesserung der Produktionsbedingungen sich Absatz für seine Weine zu schaffen.

* * *

Als zweiter Redner sprach Dr. Zweigelt, Leiter der Bundes-Rebenzüchtungsstation in Klosterneuburg, über:

Die Frage der Ertragshybriden im nördlichen Weinbau.

Referent entwarf zunächst ein Bild vom Wesen und der Herkunft der Ertragshybriden und beleuchtete im besonderen die Ursachen für die rapide Zunahme des Interesses für dieselben mit und seit dem Kriege. Bezüglich der alten Direktträger, die auch in Österreich starke Verbreitung gefunden haben, teilt er mit, daß das Urteil über dieselben nach wie vor auf Unbrauchbarkeit lautet. Die Sorten befriedigen weder in der Menge noch in der Qualität, noch in der Widerstandsfähigkeit. Winter- wie Spätfröste setzen ihnen aufs schwerste zu. Aus seinen weiteren Ausführungen geht hervor, daß diese alten Sorten nirgends große Bedeutung gewonnen haben und von den meisten weinbautreibenden Ländern abgelehnt werden. Mit neueren Züchtungen, namentlich von Seibel, laufen Versuche in Österreich seit einer Reihe von Jahren. Die Versuche in der Tschechoslowakei gehen damit parallel. Nach dem bisherigen Urteil der Österreicher kämen als brauchbar höchstens in Betracht: Oberlin 595, Seibel 4638, 4986 und 5213. Der Referent nimmt Bezug auf Kostproben, die er im Vorjahre am Badischen Weinbauinstitut und im Anschlusse daran im Elsaß mitmachen konnte. Er berichtete weiter über das Urteil der Schweizer und Italiener wie der Russen und Jugoslaven. Alles in allem ergibt sich, daß nur ganz wenige Sorten einigermaßen befriedigen, daß sie bloß in komplizierten Verschnitten oder nach umständlichen Deforageverfahren verwendbar werden. Tatsache ist, so führt Dr. Zweigelt weiter aus, daß von allen, auch von den besten, von den vier Kardinalpunkten, Weinqualität, Ertrag, Pilzresistenz und Blütewetterfestigkeit, jede in einem oder in mehreren Belangen versagt. Die Blütewetterempfindlichkeit der Hybriden, besonders auch der besten: Seibel 4986 und 5409, zwingt, das Selektionsverfahren auch auf die Hybriden auszudehnen. Bedenklich ist ferner die Tatsache, daß besonders 4986 bei Behandlung mit Kupferkalkbrühe schwere Entwicklungsstörungen aufweist, endlich, daß bei Hybriden verhältnismäßig früh Degenerationserscheinungen auftreten. Der Riesenertrag von Südfrankreich darf zahlenmäßig nicht ohne weiteres übernommen werden. Die Weinqualität läßt fast stets zu wünschen übrig.

Die Franzosen führen gegenwärtig untereinander einen heftigen Kampf für und wider die Hybriden. Das Elsaß, dessen weinwirtschaftliche Situation durch den Anschluß an Frankreich mit einem Schlage völlig verändert ist, wendet sich derzeit mit aller Schärfe von den Hybriden ab. Jugoslavien hat ein Direktträgerverbot, welches das Verschwinden der Hybriden bis zum Jahre 1930 zum Ziele hat; Ungarn schließt mit seiner Anbauordnung die Hybriden aus den Qualitätesbebieten völlig aus und gestattet lediglich den Othello in minderwertigen Lagen. Rumänien hat Maßnahmen gegen das Überhandnehmen der Hybriden erlassen. In der deutschen und französischen Schweiz ist die willkürliche Verbreitung irgendwelcher Hybriden unmöglich. In Österreich ist ein Direktträgerverbot in Vorbereitung, das sich dem Vorbild von Jugoslavien anschließt. Ferner soll das Weingesetz dahin abgeändert werden, daß Verschnitte mit Hybridenwein nicht als Wein bezeichnet werden dürfen. Im übrigen gehen in allen deutschen und außerdeutschen Weinbaugebieten die Versuche mit neuen Sorten wie Neuzüchtungen weiter, da die Gewinnung von brauchbaren Hybriden vom wirtschaftlichen Standpunkte mit allen Mitteln erstrebt werden muß. Der deutsche Weinbau wie der nördliche Weinbau überhaupt kann jedoch nur als Qualitätsweinbau seine Zukunft sichern.

In der zweiten öffentlichen Kongreßsitzung sprach Landwirtschaftsrat Dr. Morio von Neustadt a. d. H. über „Rebenzüchtung in der Pfalz".

Um die Schädlingsbekämpfungsarbeiten zu vermindern, sind neue Sorten zu züchten, die sich gegen Krankheiten und tierische Schädigungen als widerstandsfähig erweisen. Mit der Aufgabe, die Reben durch Züchtung zu verbessern, wurde in Bayern im Jahre 1912 begonnen. Es wurden dazu die beiden Arbeitsstellen Neustadt a. d. H. und Veitshöchheim geschaffen. Das Arbeitsgebiet umfaßt Neuzüchtung und Selektion. Bei genügend großer F -Generation steht zu erwarten, daß die Pflanzen mit den gewünschten Merkmalen auftreten. Infolge der mit der Züchtung verbundenen Unkosten kann diese Aufgabe jedoch nur vom Staate gelöst werden. Die Selektion wird auch von privater Seite betrieben. Aus dem Material des Neustadter Zuchtgartens mit 146 Riesling- und 131 Sylvanerstämmen wurden bei 40 Winzern Anlagen geschaffen. Die Nachfrage nach selektioniertem Holz ist sehr groß und kann nicht gedeckt werden. Die Geländefrage, welche anfänglich Schwierigkeiten begegnete, wurde dadurch glücklich gelöst, daß durch den Kreistag der Pfalz der Rebenzuchtstation nach und nach 45 Morgen Land auf dem Geilweilerhof bei Siebeldingen gegen Pachtzahlung zur Verfügung gestellt werden. Unter den eigenen Neuzüchtungen befinden sich Reben mit beachtenswerten Eigenschaften. Das Wachstum läßt teilweise zu wünschen übrig. Wie sonst glaubt man auch hier, daß bei vegetativer Vermehrung Wüchsigkeit und Fruchtbarkeit sich noch einstellt. Eine vollkommen peronosporafreie Rebe herauszubringen, dürfte schwer halten, da auch die für die Kreuzung zur Verfügung gestandenen Amerikaner in den letzten Jahren geringe Anfälligkeiten zeigten. Wegen zu später Reife wurden zu Kreuzungszwecken mehr die Ripariasorten und weniger die Rupestrisarten gewählt. Daß die bisher im Elsaß und in Frankreich gezüchteten Hybriden schlechte Weine lieferten, hängt wohl z. T. damit zusammen, daß man bei der Kreuzung meist minderwertige Europäer verwandte. Das Züchtungsmaterial der Pfalz ist das größte aller deutschen Anstalten. Die Verwirklichung der Ziele der Rebenzüchtung erfordert noch viel Arbeit, da die Vererbungsgesetze noch wenig offen liegen und man noch viel auf den Zufall angewiesen ist.

(Schluß folgt)

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

Der Weinbau auf der landwirtschaftlichen Ausstellung in St. Gallen.

Die landwirtschaftlichen Verhältnisse der Nordschweiz finden stets in Südbaden viel Beachtung. So war auch die am 10. September eröffnete große landwirtschaftlich-gewerbliche Ausstellung des Kantons St. Gallen von vielen badischen Landwirten besucht. Die großzügig angelegte und reich beschickte Ausstellung bringt auch den Weinbau des Kantons zur Darstellung. Der Schweizer Winzer beschäftigt die Schädlingsbekämpfung ebenso stark wie uns. Die Technik der Rebenveredelung und die fortschreitende Rekonstruktion der Weinberge wurden in ausführlichen Darstellungen erläutert. Tabellen über das Auftreten des Heu- und Sauerwurms ließen deutlich erkennen, wie verschieden der Wurmbefall in den einzelnen Gewannen einer Gemeinde ist und wie ein besonders starker Befall sich alljährlich in einzelnen „Wurmlagen" wiederholt. Auch die fünf vom Badischen Weinbau-Institut herausgegebenen Schädlingstafeln fanden viel Beachtung. Mancher badische Winzer mag sich gewundert haben, ihre Herkunftsbezeichnung zugeklebt und durch die Aufschrift „Weinbaugenossenschaft Thal" ersetzt zu finden. In der Maschinen- und Geräte-Abteilung war eine große Ausstellung von Keltern verschiedenster Bauart bemerkenswert. Fast an allen Modellen wird die Berührung des Mostes mit dem Eisen durch geeignete Konstruktion des Preßkorbes vermieden. Von besonderer Bedeutung für die schweizerischen Verhältnisse sind die Geräte zur Süßmostkonservierung, die mit Recht auch bei uns steigende Beachtung finden. So dürfte jeder badische Winzer, der die schöne Ausstellung besuchte, dort manche Anregung gefunden haben und zu interessanten Vergleichen angeregt worden sein. K.

Eine neue Rebkrankheit.

Untersuchungen von Viala und Marsais haben die Ursache einer neuen pilzlichen Rebkrankheit aufgeklärt, die bisher nur in Bessarabien beobachtet wurde, die aber vielleicht auch für andere Weinbaugebiete Bedeutung erlangen kann. Die Krankheit wird Sklerіase genannt; sie äußert sich in Zerstörungen der reifenden Beeren, die aufplatzen und vertrocknen. Unter der Oberhaut der Beere wächst ein Schlauchpilz, der Sordaria uvicola genannt wurde. Längs der bald entstehenden Risse tritt der Pilz mit zahlreichen schwarzen Dauerformen (Sclerotien) an die Oberfläche. Aus den Sclerotien entwickeln sich Schlauchfrüchte, in denen Schlauchsporen heranreifen. Außerdem wurden Konidien vom Alternariatypus und Pykniden mit einzelligen Sporen beobachtet. Der Erreger der neuen Krankheit ist also ein sehr vielgestaltiger Organismus.

Die Zerstörungen, die der Pilz verursacht, sind sehr erheblich, bisher ist aber sein Vorkommen auf einen einzigen Weinberg in Rumänien beschränkt. Eine Bekämpfung der Krankheit scheint mit kupferhaltigen Brühen möglich zu sein. Kotte.

Das Entwurzeln der Veredelungen in Rebschulen.

Aubriot, der Leiter der Weinbaustation in Laquenexi, macht in „Les Vins d'Alsace" darauf aufmerksam, daß man das zeitraubende Abschneiden der vom Edelreis bei Pfropfreben getriebenen Wurzeln leicht dadurch in eine einfache Arbeit verringern kann, wenn man die Pfropfreben höher pflanzt, so hoch, daß die Pfropfstelle einige Zentimeter über den Erdboden zu stehen kommt. Die Pfropfstelle wird dann beim Setzen angehäufelt. Um die Bildung von Wurzeln des Edelreises zu verhindern, zieht man dann im Sommer mit einer Hacke den Boden beiderseits der Pfropfrebe so weg, daß nur eine etwa 5—6 cm breite Erdwand längs der Pfropfreben stehen bleibt. Die Würzelchen trocknen dann von selbst aus und die Pfropfrebe ist gezwungen, am Fuß der Unterlage Wurzeln zu treiben. Während der ersten sechs Wochen nach dem Auspflanzen ist dafür Sorge zu tragen, daß das Edelreis von Erde gut gedeckt bleibt. K. M.

Eine neue entomologische Station in der Schweiz.

Zur Erforschung der Schädlinge des Obst- und Weinbaus im Kanton Wallis wurde eine entomologische Station vom Kanton errichtet. Die Station ist der Landwirtschaftlichen Schule in Chateauneuf angegliedert. Außer wissenschaftlichen Studien über die zweckmäßigste Art der Bekämpfung, soll die Station auch die praktische Schädlingsbekämpfung in weitere Kreise tragen durch Vorträge, Publikationen, Organisation der Schädlingsbekämpfung, Unterricht an der Winterschule usw. K. M.

Wein aus der Brunnenröhre.

Am 3. Juli 1827 gewann das Städtchen Wangen im Elsaß einen Prozeß gegen den französischen Staat und erhielt damit die Befreiung von einer drückenden Steuerlast, der alljährlichen Abgabe von 600 Ohm Wein. Zur Erinnerung an diesen Sieg ließ der Gemeinderat einen Brunnen errichten, der jedesmal am Jahrestag der Gerichtsentscheidung öffentlich Wein statt Wasser spenden soll. Am ersten Julisonntag dieses Jahres sprudelte diese köstliche Quelle zum hundertsten Male. D.

Weinkontrolle in der Schweiz im Jahre 1926.

Die kantonalen und städtischen Untersuchungsämter untersuchten im Jahre 1926 8407 Weinproben, von denen 1388 (16,51 %) beanstandet wurden. Von den Grenzämtern wurden 2485 Proben an die Untersuchungsanstalten eingesandt. Davon wurden 79 Sendungen im Gesamtgewicht von 580000 kg beanstandet.

Die Beanstandungen erfolgten wegen unrichtiger und ungenügender Bezeichnung, wegen Essigstich, Schimmelgeschmack, Zusatz von Salizyl- oder Benzoesäure, zu hohem Gehalt an schwefliger Säure, Verschnitt mit Obstwein usw. Kein einziger der sehr zahlreichen untersuchten Weine aber wurde — wie aus dem Bericht der Schweizer Weinzeitung (1927, S. 316) hervorgeht — wegen erfolgter Schönung mit Ferrozyankalium (Möslingerschönung) beanstandet. Das ist um so beachtenswerter, als die Schweiz sich bekanntlich nicht nur der Einführung dieses überaus wertvollen Verfahrens widersetzt, sondern auch die Einfuhr von Weinen, die vollkommen einwandfrei mit Ferrozyankalium geschönt sind, verbietet. Dogt.

Nikotin.

In der Revue de Viticulture (Jahrg. 34, Nr. 1722) ist über Nikotin, seine Eigenschaften und seine Verwendung berichtet.

Nikotin ist ein nur dem Tabak eigenes Pflanzenalkaloid. Im reinen Zustande ist es eine ölige, farblose Flüssigkeit von ungefähr der Dichte des Wassers und einem Siedepunkt von 245° C. Unter dem Einfluß des Luftsauerstoffes wird es braun. Der Nikotingehalt des Tabaks schwankt und ist abhängig von Sorte, Düngung und klimatischen Faktoren. Auszüge aus Trockensubstanzmaterial ergaben Unterschiede im Nikotingehalt von 2 bis 8%.

Reines Nikotin ist sowohl für Wirbeltiere wie für Insekten außerordentlich giftig. Ein einziger Tropfen reicht schon hin, um beim Menschen die schwersten Folgeerscheinungen herbeizuführen. Zwei Tropfen auf die Zunge eines Hundes gebracht, haben den sofortigen Tod zur Folge. Die Vergiftungserscheinungen bestehen in heftigen Magenschmerzen, Durchfall, schwachem, unregelmäßigem Puls, Zittern, Krämpfen, Ohnmachtsanfällen und Lähmung. Vergiftungsfälle bei Menschen durch reines Nikotin sind bisher nur wenig bekannt. Obwohl man die insektentötenden Eigenschaften des Alkaloides schon lange kennt, findet die Anwendung gegen Pflanzenschädlinge erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts statt. Auf den Traubenwickler wirkt es nach eingehenden Untersuchungen als Berührungs- und Fraßgift. Als Kontaktgift wird es vornehmlich gegen saugende Insekten, wie Blatt- und Schildläuse verwandt. Die Vergiftungserscheinungen sind hier denen der Wirbeltiere gleich. In den folgenden Kapiteln des Aufsatzes behandelt der Verfasser die Monopolwirtschaft in Frankreich mit ihren Folgen, die vom Staate herausgebrachten Nikotinpräparate, ihren Verkauf, Art der Lieferung und Preis.

Obwohl bei der Verwendung in der Landwirtschaft bisher keine ernsten Unfälle zu verzeichnen sind, ist bei der Verspritzung nikotinhaltiger Mittel größte Vorsicht am Platze. Man schütze offene Wunden, arbeite stets mit dem Wind, wasche sich vor dem Essen sorgfältig die Hände und verwende weder Gemüse noch Früchte, die erst kurz zuvor mit Nikotin behandelt wurden. Ein nachteiliger Einfluß auf die Pflanzen ist nicht zu fürchten. Nikotin kommt entweder als Nikotinschmierseifenbrühe oder in Verbindung mit Kupferkalkbrühe zur Verwendung. Auf 100 l gibt man 100—150 g reines Nikotin oder 1—1,5 kg 10%igen Tabakextrakt. Geßner.

Kampf gegen das Weinsteuerbuch in Danzig.

Seit Jahr und Tag wird vom Gastwirtsgewerbe des Freistaates Danzig für Abschaffung aller Sondersteuern der Gastwirte gekämpft,

Digitized by Google

in erster Reihe für Beseitigung der Weinsteuer mit der vorgeschriebenen Führung des Weinsteuerbuches. Diese Forderung beschäftigte Mitte September auch den Verein der Gastwirte von Zoppot und Umgegend. Das Gastwirtsgewerbe fordert, daß die Weinsteuer bereits beim Großhändler entrichtet werden solle, so daß der Restaurateur und Hotelbesitzer nicht mehr mit der komplizierten Weinsteuer belastet werde. Der Nichtfachmann könne sich keinen Begriff von der Führung des Weinbuches, der zeitraubenden und oft zu wiederholenden Lagerbestandsaufnahme, der monatlichen Abrechnung mit dem Zollamt, den vielen Nachkontrollen durch die Steuerbehörde und der umständlichen Kellerabrechnung beim Weinverkehr machen. Außerdem verursacht die gegenwärtige Art der Weinversteuerung außerordentlich hohe Kosten für die einzelnen Betriebe. In größeren Gaststätten müßten allein für die Weinversteuerung besondere Kräfte angestellt werden. Auch die Zollbehörde wird durch das gegenwärtige umständliche Kontrollsystem unnötigerweise belastet. Würde die Versteuerung gleich beim Weingroßhändler erfolgen, so würden alle angeführten Belästigungen und Widerwärtigkeiten fortfallen.

Rundschau

Deutschland.

Stand der Reben Anfang September. Nach dem Statistischen Richsamt sind die Herbstaussichten der einzelnen Länder Anfang September wie folgt geschätzt worden: Preußen erhielt die Note 3, Bayern 2,9, Württemberg 3,2, Baden 3,2, Hessen 3,1. Reichsdurchschnitt 3,0 gegen 3,7 im September 1926 und 2,8 im September 1925. Demnach müßte die deutsche Weinernte 1927 etwa 1,4 Millionen Hektoliter betragen. Sie wäre darnach wiederum schlecht, zumal anzunehmen ist, daß die Schätzung eher zu gut als zu schlecht ist.

Stand der Reben Anfang Oktober. Das Bild über den Stand der Reben hat sich bedeutend verschlechtert. Der Reichsdurchschnitt beträgt nur noch 3,5 gegen 3,0 Anfang September. In den einzelnen Ländern wird der Stand durch folgende Noten ausgedrückt: Preußen 3,6, Bayern 3,1 Württemberg 3,5, Baden 3,8, Hessen 3,5.

Die Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Ahrweiler feiert in diesem Jahre ihr 25jähriges Bestehen.

Gegen die **Gemeindegetränkesteuer,** deren Wiedereinführung neuerdings vom Deutschen Städtetag in Magdeburg gefordert wurde, wendet sich mit allem Nachdruck der Deutsche Weinbauverband in einer Eingabe an das Reichsfinanzministerium.

Elsaß.

Eine Anerkennung von Reben wird in diesem Jahr zum erstenmal nun auch vom elsässischen Weinbauverband in größerem Maße durchgeführt.

Österreich

Babos 1000. Geburtstag. Aus Anlaß des 100. Geburtstages des Freiherrn Aug. Wilhelm v. Babo wurde im Garten der Lehranstalt in Klosterneuburg ein Denkmal von Babos enthüllt. Die Allgem. Weinzeitung hat eine prachtvolle Sondernummer herausgebracht in welcher die Verdienste von Babos um den Weinbau gewürdigt und eine Anzahl wertvoller Arbeiten aus der Klosterneuburger Lehranstalt, welche von Babo als Direktor 34 Jahre leitete, gegeben werden.

Italien.

Eine Weinbörse wurde in Mailand ins Leben gerufen, wo etwa ein Fünftel der gesamten italienischen Weinproduktion umgesetzt wird.

Türkei.

Ein Weinbauinstitut wird nach einem Beschluß der türkischen Staatsregierung in Angora errichtet, daneben sollen noch mehrere Weinbauschulen eröffnet werden. Die Türkei ist danach gewillt, dem Weinbau im eigenen Lande, der durch die Reblaus schwer bedroht ist, wieder auf die Beine zu helfen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Die Situation des Weinbaues und des Weinhandels in Mitteleuropa.

In fast sämtlichen Weinbaugebieten Mitteleuropas war der Traubenansatz im heurigen Frühjahre gering. Am 12., 13. und 14. Mai zerstörten starke Nachtfröste einen großen Teil der an und für sich nicht zu hohen Erntehoffnungen, so daß sich das Jahr 1927 in bezug auf Quantität von vornherein als eines der schlechtesten Jahre zeigte. Der zweite Austrieb brachte zwar etwas Trauben hervor, konnte jedoch nur einen ganz geringen Teil des durch die Frühfröste verursachten Verlustes hereinbringen. Dagegen waren die Witterungsverhältnisse im Laufe des Sommers die denkbar günstigsten. Es herrschte zumeist trockenes und warmes Wetter, und der Kampf gegen die Pilzkrankheiten war sehr leicht. Die Reife der Trauben war gegen die anderer Jahre stark voraus und die Qualität der Weine wird vielleicht die beste der letzten 10 Jahre werden. (Trifft für große Teile Mitteleuropas nicht zu. Die Schriftleitg.) Der 1927er dürfte daher in Punkto Qualität die Jahrgänge 1917 und 1921 übertreffen. Mostgewichte von 22—24% Klosterneuburg gehören nicht zu den Seltenheiten, und in ausgesprochenen Qualitätslagen erzielt man sogar noch höhere Mostgewichte. Infolge der frühen Reife der Trauben setzte auch die Lese um 8—14 Tage früher ein. In Ungarn, Rumänien und Jugoslawien ist die Lese sozusagen beendet, in Österreich und in der Tschechoslowakei noch im Gange; bis zum 15. Oktober dürfte jedoch so ziemlich alles gelesen sein. Die Altweinvorräte sind, da das Jahr 1926 infolge der Peronosporainvasion eines der schlechtesten Weinjahre war, minimal und die Preise der Neuweine sehr fest.

In Österreich, wo die Weinernte auf kaum 300000 Hektoliter geschätzt wird, ist unter 150.— Schilling pro Hekto kein ordentliches Gewächs zu haben. Bessere Qualitäten dürften Preise von 200.— bis 250.— Schilling pro Hekto erzielen. Infolge der schwachen Lese sind die Eigner, außer dort, wo dringender Geldbedarf herrscht, nicht abgabelustig. Allerdings haben auch die Weinhändler nicht viel eingekauft, doch dürfte bald ein lebhafteres Geschäft einsetzen. Der Importbedarf Österreichs wird heuer ziemlich groß sein, und Italien, Spanien und Griechenland, die Hauptlieferanten der letzten Jahre, werden einen ziemlich scharfen Konkurrenten in Ungarn finden. Der österreichische Weinhandel bekundet auch lebhaftes Interesse für bulgarische Weine, und eine Anzahl von österreichischen Weingroßhandlungen soll bereits Käufe in Bulgarien getätigt haben.

In Ungarn schätzt man das gefechste Quantum auf ca. 2000000 Hektoliter, was kaum den Inlandsbedarf deckt. Trotzdem rechnet man mit dem Export von 2—300000 Hektolitern nach Österreich, Tschechoslowakei und Deutschland, da die ungarischen Weine heuer qualitativ hervorragend und die Preise nicht zu hoch sind. Die in- und ausländischen Weingroßhändler haben in Ungarn schon vor und während der Lese stark eingegriffen, und größere Herrschaftspartien fanden zu Pengö 50.— bis 60.— per Hektoliter willige Käufer. Ca. 10%ige Bauernware wird gegenwärtig zu Pengö 35.— bis 40.— per Hektoliter gekauft. Feine Weine mit 12—14% Alkohol dürften Preise von Pengö 80.— bis 120.— per Hektoliter erzielen. In diesen erstklassigen Weinen kamen jedoch bisher noch relativ wenig Abschlüsse zustande, da der Weinhandel abwarten will, bis die Weine ordentlich vergoren sind, um dann die Qualität prüfen zu können. Die bisherigen größeren Abschlüsse bezogen sich hauptsächlich auf grünweiße Kommerzware mit 10—12% Alkohol.

Rumänien und Jugoslawien dürften im allgemeinen quantitativ untermittel, qualitativ sehr gut abschließen. Der Weinverkauf in diesen Ländern erfolgt zumeist für den Inlandsbedarf, zumindest hört man bis jetzt nicht viel davon, daß hiesige Firmen dort größere Käufe getätigt hätten. Das zu fechsende Quantum dürfte den Inlandsbedarf so ziemlich befriedigen; die Altweinvorräte sind sehr gering, die Preise fest.

Die Weingärten in der Tschechoslowakei haben durch den Frühjahrsfrost außerordentlich gelitten. Die quantitativen Aussichten sind daher sehr gering, was große Erbitterung in den Kreisen der dortigen Produzenten, die schon das dritte Jahr geringe Lesen hatten, hervorruft. Dagegen verspricht die Qualität außerordentlich gut zu werden und die Preise bewegen sich von Kc. 6.— bis 12.— per Liter, je nach Lage und Qualität.

Die relativ beste Fechsung unter den mitteleuropäischen Staaten hatte wiederum Bulgarien, wo die Preise auch am niedrigsten waren. Österreichische und ungarische Weingroßhändler haben in Anhoffnung der niedrigen Preise größere Vorbereitungen zum Ankauf und Einpressen von Trauben in Bulgarien gemacht, es scheint jedoch, daß die Vorverhandlungen zu sehr an die große Glocke gehängt wurden, denn,

Digitized by Google

die Trauben- und Mostpreise sind jetzt in Bulgarien sprunghaft gestiegen, und aus den beabsichtigten großen Käufen wurde vorläufig nur ein recht bescheidenes Geschäft. Es sollen in Bulgarien seitens ausländischer Firmen bisher im ganzen nur ca. 20000 Hektoliter gekauft worden sein, was die Weinproduzenten in Ungarn, Österreich usw. wohl nicht besonders aufregen wird.

Die amerikanischen Schnittweingärten und Veredlungsschulen haben sich dank des günstigen Wetters prachtvoll entwickelt. Die Reife der amerikanischen Unterlagsreben ist so hervorragend, wie sie schon seit zehn Jahren nicht mehr war. Auch die Triebreife in den Ertragsweingärten ist vorzüglich, und da während der Knospenbildung im Monat August trockenes und warmes Wetter herrschte (in Deutschland leider nicht. Schriftleitung.), ist anzunehmen, daß das Jahr 1928 in bezug auf Menge ein günstiges Jahr werden wird. Dies wäre wohl unseren Weinproduzenten, die seit Jahren mit Mißernten kämpfen, von Herzen zu wünschen.

Wien, 7. Oktober 1927. Andor Teleki.

Deutschland. In verschiedenen Weinbaugebieten ist die allgemeine Lese der Trauben entweder schon seit mehreren Tagen im Gange, wie in Baden und in der Pfalz oder sie findet vereinzelt in Gemarkungen statt und wird erst in den nächsten Tagen allgemein werden. Jetzt ist die Zeit, in der es für den Winzer gilt den Lohn seiner überaus sauren, Arbeit einzubringen, und daß dies eine wichtige Zeit ist, weiß er selbst am besten. Leider vermag das Ergebnis des Jahres 1927 die wünschenswerte restlose Zufriedenheit nicht auszulösen, denn, man darf sagen was man will, wenn auch zehnmal die Qualität besser sein sollte als der ihr vorausgegangene Ruf, das erhoffte Qualitätsjahr ist 1927 nicht, und wie der finanzielle Erfolg dort ist, wo man eine Mißernte einbringen muß bzw. mußte, läßt sich leicht denken. Die Ausgaben waren in diesem Jahre besonders hoch, die Schädlingsbekämpfung verschlang Unsummen an Werten der Arbeit und des Geldes. Der Herbst 1927 aber fällt verschieden, er fällt „neidisch" aus. Gerade diesmal zeigte sich, daß der Weinbau einzig und allein vom Wetter abhängt und daß er zu kurz kommt wenn den Reben keine Sonnenwärme zuteil wird. Bis zur Blüte gestalteten sich die Verhältnisse günstig, der Gescheineansatz war infolge des Maifrostes 1926 nicht überall nach Wunsch, aber er gab zu guten Aussichten Hoffnung solange, bis die Blüte total versagte. Ein Teil der Gescheine rieselte durch. In der anschließenden Zeit gab es keine Witterung mehr, mit der man zufrieden sein konnte, sie wechselte gar zu oft, auch wurde durch sie das Auftreten und die Verbreitung von Krankheiten und Schädlingen gefördert. Glücklicherweise gelang es aber doch, bis vor einigen Wochen mit fast allen Fährlichkeiten fertigzuwerden. Wo die Bekämpfung zu wünschen übrigließ, dort freilich sind keine Ernteshoffnungen vorhanden, sonst war 1927 ein typisches Jahr für den Erfolg der Bekämpfungsarbeit. Gerade die nachlässig behandelten Weinberge wurden vom Sauerwurm am stärksten befallen und im Anschluß daran in einem Maße von der Traubenfäule wie sie wiederum nur so ganz und gar durch den Dauerregen zu erklären ist, der gar nicht zuließ, daß die Trauben von einem bis zum anderen Regenguß trocken werden konnten. Zu diesen Dingen kamen die Hagelschläge und anderen Unwetter, die zahlreicher als je während des Sommers niedergingen und ungemeinen Schaden anrichteten. Rheinhessen, Ruwer, Saar, Franken und andere Gebiete haben unter diesen Unwettern gelitten. Wo der Hagelschlag hinkam, braucht jetzt nicht geerntet zu werden. Ganz trostlos war das Wetter im August und September, während der Zeit, wo die Trauben reifen sollen, wo sie „kochen" und „braten" sollen, wo Extrakt, wo Zucker sich entwickelt. Vor allem der September hat, von wenigen schönen Tagen abgesehen, nur Nässe und Kühle gebracht und den sogenannten Traubendrücker, den Nebel bereits zu einer so verfrühten Zeit, daß er die so erwünschte Einwirkung auf die Ausreife der Trauben gernicht auszuüben vermochte, denn diese waren ja um etwa 14 Tage noch zurück. So sind die Trauben denn mächtig zusammengefault, bereits zu einer Zeit als eine Lese noch gar keinen Sinn gehabt hätte und leider hat es in manchen Bezirken weniger gegeben als man noch bis zuletzt erhofft hatte. Mit der Lese der Portugiesertrauben begann die Pfalz, die in dieser Traubensorte eine volle Ernte bergen konnte. Rheinhessen hatte einen Drittel- bis halben Portugieserherbst, und ähnlich war es auch in anderen Gebieten mit der Frühtraubenlese. An der Ahr gab es aber bitter wenig, die Malinger- und Frühburgundertrauben kamen vollständig, übrigens nicht nur dort, zu kurz. Inzwischen ist die Weißtraubenernte im Gange. In Baden hat sie einen Drittel- bis halben Ertrag, aber auch darunter und darüber gebracht. Übrigens wurden die jetzt schönen Oktobertage ausgenutzt und die Lese mancherorts noch hinausgeschoben. Zur Erhöhung der Qualität kann diese Verschiebung nur dienen. Das Herbstgeschäft war eigentlich überall stark belebt, es wurden hintereinander ansehnliche Mengen Most, Maische usw. verkauft. Die Nachfrage steigerte sich schnell und die Preise gingen in die Höhe. In der Pfalz wurden für die 40 Liter Maische (weiß) verschiedentlich 30—32 RM., an der oberen Haardt 24—32 RM., an der mittleren Haardt 37—46 RM., die 1000 Liter Weißmost 880—1050 RM., Rotmost 580—800 RM. angelegt. Auch der Ertrag der Weißtrauben übertraf die vorigjährige Ernte ganz erheblich, in vielen Fällen um das Doppelte. Eine Reihe von Winzergenossenschaften und Weinorten hat mit ihrer Rotmosternte ganz aufgeräumt und bedeutende Mengen von Hunderten von Fudern Weißmost umgesetzt. In Rheinhessen ist die Weißtraubenernte nur vereinzelt im Gange. In Oppenheim brachten die 64 Liter Maische 63—67, ferner bis 80 RM., in Nierstein 68—80 RM., in Bechtheim die 1200 Liter Weißmost 1350 RM. Die 1200 Liter Portugiesermost wurden zu 800—850 RM. abgesetzt. In Guntersblum kostete die Eiche 50—65 RM., in Dienheim ähnliche Preise wie in Oppenheim. Im Rheingau stellte sich der ganze Ertrag an dem köstlichen Aßmannshäuser Spätrot auf etwa 1200 Liter. Der Zentner dieser Trauben wurde zu 100 RM. verkauft. Die gleichen Trauben kosteten im benachbarten Lorchhausen 45—46 RM. In Kaub hat die Weißtraubenlese begonnen. Der Preis für die Ohm (200 Liter) Maische wurde durch Vereinbarung zwischen Besitzern und Käufern auf 175 RM. festgesetzt. In Baden hat man schon seit einigen Tagen mit der Weißtraubenernte zu tun. Die Mostgewichte stiegen schnell, je länger die Trauben hängen blieben. Sie erreichten 80 bis 100 Grad und werden noch höher kommen, genau wie in der Pfalz, wo sie bis 95 Grad in Mittellagen stiegen. Bezahlt wurden für die 100 Liter Most in Baden 65—80—90—100—120 RM. und auch mehr. In Württemberg wurde die allgemeine Lese hinausgeschoben. Für die 100 Liter Portugieser wurden in Württemberg 110—120 RM., im übrigen für Most 250—320 RM. je Eimer (300 Liter) erlöst. An der Bergstraße kostete die Ohm (200 Liter) Maische bis 200 RM. Man will in Württemberg die Mostversteigerungen durch eine Zentrale vermitteln.

Die „Deutsche Wein-Zeitung" hat ein „furchtbares Geheimnis" herausgebracht, nämlich, daß in Preußen Weinanerkennungsstellen durch die Landwirtschaftskammern Bonn und Wiesbaden für rheinische und für Rheingau-Weine geschaffen werden sollen, ähnlich wie in Baden die Anerkennungsstelle für „Kirsch" besteht. Es ist nicht recht ersichtlich, warum sich die Zeitung so darüber aufregt, denn unseres Erachtens handelt es sich doch hier um eine Sache, die in allen Weinbaugebieten geschaffen werden sollte, weil sie so wunderbar ideal ist. Eine scharfe Durchführung einer Prüfung der eingereichten Weine, deren Kennzeichnung und Anerkennung kann nur geeignet sein, den Ruf des deutschen Weines zu vermehren, und vermag seinem Absatz nur Vorteile zu bieten. Durch drei Klassen, Tischwein, Mittelwein und Edelwein, vermag man allen Weinsorten gerecht zu werden und durch chemische Untersuchung, Haltbarkeitsprüfung und verdeckte Zungenprobe hat man die Mittel an der Hand, jedem Wein sein Prädikat zuerkennen zu können.

Es gab in letzter Zeit nur wenige Weinversteigerungen. Die meisten nahmen einen guten Verlauf und brachten günstige Ergebnisse. In Koblenz kamen Ruwerweine zum Ausgebot, wobei für das Fuder (960 Liter) 1924er durchschnittlich 1500—1774 RM., 1925er 1377 bis 1450 RM., 1926er 1605—1655 RM. erzielt wurden. In Bingen brachten 1924er 1940, 1925er 3114 RM. die 1200 Liter durchschnittlich, die Flasche 1921er 6.45 RM.

Im freihändigen Weinverkehr herrschte dauernd Leben, es gestaltete sich auf einmal die Nachfrage lebhafter. Bezahlt wurde für das Stück (1200 Liter) 1924er, 1925er und 1926er in Rheinhessen 1300 bis 2200 RM., das Fuder (1000 Liter) 1926er in der Rheinpfalz 1400 bis 2000 RM., das Fuder (960 Liter) 1926er an der Mosel 1400—1900 RM. und mehr. In Franken wurden für die 100 Liter 1926er 120—190 RM. erzielt.

An der Mosel, an der Nahe, in Franken und im Rheingau wurde die Lese noch nicht aufgenommen, auch an der Ahr setzt die Weißtraubenlese erst in diesen Tagen ein. Die Rottraubenlese war dort erbärmlich gering. Der Zentner Malingretrauben brachte 35 RM., für Frühburgunder, der an die Genossenschaften ging, rechnet man auf 40 RM. der Zentner.

Digitized by Google

Im benachbarten Luxemburg ist starke Nachfrage nach älteren Weinen. 1924er, 1925er und 1926er kosten 4300—5000 Franken und gehen in ansehnlichen Posten nach Deutschland. Dabei beträgt der Zoll 4200—4300 Franken für das Fuder. Man glaubt, einen Mittelertrag in Luxemburg einzubringen. Die Lese wird erst Ende des Monats allgemein werden. Sch.

Baden. In der Markgrafschaft ist der Herbst vorüber. Er fiel größtenteils kleiner aus als man geschätzt hatte. Bezahlt wurden 90, 100 und 110 RM., in Ebringen bis 118 RM. je Hektoliter. Die Traubenpreise betrugen 36 bis 38 RM. je Zentner. Fast aller Wein ist verkauft.

Der Ost- und Nordteil des Kaiserstuhls hat nur einen Drittelherbst gebracht. Bezahlt wurde für Trauben 30—33 RM. für einen Zentner und für Wein 80 bis 90 RM. je Hektoliter bei 64—72 Grad Oechsle. Der westliche und südwestliche Teil des Kaiserstuhls lieferte ebenfalls etwa einen Drittelherbst mit Oechslegraden bis zu 80. Verkauft wurden sehr viele Trauben zum Preise von 30, 40 und 45 RM. für je 50 Kilogramm. Für Weine wurde bezahlt 80 bis 100 RM., für Achkarrener und andere bessere Lagen 120 RM., für Rotwein 107 RM. je Hektoliter. In den Qualitätslagen hängen die Trauben noch. Die meisten Ortschaften sind nahezu ausverkauft.

Im Breisgau sind die Erwartungen der Winzer bei weitem nicht erfüllt worden, nur der Tuniberg lieferte etwa einen halben Herbst. Hier ist nahezu aller Wein zum Preise von 74 bis 82 RM. je Hektoliter verkauft. Für Glottertäler wurde bis zu 200 RM. bezahlt.

Aus der Ortenau, den 16. Oktober 1927. Wie ja eigentlich nicht anders zu erwarten war, ist das diesjährige Weinerträgnis ziemlich gering ausgefallen. Doch waren, wie im letzten Rebstandsbericht schon zu ersehen war, große Unterschiede zwischen den einzelnen Rebstücken zu beobachten, je nachdem der Eigentümer die Schädlingsbekämpfung, besonders die des Heu- und Sauerwurms durchführte. Das Ergebnis schwankte pro Ar von 5 bis 20 Liter. In einzelnen Fällen wurden noch höhere Erträge erzielt. Das Mostgewicht schwankte je nach Lage und Sorte von 60 bis 85° Öchsle. Die Weine bauen sich schön und sind im allgemeinen als bessere Mittelweine anzusehen. Der Geschäftsgang ist gut. Bis jetzt wurde bezahlt für „Feldweine" 80—90 RM., für gemischte 90—100 RM.,' für Klevner und Klingelberger 135—145 RM., alles pro hl. Die Amerikaner wurden fast restlos, in der Hauptsache von Pfälzern, aufgekauft für 55—60 RM. pro hl.

Ein großer Mißstand, der öffentlich gerügt werden muß, war die Festsetzung der Weinlese in einzelnen Gemeinden. Viele Winzer haben in verschiedenen Gemarkungen ihre Rebstücke verteilt. Diesem Rechnung tragend, wurde bisher meistens die Weinlese von den einzelnen Gemeinden ungefähr auf dieselbe Zeit festgesetzt. Nun hat dieses Jahr eine Gemeinde, ohne Rücksicht auf die andern zu nehmen, die Weinlese auf einen unverwartet frühen Zeitpunkt festgesetzt. Die Leute mußten nun, um das z. T. geringe Erträgnis keltern zu können, auch in anderen Gemarkungen lesen, dies hat zu Reibereien geführt, die unbedingt vermieden werden sollten. Man sollte bei der Festsetzung der Weinlese doch mehr Rücksicht auf jene nehmen, die durch gründliches Arbeiten die Trauben einermaßen gesund erhalten und deshalb kein Interesse an einer frühen Weinlese haben als auf Schreier, die nicht zu bekehren sind. Hoffen wir, daß sich dieser Fall in der Zukunft nicht wiederholt. Lt.

Pfinzgau. 4. Oktober: In Ellmendingen erfolgte die Lese der Müllerreben am 4. und 5. Oktober. Das Ergebnis war verhältnismäßig gut. Die Trauben waren gesund und reif, und auch hinsichtlich der Menge war man zufrieden. Die Mostgewichte bewegten sich um 75 Grad nach Oechsle. — Infolge des guten Mittelherbstes sah man überall fröhliche Gesichter. An der großen Gemeindekelter, in der noch fünf riesige Baumkeltern betrieben werden, entwickelte sich ein reges Treiben, das auch viele dem Weinbau fernstehende Zuschauer anlockte. — Die Nachfrage nach Müllerwein war groß. Für das Hektoliter wurden 100.— RM. im Durchschnitt bezahlt. Zu diesem Preise wurde bereits alles ausverkauft.

Dietlingen herbstete am 6. Oktober. Das Ergebnis war nicht so gut wie in Ellmendingen, was vor allem auf stärkeres Auftreten des Sauerwurms zurückzuführen ist. Mke.

Bodensee. Das Herbsterträgnis bleibt hinter dem Vorjahr in der Menge zurück. Die Qualität ist gut. Bezahlt wurde für Elblingwein 80 RM., für Weißherbst 120 RM.

Württemberg. Die Weinlese hat begonnen. In Kleebronn wurden für 1 Eimer (300 l) 250—260 RM. bezahlt.

Freistaat Sachsen. 5. Oktober: Wenn auch der letzte Teil des Monates August bis in den September hinein für den Wein recht günstiges Wetter gebracht hat, so ist gegen Mitte September wieder regnerisches und kühles Wetter eingetreten, das sich namentlich in den letzten Tagen mit meist nur 4—7 Grad Morgen- und 8—16 Grad Mittagswärme für den Wein recht ungünstig zeigte. Man kann aber trotzdem beobachten, daß die Traubenreife ziemlich gut vorgeschritten ist und das Lesegut früher Sorten ein Mostgewicht zwischen 60 und 70 Grad erbracht hat. Die Hauptlese steht noch bevor und wird voraussichtlich Ende Oktober, evtl. noch später beginnen, wiewohl die üblichen Mostfeste schon einen Teil des Ertrages für sich in Anspruch genommen haben. Der Stand der Weinberge ist befriedigend. In den meisten Anlagen und Sorten mit Ausnahme des Sylvaner geht auch die Holzreife sehr gut vor sich. Schäden durch Sauerwurm sind an den Trauben nicht zu beobachten. Die Bearbeitung der Weinberge ist noch vor Eintritt der Reife in befriedigender Weise erfolgt.

Die Rebschulbestände zeigen ein ausgezeichnetes Aussehen, die jungen Reben sind außerordentlich üppig gewachsen und beginnen bereits mit der Holzreife.

Mosel, Saar und Ruwer. September 1927: Die mittlere Lufttemperatur übertraf nach den Feststellungen der Meteorologischen Station Trier mit 14,3 Grad diejenige des 20jährigen Mittels von 13,4 Grad um 0,9 Grad. Die tiefste Temperatur wurde am 19. mit 4 Grad, die höchste am 1. mit 28,9 Grad ermittelt. An fünf Sommertagen betrug die Höchsttemperatur 25 Grad und darüber. Die Niederschlagsmenge war mit 105,5 Litern auf das Quadratmeter annähernd doppelt so hoch wie im 20jährigen Mittel (54,8) Liter. Am 8. wurde ein Niederschlag von 29,3 Litern festgestellt. Insgesamt fiel an 16 Tagen Niederschlag und zwar am 6. und 22. im Gefolge von Gewittern. Trübe Tage wurden 14, heitere nur 1, solche mit Nebeln 3 verzeichnet. Die Sonnenscheindauer blieb mit 74,5 Stunden erheblich hinter dem elfjährigen Mittel von 119,8 Stunden zurück.

Wie im August, so fehlte auch im September der nötige Sonnenschein, um die Ausreife der Trauben in der erwünschten Weise fortschreiten zu lassen. Erst Anfang September kamen die Trauben allgemein „in den Wein" mit Ausnahme von schlechten oder durch Hagel geschädigten Lagen, in welchen dieser Entwicklungszustand noch Mitte, ja zum Teil Ende September nicht erreicht war. In hervorragenden Lagen konnte man allerdings Ende September goldgelbe Trauben finden, welche sich süß verkosteten.

Von Krankheiten und Schädlingen ist nur in manchen Lagen, in welchen die Bekämpfung nicht oder nicht richtig vorgenommen worden war, ein starkes Auftreten des Sauerwurms zu erwähnen. Die Schmierlaus begann von Anfang September an zum Teil in die Pfahlritzen zurückzuwandern, so daß man ständig Schmierläuse auf den Pfählen umherlaufend antreffen konnte. Immerhin waren solche aber auch am Ende des Monats noch in großer Zahl auf den Blattunterseiten zu finden. In den stark befallenen Lagen konnte man daher ohne Mühe Hunderte von Schmierläusen auf den einzelnen Blättern zählen. Auch auf den Trauben waren sie, allerdings in geringerer Anzahl, zu finden. Wo ein derartig starker Befall mit Schmierlaus vorhanden war, trat auch der Rußtau gegen Ende des Monats erheblich auf und zerstörte zahlreiche Blätter und Trauben. Bei geringerer Niederschlagsmenge wäre das Auftreten freilich noch viel stärker gewesen. Das Auftreten der Botrytis als Stielfäule blieb belanglos, während sie als Sauerfäule überall da stärker auftrat, wo der Sauerwurm Schäden hervorgerufen hatte.

So sind zwar die Ernteaussichten mit Ausnahme der Hagelgebiete der Menge nach im allgemeinen noch günstig, der Qualität nach werden aber die Wünsche unserer Winzer leider nicht erfüllt werden. Dr. Z.

Vereinsnachrichten

Der Verband deutscher Naturweinversteigerer

hielt am 30. September in Baden-Baden eine Sitzung des Verbandsausschusses ab, an der die Vertreter der angeschlossenen Vereine aus der Rheinpfalz, dem Rheingau, der Mosel, Saar und Ruwer, aus Baden, aus Hessen und von der Nahe teilnahmen. Der vom wiedergewählten Vorsitzenden (Oberbürgermeister i. R. v. Bruchhausen,

Digitized by Google

Trier) vorgetragene Geschäftsbericht für das laufende Geschäftsjahr erwähnte besonders die Bestrebungen um Einführung einer Normalweinflasche, bei denen ein befriedigendes Ergebnis bald zu erhoffen ist, die Bestrebungen auf Abänderung des § 5 des Weingesetzes, die Frage der Provision der Weinkommissionäre, die Frage der Flaschenweinversteigerungen, die Aufnahme des Verbandes in Vorstand und Gesamtausschuß des Deutschen Weinbauverbandes. Dem Verband gehören aus den angeführten Weinbaugebieten bei Abschluß des Geschäftsjahres 185 Qualitätsweingüter und 25 Winzergenossenschaften und Winzervereine mit einem Weinbergsbesitz von insgesamt 3718 Hektar an.

An die Baden-Badener Tagung schloß sich eine Fahrt durch den Schwarzwald nach Neuweier und Fremersberg an, wo den Teilnehmern eine Probe geboten wurde. Am folgenden Tag fuhren die Teilnehmer nach Freiburg zur Besichtigung des Badischen Weinbauinstituts. Auch hier wurden verschiedene oberbadische Weine verkostet. Der Nachmittag galt der Besichtigung der Reben am Winkler Berg und in Blankenhornsberg. Die Teilnehmer äußerten sich sehr befriedigt über die Abwechslung und die Qualität der badischen Weine

Sonderausschuß für Rebendüngung der D. L. G.

Am 11. und 12. Oktober tagte der Düngerausschuß der D. L. G. in Freiburg. Neben der Tagung, bei welcher verschiedene Vorträge gehalten wurden u. a. vom Direktor Dr. Müller über den Weinbau Badens, besichtigte der Ausschuß die Reben des Heiliggeistspitals, das Weinbauinstitut die Rebanlagen des Weinbauinstituts und das Lehrgut Blankenhornsberg am Kaiserstuhl. Ein Teil der Teilnehmer stattete auch noch der Domäne Meersburg einen Besuch ab. Überall wurden den Gästen Proben badischer Weine vorgesetzt, um sie mit den hier erzeugten Qualitäten vertraut zu machen. Man war übereinstimmend des Lobes voll über die Qualitätsverbesserungen, die in Baden seit wenigen Jahren erzielt worden sind.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: C. A. Wagner, Buchdruckerei A. G., Freiburg i. B.

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.
Freiburg i. Br.
29 Wilhelmstraße 15 / Telefon 6226

Für den **Herbst!**
Gärtrichter aus Steinzeug, Gärpfeifen, Transportgärscheiben u. Gärspunden, Gärröhren aus Glas, Faßbrand und Kaliumpyrosulfit. Weinpumpen, Weinschläuche und Filter.

Kellereiartikel

Weinschläuche
Weinpumpen
aller Systeme, für Hand- und elektrischen Antrieb, **liefern** in bewährten Qualitäten und Ausführungen **preiswert**
Hill & Müller
gegründet 1890 45
Mannheim · Freiburg i. Br.
N 3 11/12 Kaiserstr 84

EIN SCHLAGER VON PLATZ

nur
Mk. 850
6b

MOTORFÜLLPUMPE
einfach wirkend
4 PS-Motor
Kugellager
starke Grundplatte
automat. Ventil
Auspufftopf D.R.P. a.

Ehrendiplom (höchste Auszeichnung) des Landw. Vereins für Rheinpreußen; Wanderausstellung Trier 1927

Prospekte kostenlos
CARL PLATZ
Ludwigshafen
Prospekte kostenlos.

Verheirateter
Weinberg-Aufseher
oder
Unterverwalter
der in allen Weinbergarbeiten durchaus erfahren ist, für ein großes Weingut mit gemischtem Betrieb an der Mosel (in der Nähe von Trier) **gesucht**. Eintritt nach Übereinkunft. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf u. Lichtbild unter K. T. 220 an **Rudolf Mosse, Trier.** 98

„ARGO"-MAISZUCKER
der Weinzucker der Zukunft!
Technisch reiner Stärkezucker im Sinne des Weingesetzes.
Gärungsversuche bei den bedeutendsten Weinbau-Versuchsanstalten und -Schulen zeitigten hervorragende Ergebnisse.
Ausführliche Prospekte und Gutachten stehen zur Verfügung! / Zu beziehen durch den Großhandel.
DEUTSCHE MAIZENA GESELLSCHAFT A.-G. HAMBURG
FRANKFURT a. M. KÖLN a. Rh. NIERSTEIN a. Rh.

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

6. Jahrgang
Nr. 21
3. November 1927

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. Mk. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. Br.

Mercks Präparate zur Weinbehandlung:

Kaliumpyrosulfit Merck

Tabletten zu 10 gr, Blöcke zu 100 gr.

Vorzüge: Einfache Handhabung / Genaue Dosierung der schwefligen Säure / Gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit / Stärkste Wirkung / Vollkommen klarlöslich in Wasser und Wein.

Von allen Weinfachinstituten empfohlen. Durch Reichsgesetz erlaubt.

Tannin zur Weinklärung.

Kohlensaurer Kalk zur Entsäuerung des Weines.

Casein zur Weinschönung.

Albumin zur Weinschönung.

Weinkohle gekörnt zur Geruchs- und Geschmacksverbesserung.

Weinkohle (Pulver) zur Entfärbung.

Man verlange meine Schrift: „Verfahren zur Behandlung des Weines".

E. Merck / Chem. Fabrik / Darmstadt

Digitized by Google

„Tabak-Extrakt“ 8/10 % Nikotingehalt

Marke **„Albrecht“**

zu **konkurrenzlosen Vorkriegspreisen lieferbar.** Zu beziehen durch Genossenschaften, Berufsvereine und einschlägige Geschäfte usw. Wenn nicht erhältlich, wende man sich direkt an den Hersteller, die Firma

Albrecht, Chemische Fabrik

Kaufmännisches Büro Hamburg

Hamburg 1, Brandsende 24

Vertreter für Baden: FRANZ WALTER, Bühl in Baden. 8

Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere 93

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.

„Thermosana“ G. m. b. H., Stuttgart, Augustusstr. 49.

Weinkellereien! Hervorragendes **Pilzvernichtungs- und verhütungsmittel,** leicht und einfach zu verarbeiten. Glänzendes Empfehlungsschreiben des ersten Weinhauses Deutschlands steht zur Verfügung. **H. H. 100** a. d. Exp. d. Bl.

Berlandieri × Riparia Teleki (Nr. 8B, 5A und 5BB K)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 59

Pfropfreben

Krachmost (weiß) auf Teleki 8 B hat noch einige Tausend abzugeben. Es kommen nur tadellose, 1jährige Pflanzen zur Abgabe. Preis auf Anfrage.

Karl Bürglin,
staatl. genehm. Rebenveredlungs-Station
Weil (Baden). 94

Pumpen

jeder Art für alle Flüssigkeiten

Wasserversorgungsanlagen,

Pumpen für Brauereien, Brennereien. Gerbereien, Baugeschäfte usw.

Weinpumpen

für Hand- und Kraftbetrieb 79

W. Lederle, Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik

Gegründet 1866

Rebspritzen

mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck,

Füllpumpen

für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß“ für mittlere und große Güter,

Pulver- und Schwefelverstäuber

auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler

in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert

Carl Platz

Maschinenfabrik

Ludwigshafen a. Rh.

Prospekte kostenlos. 6a

Mostpreßtücher

für Wein- und Obstkeltereien

Preßböden

in jeder Form und Größe aus nur bestem Material sowie sämtliche

Seilerwaren

fabriziert:

Kaspar Müller

I. Südd. mech. Preßtuchweberei und mech. Seilerei

Donzdorf (Württbg.)

Fernspr. Amt Süssen 125.

NB. Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt. 78

Bitte genau auf meine Firma achten.

4 u. 6 Zyl. **Opel** **Der wirtschaftlichste Wagen der Gegenwart**

Opel-Generalvertretung:

Oberrheinische Automobil-Gesellschaft

Freiburg i. B. Kaiserstraße 152

101

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 3. November 1927 | Nr. 21

Inhalt: Husfeld, Klonerträge und Anwendung der Feldversuchsmethode S. 209; Bink, Der Wein im Wirtshausspruch S. 210; 34. Weinbaukongreß in Dürkheim S. 212; Kleine Mitteilungen S. 214; Rundschau S. 216; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 216; Vereinsnachrichten S. 216; Bücherbesprechungen S. 216; Personalia S. 217.

Klonerträge und Anwendung der Feldversuchsmethode.

Von Dipl. agr. Husfeld.

Vortrag, gehalten im Arbeitsausschuß für Rebenzüchtung in Worms am 1. September 1927.

Obwohl mein Thema „Klonerträge und Anwendung der Feldversuchsmethode" heißt, will ich erst einige prinzipielle Bemerkung zu der Feldversuchsanstellung machen, um daran anschließend die Versuchsberechnung an Klonerträgen kurz zu erläutern. Bei meinem Vortag in der diesjährigen großen Landwirtschaftlichen Woche in Berlin wies ich bereits darauf hin, daß unsere Aufzeichnungen über die Stockerträge resp. Klonerträge vom versuchstechnischen Standpunkt im allgemeinen nicht als einwandfrei gesichert hinzunehmen sind. Ich machte damals hinsichtlich der Feldversuchsmethode den Vorschlag, einen Rebstock bis zu 600 Pflanzen vegetativ zu vermehren und damit einen Versuch in sechsfacher Parzellenwiederholung anzustellen, wobei 100 Pflanzen auf eine Parzelle gedacht waren. Ich weiß, daß Sie bei diesem Vorschlag fast alle mir entgegenhalten werden, daß er nicht durchführbar sei, oder zum mindesten unverhältnismäßig viel Arbeit, Zeit und Geld kosten wird. Jedoch möchte ich bei dieser Gelegenheit darauf hinweisen, daß eine Prüfung von Rebstöcken, die nicht exakt durchgeführt wird, letzten Endes schon dadurch viel mehr kostet, daß Rebstöcke, die infolge mangelnder Versuchsanstellung als im Ertrag über dem Durchschnitt angesehen werden, in die Ertragsweinberge ausgepflanzt werden und nicht das halten, was sie versprochen haben. Z. B. ist es vom pflanzenzüchterischen Standpunkt aus nicht zweckmäßig, daß man in einem Weinberg jahraus jahrein die besten Stöcke kennzeichnet und vermehrt, weil man glaubt, dadurch endgültige Erfolge in positiver Richtung zu haben; denn der beste Stock braucht nicht immer der erblich beste zu sein, sondern kann infolge günstiger Standortsverhältnisse (Modifikation) eine höhere Produktion aufweisen. Vermehre ich nun diesen Stock vegetativ und bringe diese Nachkommen des Stockes in einen andern Weinberg, so ist es sogar sehr wahrscheinlich, daß sie nicht das leisten, was der Mutterstock versprochen hatte und was zu seiner Ankörung Veranlassung gab. Diese Auffassung könnte ich Ihnen durch unzählige Versuche, die man mit den verschiedenartigsten pflanzlichen und tierischen Objekten in der Vererbungswissenschaft ausgeführt hat, belegen, jedoch glaube ich, daß es zu weit vom Thema abführt, wenn ich Ihnen den einen oder andern Versuch hier schildern würde. Aber auf Grund dieser Modifikationsversuche, die von den verschiedensten Erblichkeitsforschern angestellt sind und auf Grund der Erfahrungen in der landwirtschaftlichen Pflanzenzucht wird es zweckmäßig sein, wenn man so schnell als möglich zur Klonenprüfung übergeht, d. h. wenn man diejenigen Stöcke, die als besonders leistungsfähig und wertvoll in einem Weinberg selektioniert worden sind, vegetativ vermehrt und wie ich schon eingangs angegeben habe, in einem Feldversuch untereinander prüft. Dabei ist es ganz gleichgültig, ob es sich um Beobachtungen über Ertrag, Qualität, Unterlagsprüfung, Bewurzelung und Anpassungsfähigkeit an den Boden handelt. Zur Begründung meines Vorschlages betreffs 100 Pflanzen pro Parzelle in sechsfacher Wiederholung möchte ich einige allgemeine Bemerkungen über die Technik des Feldversuches und die Anwendung derselben bei einigen Klonertragsaufzeichnungen kurz mitteilen. Wenn wir einige Pflanzen resp. Klone untereinander z. B. im Ertrag vergleichen wollen, so müssen wir alle Faktoren, die den Ertrag beeinflussen können, gleich halten, d. h. wir müssen dafür sorgen, daß sämtliche Pflanzen resp. Klone den gleichen Untergrund, die gleiche Standweite, die gleiche Lichtmenge resp. Besonnung, die gleiche Düngung und Feuchtigkeitsmenge usw. haben. Vorausgesetzt, die Pflanzen resp. die Klone würden alle unter gleichen Bedingungen heranwachsen, so würden die dann eventuell gefundenen Unterschiede Sorteneigenschaften, d. h. Eigenschaften der Pflanzen resp. der Klone sein. Nun ist es aber eine alte Erfahrung, daß wir bei Feldversuchen wohl systematische und regelmäßige Fehler, durch die jedes Teilstück gleichmäßig betroffen wird, bei der Berechnung der Erträge berücksichtigen können, daß es aber nicht in unserer Hand liegt, zufällige Fehler auszuschalten. Und doch haben wir die Möglichkeit, die zufälligen Fehler zu erfassen; denn sie treten nach bestimmten mathematischen Gesetzen auf. Dazu ist aber erforderlich, daß wir dem Zufall genügend Spielraum lassen, so daß er sich ebenso häufig und gleichmäßig nach der günstigen und nach der ungünstigen Seite hin auswirken kann, d. h. wir müssen eine größere Anzahl von Wiederholungsparzellen einrichten und auf der Parzelle, um den individuellen Fehler auszuschalten, eine entsprechend große Anzahl Pflanzen haben. Bei den landwirtschaftlichen Kulturpflanzen liegen betreffs des individuellen Fehlers schon eine

Digitized by Google

Reihe exakter wissenschaftlicher Versuche vor, aus denen z. B. hervorgeht, daß man, um den individuellen Fehler auszuschalten, bei Kartoffeln pro Parzelle schon mit 60 Pflanzen auskommt und daß man bei unsern Getreidearten dagegen viel, viel mehr Pflanzen benötigt. Um die Bodenunterschiede auszugleichen, werden Wiederholungsstücke eingerichtet. Je ungleichmäßiger der Boden, je kleiner müssen die Wiederholungsstücke sein und je näher müssen sie zusammenliegen; denn nach der Wahrscheinlichkeit werden die Bodenunterschiede auf einer kleinen Fläche geringer sein als auf einer großen. Durch die mehrjährige Wiederholung der Versuche an einem Standort ist es nicht möglich, Bodenunterschiede und individuelle Fehler auszugleichen, vielmehr werden uns die mehrjährigen Ergebnisse nur etwas über das Verhalten der Pflanzen resp. der Klone dem Klima gegenüber Auskunft geben. In der Variations- und Vererbungslehre bedient man sich zur Kontrolle der Genauigkeit des Versuches der Standard-Abweichung und des mittleren Fehlers des Mittels in verwandten Kreisen, d. h. bei den Züchtern ist diese Art der Berechnung auch geläufig. Aus diesem Grunde möchte ich zur Berechnung für die Genauigkeit des Feldversuches auch hier im Weinbaugebiet den mittleren Fehler als Maß der Genauigkeit in Vorschlag bringen. Da die Zeit sehr knapp ist und noch eine ganze Reihe Vorträge auf der Tagesordnung stehen, so möchte ich auf die mathematische Grundlage nicht näher eingehen und hier nur auf das Werk von Johannsen: „Elemente der exakten Erblichkeitslehre" hinweisen, der auch sehr interessante Untersuchungen über Erblichkeit in Populationen und in reinen Linien angestellt hat. Der mittlere Fehler beruht auf dem Gaußschen Fehlergesetz und wird nach der Methode der kleinsten Quadrate berechnet. Er besagt, daß der Mittelwert der Beobachtungsreihe um den Wert des mittleren Fehlers nach oben oder unten schwanken kann. Zur Berechnung des mittleren Fehlers stellen wir erst die Erträge der einzelnen Versuchsparzellen fest und errechnen daraus das arithmetische Mittel. Die Abweichungen der Parzellenerträge vom arithmetischen Mittel werden quadriert. Der mittlere Fehler wird nun nach folgender Formel berechnet: m — Wurzel aus Summe der Quadrate durch Anzahl der Parzellen (Anzahl der Parzellen minus 1). Um eine Maßzahl für die Genauigkeit der Beobachtungsreihe zu haben, kann m% errechnet werden. In m% haben wir eine Wertzahl für die Beurteilung der Brauchbarkeit eines Versuchsergebnisses. Ein sicheres Ergebnis liegt nämlich nur dann vor, wenn m% kleiner als 3 ist. Bei sorgfältiger Durchführung der Feldversuche kann man noch erheblich unter diesen Wert kommen. Ich habe nun diese Berechnungsmethode bei Klonerträgen (Fehlerfortpflanzung) angewandt und konnte feststellen, daß kein einziger Versuch m% — 3 aufwies, also der Kritik durch den mittleren Fehler nicht standhielt.

Welche Folgerung ist daraus zu ziehen?

1. geht daraus hervor, daß die Unterschiede der einzelnen Erträge durch Zufälligkeiten bedingt sind, d. h. ein Minderertrag durch das Abbrechen einer Lotte oder durch einen ungünstigen Standort usw. bedingt sein kann. Würden wir nun eine Pflanze, die einen Minderertrag oder einen Mehrertrag aufweist, mit der Hoffnung selektionieren, daß die betreffende Eigenschaft beibehalten wird, so würde dies eine vergebliche Arbeit sein;
2. geht meiner Meinung nach deutlich daraus hervor, daß wenn wir exakte Versuche anstellen wollen, unbedingt die Versuchstechnik sich die Erfahrungen anderer Gebiete zunutze machen muß und dies um so mehr, weil alle Experimente mit der Rebe ohnehin schon sehr lange Zeit in Anspruch nehmen und man es unbedingt ablehnen muß, alle Fehler, die verwandte Disziplinen langsam überwunden haben, zu wiederholen.

Bemerken möchte ich hierbei, daß die letzten Erfolge der landwirtschaftlichen Pflanzenzüchtung ohne die exakte Stammesprüfung überhaupt nicht denkbar wären; denn durch die Stammesprüfung sind erst exakt kleine Unterschiede der verschiedenen Stämme festgestellt worden.

Ich schlage deshalb vor, hier auf Grund der Diskussion Richtlinien für die Versuchsanstellung bei Reben herauszugeben, die bei landwirtschaftlichen Kulturpflanzen für das Sortenprüfungswesen durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft bereits gegeben sind.

❖

Der Wein im Wirtshausspruch.

Eine Plauderei von Hermann Bink.

Bei den sympathischen Bezügen des deutschen Gemütes zum Wirtshause kann es nicht Wunder nehmen, wenn das hinter dem Glase und Kruge empfundene Behagen sich darin äußerte, daß man dankbar bemüht war, von jeher die Stätte reichen und gemütlichen Genusses mit Äußerungen parodistischen Humors zu versehen. Der Inhalt solcher Reimsprüche ist sehr verschieden. Einige ergehen sich mit biedermännischem Behagen in Mahnungen und Warnungen vor dem Zuviel und vor Verletzung der Ehrbarkeit, andere in naiver Anpreisung von Speise und Trank, noch andre, und zwar die meisten in Aufforderungen, das Genossene bar zu bezahlen und den Wirt nicht zum „Ankreiden" zu veranlassen. Höchst ergötzlich ist die raffinierte Mannigfaltigkeit der witzigen Wendungen, welche die durch schlimme Erfahrungen gewitzigten Wirte in diesen Admonitionen dem Gaste ans Herz zu legen wissen. Aber der gutmütig naive Zug, der auch durch diese Reime geht, versöhnt mit dem darin zutage tretenden Egoismus, und wohl noch keinem Gaste ist die Schwelle verleidet, welche die Muse des Dichters so gern überschreitet, um mit ihrer reizenden Schwester, der Muse der Volkspoesie, gemütlichen Verkehr zu pflegen. Wer kennt nicht Wilhelm Müllers köstliches Lied: „Mein ‚Mus' ist gegangen / In des Schenken sein Haus, / Hat die Schürz umgebunden / Und will nicht mehr heraus, / Will Kellnerin werden, / Will schenken den Wein — / Da steht sie am Tore / Und winkt mich herein." — Folgen wir dem liebenswürdigen Dichter, der der Lockung nicht widerstehen kann, und ergötzen wir uns in behaglichem Genuß an dem, was uns die Wände der gemütlichen Wirtsstube vom Wein erzählen. Betreten wir einmal zu Türkheim die Wirtschaft zum „Wilden Mann", der uns gleich den Willkommgruß gibt: „Willkommen bist, mein lieber Gast, / Wenn du Geld im Beutel hast. / Hast du keines, so bleib nur aus, / Sonst wird der Wilde wild im Haus. / Mit dem Gelde wird der

Digitized by Google

Wilde zahm, / Er wird so gut wie's frommste Lamm. / Für Geld gibts Wein, der gut wird munden, / Er verschafft dir heitere, fröhliche Stunden. / Doch saget nicht, daß heut oder morgen / Der Wilde dir den Wein soll borgen; / Dies gäb dem Wilden gar viel Sorgen. / Werter Gast, beim guten Wilden / Trinkst du den Wein, den guten, milden." — Halten wir weitere Umschau, dann finden wir unter dem Bilde eines Trinkers mit erhobenem Glase des Zechers Meinung: „Ich beschwör' dich bei deinem Geist, / Daß du in die Schwemme reiten, / Im Lenz, im Herbst, in Wintertagen / Wird dann ein guter Wein behagen." — Ein Züricher warnt die hastigen Trinker: „Wer zu früh den Wein getrunken, / Muß später in die Hefe tunken." — Ein froher Zecherkreis hat sicher einmal den Vers an die Wand gesetzt: „Wer nicht von Frauen und von Wein / Ein' guten Mut mag ha'n, / Den thuen wir in Acht und Bann, / Und kann nicht mit uns sein." — Eine ähnliche Meinung findet man in Köln unter dem Bilde eines lustigen Trinkers: „Wo schöne

Winzer! **Laßt den Weinbergboden über Winter nicht unbearbeitet und verunkrautet liegen. Häufelt dabei — unmittelbar nach dem Laubfall bei trockenem Wetter — die Reben gegen Frostgefahr sorgfältig an. Bei Propfreben ist dies unbedingtes Erfordernis.**

Gelände für Neuanlagen sind vor Eintritt des Winters gründlich und sachgemäß zu rigolen. Zur Bestellung des notwendigen Pflanzmaterials ist jetzt die höchste Zeit.

Rebschulen sind durch gutes Anhäufeln einzuwintern oder jetzt schon, zwecks Gewinnung frühzeitiger Übersicht über das anfallende Pflanzmaterial, herauszunehmen und wieder einzuwintern, oder an die Besteller — vor Eintritt von Frösten — abzugeben.

Rebschulen sind bei der Ortsbehörde anzumelden. Vom Besitzer ist über alle Ein- und Ausgänge gewissenhaft Buch zu führen.

Seid vorsichtig beim Betreten der Gärkeller — das Einatmen von Kohlensäure ist gefährlich.

Haltet den Keller warm (+ 12—15° Cels.), damit Spätlesen gut durchgären und frühgelesene, saure Weine nach der Gärung noch Säure abbauen können.

Bedenkt, daß das Spundvollhalten der mit Wein gefüllten Lagerfässer — schon unmittelbar nach beendeter Gärung — die wichtigsten Forderung in der gesamten neuzeitlichen Kellerwirtschaft darstellt.

Leere Fässer sind nach gründlichem Säubern und Austrocknen unter Schwefel zu legen.

Die Nachzuckerung von Weinen ist innerhalb der gesetzlichen Grenzen bis zum 31. Dezember d. Js. erlaubt. Die Zuckerungsmöglichkeit der 1927er Weine ist bis zum 31. Januar 1928 ausgedehnt. Die Absicht der Zuckerung ist bei der Ortsbehörde rechtzeitig anzumelden.

mir nit in den Kopf 'nein steigst! / Jetzt möcht' ich aber die Ursach' wissen, / Warum du mich Nächt in Graben geschmissen. / Jetzt was will dein Strafe sein? — / Marsch mit dir ins Loch hinein." — In Wien findet man viel den Zweizeiler: „Wein macht heitre Leute, / Wasser nasse Häute." — Ein Bacharacher Sprüchlein sagt: „Wein und Tausendgüldenkraut / Machen, daß man heiter schaut." — Zu welchen Zeiten man den Wein trinken soll, belehren uns die Nürnberger: „Man soll in heißen Sommerszeiten / Sein Zünglein Damas und der Wein / In Fröhligkeit beisammen sein, / Pfleg' ich nach einer alten Sitt' / Gern allezeit zu sein der Dritt!" — In Gießen fand man einen frohen Spruch: „Wo Dompfaffen, da Neid, / Wo Studenten, da Freud', / Wo Jungfern, da Lust, / Wo Wein, da Durst." — Über dem Eingange des Ratskellers zu Stendal kann jeder Besucher lesen: „Jedwedes Mannsbild, so allhier / Eingeht in dieses Weinrevier, / Der soll davor zum ersten Malen / Ein Maß Johannisberger zahlen. / Doch sei er dessen los und frei, /

Digitized by Google

Zahlt er zwei Maß Domdechanei. / So aber von den schönen Frauen / Wollt eine diesen Keller schauen, / Zahlt sie zur Strafe und zur Buß / Dem, der sie leitet, einen Kuß." — Eine lustige Trinkeinteilung gibt ein Elsässer Dialektspruch: „Im März muß me trinken wie e Meis, / Im April as wie e Geis, / Im Mai as wie e Kuh, / Do wird Eim's ganz Jahr d'r Wi nix tu." — Ulkig ist der Panker Wirtshausspruch im Holsteinischen: „In de elle Liese / Geiht dat nach de olle Wiese: / Der Wirt, der söppt dat Beste / Und seggt: Prost mine lewen Gäste!" — Der gemütliche Pfälzer gibt dem Besucher kund: „Hast du im Beutel kein' Heller, / So laß mir meinen Wein in dem Keller." — Springen wir einmal nach dem Sachsenlande, da finden wir in Coßmannsdorf über der Eingangstür: „Brave Wirtsleut' an der Straßen / Darf ein Fuhrmann nicht verlassen. / Guter Wein und frisches Bier / Bringt neuen Lebensmut herfür." — In einer Zittauer Weinstube von 1567 las man: „Fluchen, Schmähen und Lästerwort / Wird ernst verboten an diesem Ort. / So jemand schlägt und die Freiheit bricht, / Der hat sich zum Schwert gericht." Zur Veranschaulichung war eine Hand mit einem Schwerte hinzugemalt. — Meistenteils sind die alten Weinfässer in den berühmten Weinkellern mit Versen versehen, wie das Heidelberger Faß von 1664: „Gott segne diese Pfalz bei Rhein / Von Jahr zu Jahr mit gutem Wein, / Daß dieses Faß und andre mehr / Nicht wie das alte werden leer." — Ähnlich lautet die Inschrift auf einem 1715er Weinfaß im Spital zu Straßburg: „Mit Gottes Segen sag' ich voran, / Noah, der Gottesmann, / Nach dem Wein die Faß bedacht, / Das er auch erst gemacht. / Gott gebe seinen Segen herein / Von Jahr zu Jahr mit gutem Wein." — Ein erfahrener Wirt Bambergs warnt seine Gäste: „Schmeckt dir der Wein, so zahl ihn auch, / Wie es gewesen alter Brauch; / Hast du kein Geld, so laß ihn stehn / Und laß die Weinsucht dir vergehn." — Der Wein spricht rein und wahr, dieses bezeugt mit andern Worten ein Osnabrücker Wirtshausspruch: „Im Wasser kannst du dein Antlitz sehn, / Im Wein der Andern Herz erspähn." — Einige Merkwörtlein aus dem schönen Tirol sind mir noch in Erinnerung, wie der von Oberlengenfeld: „Herr Wirt, hol an' Wein, / Kellnerin, schenk ein, / Hofmann, trink aus, / Bauer, du zahl aus." — „Gott lieben macht selig, / Wein trinken macht fröhlich; / Drum liebe Gott und trinke Wein, / So kannst du fröhlich und selig sein." — Einladend ruft zu Deckenpfronn der Eingangsspruch: „Hier herein! / Der Wirt hat guten Wein." — Den Unterschied zwischen Jugend und Alter hat in der Domschenke zu Hildesheim ein philosophierender Zecher „ausgeknobelt": „Jugend ist Trunkenheit ohne Wein; / Doch trinkt sich das Alter zur Jugend, / Dann wird das Trinken zur Tugend." — Sehr oft haben die mit Namen versehenen Wirtshäuser ihre eignen Wand- und Türsprüche. „Wenn der Wirt auch Kasten heißt, / Herrscht doch hier kein Kastengeist" (Kastens Hotel Hannover). „Willst Wandrer stets willkommen sein, / So kehr' zur guten Stunde ein (Wirtshaus zur guten Stunde, Baden); „Mit offenem Munde / Zum offenen Spunde (Pfalz, Wirtshaus „Zum offenen Spunde").

Das badische Motto: „Ein fröhlich Gemüt und edler Wein, / Die mögen hier oftmals beisammen sein", kann man auch jeder andern Weinstube als Geleitwort empfehlen; denn zum guten Wein gehört unbedingt auch Gemütlichkeit.

34. Weinbaukongreß in Dürkheim.

(Schluß.)

Der zweite, von Landwirtschaftsrat Faber, Karlsruhe, gehaltene Vortrag: „Neue Wege der Weinbereitung" galt ausschließlich den Verwendungsmöglichkeiten des von den Seitz-Werken, Kreuznach, hergestellten Entkeimungsfilters (E. K.-Filter) und den Erfahrungen, die mit diesem Apparate in den letzten Jahren gemacht worden sind. Das E. K.-Filter verdankt seine Entstehung den Bedürfnissen des Krieges und war ursprünglich zum Keimfreimachen von Trinkwasser bestimmt. Seit langem findet es aber auch in der Kellerwirtschaft Verwendung, wo es sich vor allem zum Entkeimen bakterienkranker Weine aufs beste bewährt hat. Auch bei der Sterilisierung süßer Trauben- und Obstsäfte findet es mehr und mehr Eingang. Die durch das E. K.-Filter sterilisierten Säfte sind klar und von reinem, natürlichem Geschmack, besitzen also nicht die Nachteile der pasteurisierten Süßmoste.

Diese Verwendungsarten wurden indessen vom Vortragenden nur gestreift. Ausführlich ging er lediglich darauf ein, wie mit Hilfe des E. K.-Filters naturreine Konsumweine mit noch unvergorenem Zucker gewonnen werden können, wie man also Weine, die ohne künstlichen Eingriff allen Zucker vergären würden, in der Gärung unterbrechen und süß erhalten kann. Dies ist auf folgendem, nicht ganz einfachen Wege zu erreichen: Den größten Teil eines bestimmten, für diesen Zweck ausersehenen Mostes läßt man zu Ende vergären und behandelt den Jungwein in bezug auf Abstiche, Schwefelung usw. in der üblichen Weise. Den Rest des noch süßen Mostes aber bringt man in ein kleineres Gebinde und beobachtet aufs sorgfältigste den Verlauf der Gärung. Sobald das Mostgewicht auf 6—8° Öchsle gesunken ist, wird der Most geschwefelt und durch eisgekühlte Kupferröhren geleitet. Durch diese plötzliche starke Abkühlung kommt die Gärung zum Stillstand und die Hefe setzt sich ab. Sobald der Most sich einigermaßen geklärt hat, wird er zunächst durch ein gewöhnliches Filter filtriert und dann anschließend mittels des E. K.-Filters entkeimt. Der von allen Hefe- und Bakterienzellen befreite noch süße Jungwein wird in sorgfältig sterilisierten Fässern so lange gelagert, bis der beabsichtigte Verschnitt vorgenommen werden kann, d. h. bis das größere Quantum des gleichen Weines, das in der sonst üblichen Weise behandelt wurde, flaschenreif ist. Dann werden beide Weine vermischt, nochmals durchs E. K.-Filter filtriert und in sterilisierte Flaschen abgefüllt. Man erhält auf diese Weise einen naturreinen süßen Wein, dessen Herstellung mit den Bestimmungen des Weingesetzes nicht in Widerspruch steht. Der Werdegang eines solchen Weines ist allerdings nicht gerade einfach zu nennen, und der Vortragende betonte auch, daß nur allergrößte Sorgfalt bei allen Arbeiten den Erfolg verbürgt. Sämtliche Gerätschaften, wie Fässer, Filter, Flaschen, Korkstopfen, müssen vor Beginn der Arbeit keimfrei gemacht sein; die Hände sind tunlichst mit Gummihandschuhen (!) zu versehen. Jede Unachtsamkeit kann zu einer neuen Infektion des Weines mit Hefezellen führen und die ganze mühsame Arbeit gefährden.

Soweit über das Technische dieser neuen Art der Weinbereitung, die ihrer sehr erheblichen Schwierigkeiten wegen

Digitized by Google

vorderhand nur in sehr großen, besteingerichteten Betrieben Eingang finden könnte. Wie der Vortragende bemerkte, befindet sich das Verfahren noch im Versuchsstadium; doch sollen Versuche, die auf dem Blankenhornsberg bei Ihringen und an der Nahe ausgeführt worden sind, günstige Ergebnisse geliefert haben, insbesondere hätten die so bereiteten Weine durchweg höhere Preise erzielt.

Landwirtschaftsrat Klingner, Neustadt a. d. H., sprach über „Die Anpassung des Weinbaues an die heutigen wirtschaftlichen Forderungen". In der Vorkriegszeit konnte der Winzer im Laufe mehrerer Jahre besonders nach guten Jahren Ersparnisse machen. Heute ist es anders. Die Arbeitslöhne stiegen gegenüber der Vorkriegszeit um 30—35%, die Materialpreise sind höher. Die Steuern betragen etwa das Dreifache der Vorkriegszeit. Eine Hauptsorge des deutschen Weinbaues ist der mangelhafte Zollschutz. Wenn der Winzer Ausgaben und Einnahmen wieder in ein gesundes Verhältnis bringen will, so muß er wirtschaftlich denken und arbeiten. Die Grundlage des wirtschaftlichen Denkens ist eine geordnete Buchführung. Sie verschafft jedem Winzer ein Bild über Ausgaben und Einnahmen. Die Arbeitslöhne machen etwa 40—50% der Gesamtausgaben aus. Deshalb ist zu überlegen, ob an Stelle des Stundenlohnes nicht mehr Akkordlohn zu treten hat. In manchen Betrieben gibt es heute noch bis zu 50% Leerlauf. Maßnahmen zur Abstellung dieser Mißstände können nur von Fall zu Fall entschieden werden. Dabei kommen Maßnahmen in Betracht, die entweder ein oder mehrere Winzer treffen können, z. B. Wegeanlagen, Wasserleitung, Anschaffung neuerer Apparate und Geräte für Weinbau und Kellerwirtschaft. So wie es heute Unternehmen gibt, die gegen eine gewisse Vergütung z. B. Dreschmaschinen verleihen, so würde sich auch sehr wahrscheinlich die Anschaffung von Motorpflügen und Seilwinden zu Ausleihzwecken bezahlt machen. Mehr als bisher sollte Schwefelkohlenstoff zur Behebung der Rebenmüdigkeit angewandt werden. Die Reben zeigen freudigeres Wachstum und längere Lebensdauer. Die Einteilung und Zeilung einer Neuanlage ist auf Pflugarbeit einzustellen. Die Pflugarbeit ermöglicht uns bis zu 80% Arbeitsersparnis. Wo Edelsorten gedeihen, pflanze man nur gut selektionierte Edelreben und keine Quantitätssorten. Die Fröhlichsche Hochselektion hat auch in Jahren mit verrieselter Blüte nennenswerte Erträge gebracht. Minderwertige Rebsorten liefern minderwertige Weine, die zur Übertretung des Weingesetzes verleiten und durch ihre Menge den Absatz erschweren. In der Frage der Erziehungsart bleibt auch noch viel zu tun übrig. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft hat in den verschiedenen Weinbaugebieten damit begonnen, Anlagen zu schaffen, in denen die Erziehungsart und alle laufenden Arbeiten erforscht werden. In der Schädlingsbekämpfung wünscht man die Spritzmittel durch Staubmittel zu ersetzen. Dadurch würden etwa 80% an Arbeitszeit und Transportlasten erspart. Die staubförmigen Mittel sind leider noch nicht auf der Höhe. Wir müssen also noch bei den Spritzmitteln bleiben. Die Spritzarbeit ließe sich vielleicht durch die Verwendung von auf Tierrücken befestigten Spritzkörpern erleichtern. Dadurch könnten billige junge Arbeitskräfte das Spritzen durchführen. Solche Arbeitskräfte befolgen obendrein besser alle Anordnungen. In der Düngung der Reben werden noch große Fehler gemacht. Der Stalldünger wird nicht genügend ausgenützt. Kunstdünger werden falsch angewandt. In der Pfalz hat sich seit zwei Jahren die Anwendung des Kunstdüngers „Nitrophoska" bewährt.

Die Weinbehandlung wird dem Kleinwinzer durch genossenschaftlichen Zusammenschluß erleichtert. In Genossenschaftskellereien können die Weine mit neuzeitlichen Apparaten nach den neuesten Forschungsergebnissen behandelt werden.

Das Losungswort des Winzers ist „Selbsthilfe". Die wirtschaftliche Lage ist so, daß wir in Zukunft kaum viel erwarten dürfen. Wenn alle deutschen Winzer einmütig in ihren Weinfachorganisationen zusammenstehen, so werden sie die großen bestehenden Schwierigkeiten überwinden. Wenn außerdem der Winzer den Fortschritten der Wissenschaft und Technik und den Ratschlägen seiner Fachbeamten sich nicht verschließt und alles ausschaltet, was unrentabel und unnütz ist, dann wird auch er in der Lage sein, sich seine Existenz und damit das schöne deutsche Weinbaugebiet zu erhalten.

4. Die große Kostprobe.

Am Montag nachmittag um ¼4 Uhr war im großen Jahnsaal der Turnhalle die große Kostprobe Pfälzer Weine mit 89 Nummern angesetzt. Schon vor 3 Uhr war kein Plätzchen mehr aufzutreiben. Viele Besitzer von Eintrittskarten mußten deshalb wieder kehrtmachen. Es dürften 1400—1500 Teilnehmer bei der Probe gewesen sein, die infolge zu späten Eintreffens der Einschenkerinnen (sie beteiligten sich am Festzuge) sehr spät beginnen konnte Dazu eine drückende Hitze in dem Saale. Gleichwohl wurde ausgehalten, um die Spitzenweine der Pfalz, die natürlich erst am Schlusse der Kostprobe kamen, nicht zu versäumen. Obwohl den Teilnehmern der einen Tischseite nur die Weine mit geraden Nummern und denen der anderen Tischseite die Weine mit ungeraden Nummern eingeschenkt wurden, ging die Probe doch recht schleppend vor sich, so daß viele Teilnehmer während der Probe der 1926er Weine frische Luft aufsuchten. Die beiden letzten Proben 1921er Deidesheimer Grainhübel Riesling Trockenbeerauslese, Wachstum Geheimrat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim, und 1921er Forster Freundstück Riesling Trockenbeerauslese, Wachstum von Buhl'sches Weingut Deidesheim waren so hochfeine, süße und edle Göttergetränke, daß man wohl nicht mehr daran zweifeln kann, daß in der Pfalz mit die hochwertigsten Weine ganz Deutschlands wachsen.

5. Die Weinbauausstellung.

Die fast bei jedem Kongreß der letzten Jahre gleichzeitig stattfindenden Ausstellungen waren immer ein starker Anziehungspunkt der Kongreßbesucher. Die Dürkheimer Ausstellung hatte schon in den ersten Tagen der Eröffnung 15000 Besucher aufzuweisen. Sie war aber auch etwas ganz Besonderes. Die neuerrichtete Halle enthielt nur die wissenschaftliche Ausstellung und die Ausstellung „Der Wein in Kunst und Geschichte". Durch diese weise Beschränkung und durch Auswahl der schönsten Ausstellungsstücke hatte die Dürkheimer Ausstellung sicher besonderes Gepräge. Die Abteilung

Digitized by Google

Kunst und Geschichte war so eigenartig und durch die Vorführung von viel Material aus dem Speyerer Museum und aus Privatbesitz so abwechslungsreich, daß man ruhig sagen kann, in solchem Umfange ist eine solche Ausstellung noch niemals geboten worden. Auch die Zeichnungen und Gemälde, die der Verherrlichung des Weines dienen, waren prachtvoll und gaben einen tiefen Einblick, wie sehr sich auch die Künstler um das herrliche Pfälzerland angenommen haben. Besonders beachtenswert waren die herrlichen Bilder von Max Slevogt mit den charakteristischen Köpfen Pfälzer Winzer bei der Probe.

Eindrucksvoll gestalteten sich auch die Ausstellungen der Pfälzer staatlichen Stellen zur Förderung des Weinbaus. Hier wurde der Umfang des Pfälzer Weinbaus, die Bodengestaltung des Weinbaugebietes, das Klima, die Verbreitung der Rebsorten, die Erziehungsarten, die Züchtungsarbeiten, die Bekämpfung der Reblaus und die staatlichen Maßnahmen zur Bekämpfung der Reblaus, andere Rebkrankheiten und vor allem die Bedeutung des Heu- und Sauerwurms für die Pfalz in anschaulicher Weise vorgeführt. Alles war so aufgemacht, daß der Praktiker direkten Nutzen von der Ausstellung haben mußte.

Die Industrien, die für den Weinbau arbeiten, waren in der Hauptsache in einer Zelthalle und im Freien untergebracht. Diese Ausstellungen gaben ein beredtes Zeugnis, welch bedeutungsvoller wirtschaftlicher Faktor der Weinbau heutzutage ist.

6. Die Pfalzfahrt.

Der Wettergott hatte es gut gemeint. Ein Tag des Kongresses war schöner als der andere. Prächtiger blauer Himmel wölbte sich am Dienstag, den 6. September, über der Pfalz. Kein Wunder, daß statt der angemeldeten 200 Teilnehmer sich 300 zu der Fahrt durch das Pfälzer Weinbaugebiet meldeten. Aber die Leitung war auch diesem Andrang gewachsen und brachte rasch weitere Autos zur Stelle. Einem Siegeszug glich diese Fahrt durch die herrliche Landschaft und die winkeligen Städtchen und Dörfer. Alle Ortschaften standen in reichstem Flaggenschmuck und die Bevölkerung nahm herzlichen Anteil an dem unendlichen Jubel. Über Wachenheim-Forst ging es nach Gimmeldingen, wo die Kellereien des Weingutsbesitzers Stolleis besichtigt und ein Sektfrühstück mit herrlich mundendem Kurpfalzsekt dargeboten wurde. Dann ging die Fahrt weiter durch zahlreiche Ortschaften, die sich im Anbieten ihrer besten Weine überboten, nach Maikammer. Im Hofe der Winzergenossenschaft wurde bei Musik und Reden ein weiteres Frühstück mit Wein gereicht. Bürgermeister Dr. Wolf begrüßte die Kongreßteilnehmer. Ein junges Mädchen trug Gedichte in Pfälzer Mundart vor. Direktor Mattern-Würzburg dankte im Namen des Weinbauverbandes. Nach Durchfahrt zahlreicher Haardtdörfer traf die Gesellschaft im Kurhotel in Bergzabern zum Mittagessen ein. Auch hier wurden Begrüßungs- und Dankesreden gewechselt. Nach dem Essen ging die Fahrt über Neustadt nach Deidesheim. Im altehrwürdigen Rathaussaal von Deidesheim, der manchen Besuch von Königen und hochgestellten Persönlichkeiten schon aufzuweisen hatte, wurden die Teilnehmer von Bürgermeister Dr. Siben begrüßt. Dann folgten Besichtigungen der Kellereien von Dr. von Bassermann-Jordan, von Buhl und der Winzergenossenschaften. Weiter ging die Fahrt nach Wachenheim zur Besichtigung der dortigen Sektkellerei. Es war schon spät am Abend, als die Kongreßteilnehmer wieder in Dürkheim ankamen, voll der herrlichen Eindrücke, die diese Fahrt durch das prächtigste Weinbaugebiet Deutschlands mit ihren gastlichen Bewohnern hinterlassen hatte. O Pfälzer Land, wie schön bist du!

❖

Kleine Mitteilungen

Weinkontrolle in Baden.

Das Innenministerium gibt unter dem 21. Oktober bekannt:

Als Sachverständige im Sinne des § 21 Absatz 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 (RGBl. S. 393) sind bestellt:

1. für die Landeskommissärbezirke Konstanz und Freiburg der Weinkontrolleur I Friedrich Christian Aberle in Müllheim und
2. für die Landeskommissärbezirke Karlsruhe und Mannheim der Weinkontrolleur II Karl Friedrich Glatt in Mannheim-Sandhofen.

Frachtermäßigung für Weine.

Die Reichsbahn hat in der Fracht für Wein eine Anzahl wichtige Änderungen und Verbesserungen durchgeführt. Von 400 Kilometer wurde die Entfernungsgrenze auf 450 Kilometer erweitert. Für Frachtstückgut wurden Ausnahmefrachtsätze aufgenommen. Die Ermäßigung beläuft sich durchschnittlich auf 20 Prozent gegenüber den normalen Frachtsätzen der Stückgutklasse I. Auch für Wagenladungen wurden die bisherigen Ausnahmesätze in den meisten Entfernungen durchschnittlich um etwa 6 Prozent ermäßigt. Nähere Auskunft erteilen die Güterabfertigungsstellen.

Zuckerung der 1927er Weine.

Der Reichstag hat in seiner Sitzung am 21. Oktober entschieden, daß für 1927er Weine mit sofortiger Wirkung das Höchstmaß der Zuckerung auf ein Viertel der gesamten Flüssigkeit erhöht werden kann. Die Zuckerungsfrist wurde bis zum 31. Januar 1928 verlängert.

Damit ist wieder einmal der Mosel ein Zugeständnis gemacht worden. Jene Weinbaugebiete, die ihre kleinen Weine schon geherbstet haben, wie z. B. Baden, Pfalz, Hessen usw. sind benachteiligt, denn eine zweimalige Zuckerung ist nach dem Weingesetz nicht gestattet.

Über die Beeinflussung der Qualität und der Zusammensetzung des Weines durch Amerikanerunterlagen.

Zahlreiche Beobachtungen und Versuche haben ergeben, daß der Geschmack von Weinen, die von veredelten Stöcken stammen, durch die als Unterlagen verwendeten Amerikanerreben nicht oder doch nicht in nennenswertem Maße ungünstig beeinflußt wird, und zwar auch dann nicht, wenn die Unterlage selbst Trauben von ausgesprochen fuchsigem Geschmack hervorbringt. Die meisten Angaben dieser Art sind aber recht allgemein gehalten und beziehen sich nur auf den Geschmack der Trauben und des Weines, nicht aber auf deren Zusammensetzung. Nun hat es aber Dr. E. Hotter[1] in Graz schon vor einer Reihe von Jahren unternommen, auch die chemische Zusammensetzung der Moste und Weine von veredelten und nicht veredelten Reben gleicher Sorte und gleicher Herkunft einer vergleichenden Untersuchung zu unterziehen.

Es wurden zunächst das Mostgewicht und der Gehalt des Mostes an Zucker, Säure und Gerbstoff festgestellt, desgleichen die Saftausbeute. In einer zweiten und dritten Versuchsreihe wurden die vergorenen Weine untersucht, und zwar auf Aschengehalt und Gehalt an Phosphorsäure. Diese beiden Versuchsreihen unterschieden sich dadurch, daß bei der einen die Maische sofort abgepreßt worden war, während bei der andern das Abpressen erst nach vierundzwanzigstündigem Stehen erfolgte.

[1] Allgemeine Wein-Ztg. 1927, Bd. 44, S. 215.

Digitized by Google

Die Versuche ergaben, daß von neun Traubensorten je sieben in zwei aufeinanderfolgenden Jahren einen höheren Säuregehalt aufwiesen, wenn sie auf amerikanischer Unterlage gewachsen waren, als die nicht veredelten Sorten, daß dagegen der Zuckergehalt der Trauben von veredelten Stöcken bei der Mehrzahl der untersuchten Sorten geringer war als bei den nicht veredelten Stöcken. Ein gewisser Einfluß der Amerikanerunterlage auf die Zusammensetzung des Mostes war also unverkennbar, und zwar in der Richtung, daß der Gehalt an Gesamtsäure erhöht, der Gehalt an Zucker dagegen etwas verringert worden war.

Auch bei der Untersuchung der vergorenen Weine zeigten sich deutliche Unterschiede, und zwar in der Zusammensetzung der Weinasche. In allen Fällen waren die von wurzelechten Reben stammenden Weine reicher an Phosphorsäure als die Weine von veredelten Reben, und zwar nicht selten um 50 % und mehr. Im Aschengehalt selbst waren indessen keine erheblichen Unterschiede zwischen Weinen veredelter und nicht veredelter Reben festzustellen. Dagegen wurde als weiteres interessantes Ergebnis dieser Untersuchungen gefunden, daß die Weinasche um so reicher an Phosphorsäure war, je länger der Most mit den Trestern in Berührung gestanden hatte. (Die größere Neigung solcher Weine zu hartnäckigen Trübungen [Eisenphosphate] dürfte vielleicht mit in dieser Tatsache eine Erklärung finden. Ref.)

Dogt.

Der Einfluß von Wein auf die Entwicklung des Geflügels.

Nach einer Mitteilung von Dr. Pagès in Progr. Agr. et Viticole (1927, S. 269) entwickelten sich junge Hühner und junge Truthühner, denen in den ersten Wochen ihrer Entwicklung kleine Mengen alter roter Burgunder in das Futter gemischt wurden, auffallend kräftiger, als die gleichzeitig aufgezogenen Hühnchen, denen kein Wein verabreicht worden war. Während die ersteren nach 3½ Monaten ein Gewicht von im Mittel 4½ Pfund bei den Hühnern und 6½ Pfund bei den Truthühnern aufwiesen, wogen die nicht mit Wein gefütterten Vergleichshühner im Durchschnitt nur 3¾ bzw. 5¾ Pfund. Letztere zeigten auch in ihren Bewegungen nicht die Lebhaftigkeit der mit Wein aufgezogenen Küken. — Die Versuche wurden mit je 10 Hühnern und Truthühnern ausgeführt.

Dogt.

Wein- und Spirituosenverbrauch in Danzig.

Nach dem Bericht der Danziger Zollverwaltung über ihre Tätigkeit im Jahre 1926 ist der Verbrauch von Wein und Schaumwein im Freistaat teilweise sehr beträchtlich gestiegen. Die Rotweineinfuhr betrug 900000 Flaschen und hat sich dem Vorjahr gegenüber fast verdoppelt. Diese Tatsache ist einmal auf den niedrigen Frankenstand und dann auf die geringe Verzollung des französischen Rotweines zurückzuführen. Die Zollgebühren für französische Rotweine betragen bekanntlich nur ein Zehntel des Zolles für deutsche Weine. Der Verbrauch an Schaumweinen beträgt 67500 Flaschen und ist nur wenig im Verhältnis zum Vorjahre gestiegen.

In den zwölf Brennereien des Freistaates wurden 12085 Hektoliter reiner Alkohol erzeugt. Aus Polen kommt auch Spiritus nach Danzig als Kontingent. Indessen ist die Menge nicht von so großem Einfluß auf die in Danzig hergestellte Quantität. Die Danziger Brennereien halten die bestehenden Spirituspreise ebenfalls für ausreichend, die Destillateure und Restaurateure halten sie aber für zu hoch und erstreben deshalb ihre Herabsetzung.

Mo.

Die Weinbaubetriebe in Hessen.

Nach der landwirtschaftlichen Betriebszählung im Jahre 1925 waren nach den erst jetzt bekannt werdenden Erhebungen in Hessen 23040 Weinbaubetriebe vorhanden, und zwar 21600 in der Provinz Rheinhessen und 1440 in der Provinz Starkenburg. Die gesamten Weinbaubetriebe verfügten über eine Anbaufläche von 89061 ha, wovon aber nur 11989 ha als Weinberge und -gärten benutzt wurden. Von den Weinbaubetriebsinhabern waren 6874 ihrem Hauptberufe nach nicht Landwirte. Zu Mitte Juni 1925 waren in den gesamten Weinbaubetrieben 77163 Personen, darunter 498 mit einem Alter unter 14 Jahren, und zwar 40761 männliche und 36402 weibliche. Unter den insgesamt beschäftigten Personen befanden sich 8923 männliche und 20038 weibliche ständig mitarbeitende und 3025 männliche und 6314 weibliche nur vorübergehend mithelfende Familienangehörige und 5669 männliche und 2834 weibliche ständige und 5670 männliche und 3949 weibliche nichtständige fremde Arbeitskräfte.

Nach der Größe geordnet verteilen sich die Weinbaubetriebe in Hessen wie folgt:

Größenklassen	Gesamtzahl der Weinbaubetriebe	Anbaufläche: Gesamtfläche	Anbaufläche: als Weinberge benützte	Von den Weinbaubetriebsinhabern sind ihrem Hauptberufe nach nicht Landwirte	Zahl der beschäftigten Personen: männlich	weiblich	zusammen	davon unt. 14 Jahre alt
unter 2 a	39	52,6	0,2	27	42	43	85	1
2 bis 5 a	443	380,0	13,9	293	441	462	903	5
5 bis 10 a	3241	4923,4	220,3	1861	3614	3636	7250	52
10 bis 20 a	5496	12469,9	806,3	2228	6976	7240	14216	118
20 bis 50 a	5958	19038,5	2007,7	1521	9211	8681	17892	112
50 a bis 1 ha	4827	23896,2	3160,3	593	9816	8590	18409	119
1 bis 2 ha	2271	17114,3	2836,9	271	6256	5055	11311	65
2 bis 3 ha	417	4672,9	955,7	36	1684	1215	2899	8
3 bis 4 ha	150	2162,6	500,1	16	826	529	1533	6
4 bis 5 ha	76	1248,3	330,1	9	480	329	809	—
5 ha u. mehr	122	3102,8	1157,5	18	1412	622	2034	12

Auf die einzelnen Weinbaugebiete verteilen sich die vorgenannten Zahlen wie folgt:

Starkenburg:								
Bergstraße	902	1779,2	195,0	533	1108	1170	2278	25
übriges Geb.	538	2305,6	148,1	228	852	876	1728	25
Rheinhessen:								
Worms und Umgebung	4615	21768,9	2687,9	1536	8672	7631	16303	39
Oppenheim u. Umgebung	1317	2873,0	1121,6	620	2208	1570	3778	19
Mainz und Umgebung	1862	6354,3	1055,5	583	3262	2548	5810	17
Ingelheim u. Umgebung	2662	8443,7	1311,0	675	4458	4331	8789	96
Das Wiesbachgebiet	2590	7986,6	1466,8	636	4460	4149	8609	64
Bingen und Umgebung	597	1049,1	430,1	289	1046	684	1730	6
Rheinhessen, Nahegebiet	924	3472,9	514,5	193	1737	1529	3266	46
Alzey und Umgebung	7033	33028,2	3058,5	1581	12958	11914	24872	161

Die weiteste Verbreitung hat der Weinbau im Bezirk Alzey und Umgebung, hier wurden von 7033 Weinbaubetrieben 3058,5 ha mit Wein bebaut. Beschäftigt wurden insgesamt 24872 Personen, darunter 12958 männliche Kräfte.

Ba.

Weinbau und -ernte in Deutschösterreich.

Nach den endgültigen Feststellungen des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft baute Deutschösterreich im Jahre 1926 auf 33908 ha Wein, worauf auf einem Hektar im Durchschnitt 13,6 hl Wein erzielt wurden. Der Gesamtanfall an Wein stellte sich auf 461578 hl, wovon 387310 hl auf Weißwein, 67914 hl auf Rotwein und 6354 hl auf Schilcherwein entfielen. Im Vorjahre war die Anbaufläche rund 1500 ha kleiner (32422 ha), der Durchschnittsertrag aber fast doppelt so groß als 1926 (26,5 hl je 1 ha). Der Gesamtertrag stellte sich daher auf 860114 hl, und zwar 756033 hl Weiß-, 90008 hl Rot- und 14075 hl Schilcherwein. In den Jahren 1916 bis 1925 belief sich die Anbaufläche auf 36609 ha, der Durchschnittsertrag auf 22,8 hl und der Gesamtertrag auf 696657 hl, und zwar 585781 hl Weiß-, 97654 hl Rot- und 13222 hl Schilcherwein. 1913 war die Anbaufläche wesentlich größer (48119 ha), doch war der Ertrag im Durchschnitt nicht viel größer als 1927 (14,1 hl je Hektar). Geerntet wurden 677197 hl, worunter sich 123301 hl Rot- und 33431 hl Schilcherwein befanden. Der Bau von Schilcherwein nimmt immer mehr ab. Das Hauptbundesland für Weinbau ist Niederösterreich, wo auf 25218 ha 322864 hl Wein bei einem Durchschnittsertrag von 12,8 hl je Hektar eingebracht wurden. In Niederösterreich standen 4786 ha, in Wien 48 ha und in Steiermark 873 ha nicht im Ertrag. Auf die einzelnen Länder verteilte sich der Anbau und die Ernte von Wein im Jahre 1926 wie folgt:

Digitized by Google

	Fläche in ha	Ernte in Hektoliter				
		Weißwein	Rotwein	Schilcherwein	im ganzen	je ha
Wien	418	5 975	1 451	—	7 426	17,7
Niederösterreich	25 218	297 640	24 833	391	322 864	12,8
Oberösterreich	—	—	—	—	—	—
Steiermark	4 383	27 696	1 351	2 912	31 959	7,3
Kärnten	9	15	4	20	39	4,3
Vorarlberg	3	—	90	—	90	30,0
Burgenland	3 877	55 984	40 185	3 031	99 200	25,6

Ba.

Weinbau in Bulgarien.

In Bulgarien wurden 1927 65000 ha mit Wein bebaut gegen 60800 ha im Jahre 1926 und 56000 ha im Durchschnitt in den Jahren 1921 bis 1925. Gegenüber 1926 ist demnach eine Zunahme von 6,9 % zu verzeichnen. Geerntet wurden 1927 1725000 hl Wein gegen 1368000 hl im Jahre 1926 und 832000 hl im Durchschnitt der Jahre 1921 bis 1925. Der Ertrag weist demnach gegen 1926 eine Steigerung von 26,1 % auf und gegenüber dem Durchschnitt eine solche von 107,4 %. Der Ernteanfall kann daher für 1927 auch wieder als sehr günstig bezeichnet werden. Ba.

Rundschau

Deutschland.

Die Lehranstalt für Weinbau in Veitshöchheim bei Würzburg feierte vor kurzem im Veitshöchheimer Schlößchen die Feier ihres 25jährigen Bestehens. Die Festrede hielt Direktor Schwappach, indem er die Entwickelung der Anstalt schilderte. Dann folgten eine größere Anzahl von Glückwunschansprachen.

Die Statistik der Gastwirtschaften, die, gelegentlich der Betriebszählung 1925 aufgenommen, jetzt veröffentlicht wird, zeigt, daß in Deutschland die Zahl der Betriebe 255918 beträgt. In ihnen sind 716096 Personen oder 1,14 Prozent der Gesamtbevölkerung beschäftigt. Je ein Betrieb kommt auf 543,8 Personen. In Baden sind 9303 Betriebe festgestellt mit 29956 Angestellten.

Tschechoslowakei.

Eine historische Weinbauausstellung fand in diesem Sommer in Znaim statt. Sie hat aus öffentlichen Sammlungen und aus Privatbesitz sehr viel wertvolles Material zusammengebracht von prähistorischen Rebkernen bis zu Apparaten der jüngst vergangenen Zeit.

Ungarn.

Unterstützung der Winzer. Das ungarische Ackerbauministerium beabsichtigt, die Winzer des Tokajer Weinbaugebietes tatkräftig zu unterstützen, durch Kreditierung einer größeren Menge von Kupfervitriol, intensive Düngung der Weingärten, fünf Jahre lange Lieferung von je 500000 veredelten Reben zum halben Preis. Zinsenstundung jener Winzer, die dieses Jahr einen 50prozentigen Frostschaden erlitten haben, und durch andere Maßnahmen.

Spanien.

Eine Festsetzung von Mindestweinpreisen wurde in gewissen Teilen Spaniens nötig, weil der Traubenertrag so groß war, daß die Gefahr einer Baissespekulation bestand. Der Mindestpreis betrug 10 Ct. je Kilogramm.

Italien.

Die Kupfervitriolerzeugung in Italien steigt im letzten Jahr. Sie betrug im Jahre 1923 92000 Tonnen, 1924 89500 Tonnen, 1925 84000 Tonnen. Für 1926 rechnet man mit einer erheblichen Zunahme der Produktion, sodaß eine Kupfervitrioleinfuhr nahezu unnötig wird.

Rußland.

Zollfreie Einfuhr für Schädlingsbekämpfungsmittel und für Apparate zur Schädlingsbekämpfung ist in Rußland bestimmt worden.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Baden. Der Herbst ist jetzt überall beendet. Dort, wo die herrlichen Tage in der zweiten Oktoberhälfte ausgenützt wurden, sind hohe Oechslegrade (80—100°) erzielt worden. Solche hochwertigen Weine gibt es aber leider nicht viele. Im übrigen fand der Wein meist glatten Absatz, sodaß in manchen Gemeinden nichts mehr oder nur noch wenig zu haben ist, zumal die Erträge in den meisten Weinbaugebieten hinter den Schätzungen zurückblieben. Das Weinbauinstitut hat am 29. Oktober die Lese beendet. Damit dürfte nun der gesamte Weinertrag eingebracht sein.

Württemberg. Die Rotweinversteigerung der Weingärtner-Genossenschaft Brackenheim brachte 125—139 RM. je Hektoliter. Im freihändigen Verkauf werden für den Eimer von 300 Liter 260 bis 400 RM. bezahlt, für Taylormost 165—200 RM., für Elfinger Portugieser 150—160 RM. je Hektoliter, Mundelsheimer Käsberg Trollinger kostete 228—260 RM. je Hektoliter. Man rechnet im Landesdurchschnittt mit einem Drittel-Herbst.

Hessen. In Nackenheim wurde für 64 Liter (Eiche) Maische 75—80 RM. erzielt, in Oppenheim 73.50 RM. In Bosenheim und anderwärts wurde für 1200 Liter 1400 RM. erlöst, meist geben die Winzer aber zu diesem Preise nicht ab.

Pfalz. Die Kauflust hat nachgelassen, auch geben die Winzer nicht mehr gerne ab. Man wartet auf beiden Seiten die Preise nach der Gärung ab. An der Oberhaardt wurden bezahlt für Portugieser 590—700 RM., für Weißweine 860—780—910 RM. An der Unterhaardt wurden 1300 RM. für 1000 Liter bezahlt.

Mosel, Saar und Ruwer. Der Herbst hat Ende Oktober begonnen. Man rechnet im Durchschnitt auf einen halben Herbst. Für Trauben wurden bei einer Versteigerung des Klosters in Senheim 55 RM. je Zentner bezahlt, dabei muß der Steigerer die Trauben selbst lesen.

Vereinsnachrichten

Generalversammlung des Oberbad. Weinbauvereins.

Am Sonntag, den 24. Oktober d. J. fand unter dem Vorsitz von Altbürgermeister Güntert-Staufen in Müllheim die Generalversammlung des Oberbadischen Weinbauvereins statt. Nach Erledigung des geschäftlichen Teiles nahm eine Besprechung über die Schädlingsbekämpfung im Weinbau (Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm, Kaninchen) den größten Raum ein. Über die Möglichkeit der Buchführung im Weinbau war man geteilter Meinung und zu der Frage, wie sich der französische Handelsvertrag bisher mit Bezug auf unsere weinbaulichen Verhältnisse ausgewirkt habe, wurden von kompetender Seite beruhigende Erklärungen abgegeben. Die noch für die im Frühjahr d. J. prämiierten 1926er Weine ausstehenden Preise (20 erste, 29 zweite [in Form von sehr schönen Weinkrügen] und 37 Diplome) kamen zwischenhinein zur Verteilung. Besonders hervorzuheben ist noch, daß Weingutsbesitzer Alfred Marget-Hügelheim an Stelle des durch Tod ausgeschiedenen Ausschußmitgliedes Günfgeld-Buggingen gewählt wurde und daß für die 1927er Weine zwei Prämiierungen (eine im Markgräflerland, wahrscheinlich in Haltingen, und eine am Kaiserstuhl) geplant sind. Dlr.

Bücherbesprechungen

Trappmann, W. Schädlingsbekämpfung, Grundlagen und Methoden im Pflanzenschutz. 440 S. 64 Abb. S. Hirzel, Leipzig 1927. Preis geb. RM. 22.—.

Es gibt bereits eine Reihe von Lehr- und Handbüchern der Pflanzenkrankheiten, die auch auf die Bekämpfung der jeweils behandelten Schädlinge mehr oder minder ausführlich eingehen. Ein Lehr- und Handbuch des Pflanzenschutzes aber lag bisher nicht vor, obwohl dieses Gebiet heute nicht nur eine gewaltige praktische Bedeutung erlangt hat, sondern sich mehr und mehr auch zu einer selbständigen Disziplin mit eigenen wissenschaftlichen Grundlagen und eigenen Arbeitsmethoden entwickelt. Das soeben erschienene Buch von Trappmann umfaßt zum ersten Male sämtliche Gebiete des Pflanzenschutzes und der Schädlingsbekämpfung. Es gibt zunächst einen Überblick über den Begriff der Schädlichkeit, über die schädigenden Ursachen, über die Krankheitserscheinungen und über das Verhalten von Parasit und Wirtspflanze zueinander. Unter den Mitteln zur Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten und Schädlinge werden zuerst Kulturmaßnahmen behandelt, wie Standortswahl, Pflege der Pflanzen, Auslese und

Digitized by Google

Züchtung. Auch auf das noch heiß umstrittene Gebiet der biologischen Bekämpfung geht Trappmann ziemlich ausführlich ein. Der breiteste Raum ist natürlich der Anwendung von technischen und besonders von chemischen Mitteln zur Bekämpfung der Schädlinge gewidmet. Die Geschichte dieser Mittel, ihre Eigenschaften und Anwendungsformen, ihre Wirkung auf Parasit und Wirtspflanze werden gründlich und mit großer Sachkenntnis dargestellt und überall wird dem Grundsätzlichen in der Bekämpfungstechnik als dem Bleibenden und Wichtigen besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Deshalb ist dieses Buch nicht nur ein zuverlässiges Nachschlagebuch für jeden, der mit Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung zu tun hat, es ist zugleich auch ein geschickt aufgebautes Lehrbuch für alle diejenigen, die sich mit den wissenschaftlichen und technischen Grundlagen des Gebietes vertraut machen wollen. Auch in der Bücherei eines jeden, der mit Rebschädlingen und deren Bekämpfung zu tun hat, sollte das gut ausgestattete Buch nicht fehlen. E. Vogt.

Personalia

Am 16. Oktober verstarb in Villefranche an der Saone Victor Vermorel, Direktor der Weinbauversuchsstation in Villefranche, der bekannte französische Konstrukteur verschiedener Apparate zur Schädlingsbekämpfung, die auf der ganzen Welt verbreitet sind.

In einem Sanatorium in Michigan ist Wayne B. Wheeler, der Vater des amerikanischen Prohibitionsgesetzes, an Herzschwäche gestorben.

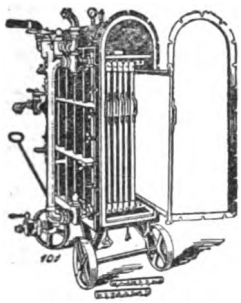
Anläßlich der Babo-Feier in Klosterneuburg wurde Landeshauptmann a. D. Joh. Mayer und Hofrat Ferd. Reckendorfer, Landes-Weinbaudirektor i. R., die sich beide um den österreichischen Weinbau sehr verdient gemacht haben, die Babo-Medaille überreicht. Es sind das die ersten Verleihungen dieser neuen Medaille.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: C. A. Wagner Buchdruckerei A. G., Freiburg i. B.

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.
Freiburg i. Br.
29 Wilhelmstraße 15 / Telefon 6226

Flaschenkapseln, Flaschenlacke, Flaschenpapiere, Strohhülsen, Kork- und Kapselmaschinen, Korken, elektr. Faßheizschlangen
Aufbrennrohre und sämtliche Weinklär- u. Schönungsmittel.

.... und nicht zuletzt
der sichere Mehrerlös


Riesen-Filter „Herkules"

für Ihre mit dem
SEITZ-FILTER
filtrierten Erzeugnisse sollte Sie veranlassen unsere Filter zu wählen

Ein
SEITZ-FILTER
läßt Sie nicht im Stich

SEITZ-WERKE G.M.B.H. / KREUZNACH (Rheinland)

Bürobedarf
Karl Werner, Mühlheim a.M.
Vertrieb des
‚Allgeha' Vervielfältigungs-Apparat
Adressenvervielfältiger
Etiketten-Drucker ‚Liliput'
Schreibmaschinen und alle Büroartikel
Fordern Sie unverbindliches Angebot.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Firma
Jagenberg-Werke A.-G.
Maschinenfabrik, Düsseldorf
über ihre neueste
Etiketten-Gummier-Maschine „Liliput"
bei und wird der geneigten Beachtung empfohlen.

„ARGO"-MAISZUCKER
der Weinzucker der Zukunft!
Technisch reiner Stärkezucker im Sinne des Weingesetzes.
Gärungsversuche bei den bedeutendsten Weinbau-Versuchsanstalten und -Schulen zeitigten hervorragende Ergebnisse.
Ausführliche Prospekte und Gutachten stehen zur Verfügung! / Zu beziehen durch den Großhandel.
DEUTSCHE MAIZENA GESELLSCHAFT A.-G. HAMBURG
FRANKFURT a. M. KÖLN a. Rh. NIERSTEIN a. Rh.

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Etiketten und Blankette
für Weine und Liköre stets vorrätig
Otto Leich, Lith. Anstalt, Fürstenwalde, Spree 2/472.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.).

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale.

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Sorst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta").

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Kyanisierte Reb- und Baumpfähle
Holzindustrie-Werke Josef Benz A.-G., Löffingen (Schwarzwald).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Motorfüllpumpen
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. B., Stammhaus Mannheim.

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden.

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenkupferstaubmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt (Cusarsen).

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. M.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe).
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Horst's Kupferstaub
Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt a. Main.

Kupferstaubmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt (Cusisa 1926).

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia-Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen.

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: „Pflanzenschutz" GmbH., Schweinfurt/M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
„Pflanzenschutz" GmbH., Schweinfurt/M.

Vomasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel).
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine), Prov. Hann.

Vomasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung).
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine), Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Digitized by Google

SB
387
W47

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

6. Jahrgang
Nr. 22
17. November 1927

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.
Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. Mk. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. Br.

CUSARSEN:

Bekämpfungs-Periode 1927:

Weingut Hermann Bried Erben, Deidesheim, 14.10.27:

„Als Ergebnis der versuchsweise ausschließlich mit Cusarsen behandelten Weinberge kann ich Ihnen mitteilen, daß dasselbe

einen vollen Erfolg für Cusarsen

darstellt."

Fritz Bieselin, Kenzingen, 27.10.27:

„Ich habe dieses Jahr in meinen Rebanlagen ausschließlich das neu in den Handel gebrachte Cusarsen verwendet.

Mit dem Erfolg war ich sehr zufrieden.

Gestäubt habe ich 4 mal. Die Trauben waren gesund und **der Ertrag sehr reichlich.**"

TOD DEM SCHÄDLING

1

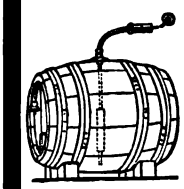
Digitized by Google

Abgabe von Pfropfreben

durch den St. Andreashospitalfond Offenburg in jeder gewünschten Menge. Anmeldungen bei Rebgutsverwalter Schilli in Ortenberg-Käfersberg.

St. Andreashospitalfondsverwaltung Offenburg.

104



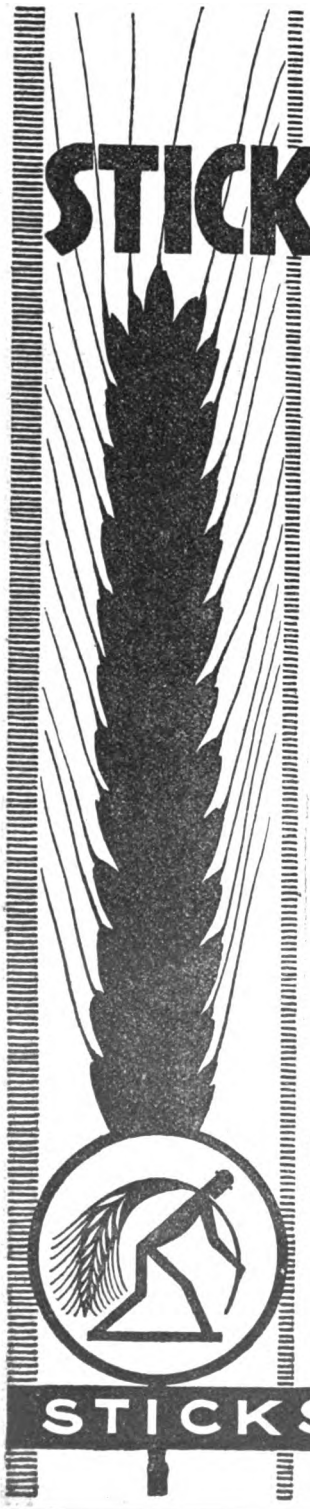
Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.

„Thermosana" G. m. b. H., Stuttgart, Augustusstr. 49.



Die deutschen STICKSTOFFDÜNGER

sind erheblich billiger als Chilesalpeter

sind in der Wirkung unübertroffen

enthalten den Stickstoff in verschiedenen Formen und tragen daher bei richtiger Auswahl den jeweiligen Ansprüchen von Boden und Pflanze Rechnung

Unsere Erzeugnisse sind:

Schwefelsaures Ammoniak
Salzsaures Ammoniak
Kaliammonsalpeter BASF
Natronsalpeter BASF
Kalksalpeter BASF
Leunasalpeter BASF
Kalkstickstoff
Harnstoff BASF

Nitrophoska IG
Volldünger mit Stickstoff, Phosphorsäure und Kali

Damit der Landwirt die Stickstoffsorte, die er wünscht, zur Verbrauchszeit zur Hand hat, wird baldiger Bezug dringend empfohlen.

Verkauf durch:
Landwirtschaftliche Organisationen Handel, Düngerfabriken,

STICKSTOFF-SYNDIKAT

Kellereiartikel

Weinschläuche
Weinpumpen

aller Systeme, für Hand- und elektrischen Antrieb, **liefern** in bewährten Qualitäten und Ausführungen **preiswert**

Hill & Müller
gegründet 1890 45
Mannheim · Freiburg i. Br.
N 3 11/12 Kaiserstr. 84

Mostpreßtücher
für Wein- und Obstkeltereien

Preßböden
in jeder Form und Größe **aus nur bestem** Material sowie sämtliche

Seilerwaren
fabriziert:

Kaspar Müller
I. Südd. mech. Preßtuchweberei und mech. Seilerei
Donzdorf (Württbg.)
Fernspr. Amt Süssen 125.
NB. Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt. 78
Bitte genau auf meine Firma achten.

Pfropfreben

Krachmost (weiß)
auf Teleki 8 B hat noch einige Tausend abzugeben. Es kommen nur tadellose, 1jährige Pflanzen zur Abgabe. Preis auf Anfrage.

Karl Bürglin,
staatl. genehm. Rebenveredlungs-Station
Weil (Baden). 94

Umsonst erhalten Sie eine
echt Bruyère Shag-Pfeife
wenn Sie bei mir 1 Postkolli = 9 Pfund Bremer Rauchtabak zu 80, 100 oder 150 Pfg. pro Pfd. kaufen.
Erich O. Preiss, Rauchtabak- u. Zigarrenfabr.
Bremen, Nordstraße 20 105

Winzer bezieht Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten von „Weinbau u. Kellerwirtschaft"

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang	23. November 1927	Nr. 22

Inhalt: Stummer, Führende Männer des deutschen Weinbaus (mit Textabbild.) S. 219; Kleine Mitteilungen S. 221; Rundschau S. 224; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 224; Fragen und Antworten S. 226; Bücherbesprechungen S. 226; Personalia S. 226; Bekanntmachungen S. 226; Geschäftliche Mitteilungen S. 227.

Führende Männer des deutschen Weinbaus.

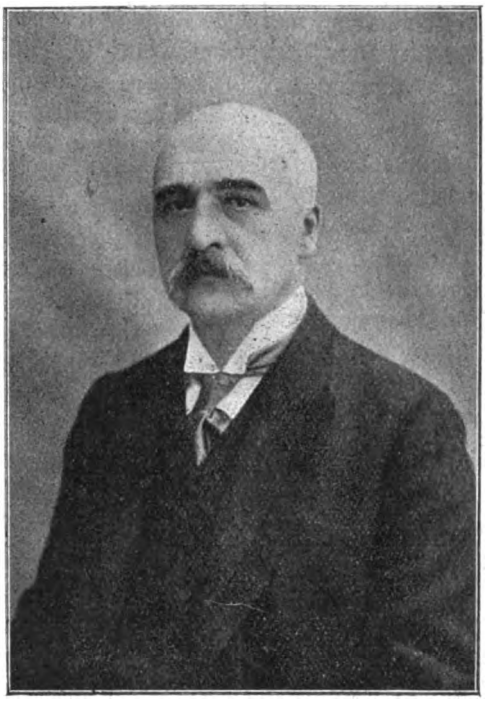
5. Professor Karl Portele.

Von Weinbauinspektor Albert Stummer in Znaim, Tschechoslowakei.

Mit 1 Textabbildung.

Biographisches. Geboren am 30. Juli 1857 in Mähr.-Neustadt, absolvierte Portele an der Wiener technischen Hochschule die chemischen Fachstudien, war dort eine Zeitlang als Assistent tätig und trat im Jahre 1877 an der landwirtschaftlichen Landes-Versuchsstation in S. Michele a. E. als Chemiker ein. 1899—1902 Direktor der Schule und der Versuchsstation in S. Michele, dann landwirtschaftlicher Fachkonsulent mit dem Titel eines Hofrates im Ackerbauministerium in Wien; 1916 Nobilitierung und Ruhestand. Gestorben am 4. März 1922 zu Krems a. d. D.

Die nachfolgenden Ausführungen sollen Portele in der Reihe der führenden Männer des deutschen Weinbaus als Forscher, Beamten, als Schriftsteller und als Menschen gerecht werden.



Professor Karl Portele

Forscher.

Zu Beginn des letzten Viertels des vorigen Jahrhunderts war die Kellerwirtschaft weniger eine angewandte Naturwissenschaft als eher ein ehrsames auf Erfahrung gegründetes Gewerbe. Sie glich einem wüsten, halb verlassenen Bauplatz, aus dem nur wenige Säulen und Mauern aufragten. Portele war in der Schar der Werkleute einer der eifrigsten, um hier ein Stück Fundament aufzumauern, dort einen wohlbehauenen Schlußstein zum sicheren Gewölbe einzufügen, anderswo einen wohnlichen Erker auszubauen oder in luftiger Höhe gewichtige Balken zum Giebel zu spitzen. Und wenn nun heute das Lehrgebäude der Kellerwirtschaft durch regen Fleiß vieler mächtig emporgeschossen ist, so erkennt der Kundige doch aus der Menge tüchtiger Arbeit die Hand des einen in jedem Teile des Gebäudes.

In der Tat hat Portele — wie sein Chef und väterlicher Freund Mach — kein Kapitel des Wissens vom Weine außeracht gelassen. Um nur einige Titel seiner wissenschaftlichen Ergebnisse in chronologischer Reihenfolge herauszugreifen: Über die Reife der Trauben, die Weinschönung, Analyse einiger römischer Weine, über den Zucker der Traube, Untersuchungen über das Verhalten der Zuckerarten während der Gärung, über die Verwendung der Salizylsäure, Beitrag zur Lüftung des Mostes, über die Bestimmung der Weinsäure, die Ermittlung des Löslichkeitsverhältnisses des Weinsteines, über die Zusammensetzung der Beerenhäute, Kämme und Samen, chemische Zusammensetzung des Mostes der verschiedenen Teile der Traubenbeere, über den Einfluß des Frostes auf die Traube, kalorimetrische Bestimmungen des Farbstoffes, Studien über den Extraktgehalt der Weine, Einfluß des Schönens und Pasteurisierens auf den Extraktgehalt, über die Einwirkung von Wasserstoffsuperoxyd auf den Wein, chemische Zusammensetzung geschrumpfter Trauben, über den Einfluß der Säuren des Weines auf dessen Haltbarkeit, chemische Zusammensetzung des Mostes aus verschiedenen Teilen der Traubenbeere, über die Gärung bei verschiedenen Temperaturen, über die Bestimmung des Schwefelwasserstoffes, die Ermittlung der Farbstoffechtheit, über den Vanillingehalt der Traubenkerne, Abscheidungen des Kupfers im Wein und Branntwein, Veränderungen im Säure- und Glyzeringehalt der Weine während der Gärung und Reife, Gärversuche mit Reinhefe, Veränderungen des Farbstoffgehaltes während der Reife.

Allen diesen Arbeiten ist es gemeinsam, daß keine rein spekulativ ist oder bloß theoretisiert, jede hat eine Frage der Praxis als Auslösung oder als Ziel. Portele hält es mit Goethe, dem Wissen ohne Nutzanwendung verhaßt war.

Bei den mannigfachen Übergängen von der Kellerwirtschaft zum Weinbau nimmt es nicht wunder, daß der junge Chemiker sich mit seiner kritischen Sonde auch dem Weinbau nähert. Untersuchungen über die Reinheit und Feinheit des Schwefels, über den Gehalt der Rebblätter und Rebtriebe an Säuren, Studien über die Chlorose, über den Einfluß des Lichtes, ferner des Grünschnittes auf die Reife der Trauben,

Digitized by Google

über die Zusammensetzung der Kupferkalkbrühe geben hievon Zeugnis*). Die intuitive Begabung Porteles erwies sich aufs schlagendste, als er auf einer Studienreise in Frankreich und Italien die ersten, noch tastenden Versuche zur Bekämpfung der Peronospora mit Kupfer sah und, kaum in die Heimat zurückgekehrt, die noch heute übliche Bekämpfung mit Feuereifer predigte.

Die wichtigste und grundlegendste Arbeit Porteles entstammt merkwürdigerweise zum großen Teile einem ihm fremden Wissensgebiete, der Botanik. Es sind dies die „Studien über die Entwicklung der Traubenbeere", die leider sehr versteckt in den Mitteilungen aus dem Laboratorium der landwirtschaft. Landeslehranstalt in S. Michele im Jahre 1883 erschienen. Darin werden zum ersten Male die Geschlechtsverhältnisse der Rebenblüte, — wenn auch nicht erkannt, — so doch genau beschrieben, die Anomalien der Rebenblüte morphologisch richtig gedeutet und die Anatomie des Fruchtknotens, der Beere und der Rebkerne studiert und in heute noch nicht an Genauigkeit überbotenen eigenhändigen Zeichnungen nach mikroskopischen Präparaten festgelegt. Die Abbildungen gehören noch gegenwärtig — nach 50 Jahren — zum eisernen Bestande jeder Monographie über den Weinstock. Es ist tragisch, daß der Chemiker Portele aus Mangel an botanischen Kenntnissen und der Unmöglichkeit der Weiterbildung auf diesem Gebiete die ihm zufließende Quelle nicht voll ausschöpfen konnte; schließlich wohl auch ein Schulbeispiel dafür, daß Autodidakten zwar Diamanten heben, den Schliff aber in der Regel Berufenen überlassen müssen.

Beamter.

Mit Übernahme der Direktion der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt mit ihrem großen Gutsbetriebe und der angegliederten Versuchsstation schließt, wie nicht anders zu erwarten, die wissenschaftliche Tätigkeit Porteles ab. Sein Einfluß auf die Förderung des Weinbaues und der Kellerwirtschaft im Lande und außerhalb desselben gewinnt aber zusehends, denn Retorte und Grabscheit begegneten sich in S. Michele aufs schönste. In dem beseligenden Gefühle, einem weiten und selbständigen Wirkungskreis zu leben, bezeichnet er sich selbst als einen Pascha mit sieben Roßschweifen und erklärt die drei direktorialen Jahre für die glücklichsten seines Lebens.

Schon lange war man in Wien auf die Vielseitigkeit und den Bienenfleiß Porteles aufmerksam geworden und benutzte gerne die Gelegenheit einer Apertur, sich des Mannes zu versichern. Die ehrende Berufung aus der Einöde S. Micheles als Konsulent und Hofrat in das Ackerbauministerium nach Wien brachte aber Portele die größte Enttäuschung seines Lebens, denn man begrub Schaffensfreude und Tätigkeitsdrang unter hemmenden Akten, und von der süßen Frucht der Selbständigkeit ließ man ihn nur die bittere Schale der Verantwortung kosten.

Dem österreichischen Winzer aber war alsbald ein wenig geholfen, denn der neue Mann warf sich auf das Studium der Zollfragen und brachte die berüchtigte italienische Weinzollklausel zu Falle; der heimische Wein kam wieder zu Ehren. Sodann schuf er ein neues Weingesetz, zu welchem Unternehmen er als genauer Kenner der gesetzlichen Bestimmungen aller Herren Länder und als erfahrener Weinanalytiker wie kein zweiter befähigt war. Obgleich der Entwurf zum größten Schmerze Porteles bei der parlamentarischen Beratung ein wenig verwässert wurde, hat sein treffliches Weingesetz fast zwei Jahrzehnte überdauert. Die wirtschaftliche Hebung des Sorgenkindes Dalmatien lag fast zur Gänze in seinen Händen, und was dort im Laufe der letzten zehn Vorkriegsjahre aus dem Nichts geschaffen wurde, wissen viele. Die Versorgung der österreichischen Weinbautreibenden in der Zeit der Kriegsblockade mit Kupfer und Schwefel war ein Meisterstück organisatorischen Talentes. Trotz aller schwer errungenen Erfolge fühlte sich Portele in der Zentrale niemals recht heimisch, denn die papierene Erledigung lebenswarmer Fragen war ihm ein Greuel. Er empfand die Enge und letzten Endes Unselbständigkeit seines Amtes als Fessel; kein Wunder, daß er an der Schwelle des Greisenalters krank und verbittert aus einer Laufbahn schied, die ihm nur Brot und einen Titel gab.

Schriftsteller und Mensch.

Um es gleich vorwegzunehmen: das Babo-Machsche Lehrbuch der Kellerwirtschaft ist in seiner grundlegenden 2. Auflage sehr wesentlich mit ein Werk Porteles; wichtige darin enthaltene wissenschaftliche Untersuchungen, mühsame Tabellen, Ergebnisse der Praxis und schließlich der größte Teil der exakten Zeichnungen stammen von ihm.

Es ist schade, daß uns Portele nicht ein selbständiges Werk hinterlassen hat; Wissen, gewandte Art der Darstellung und vornehme Art der Popularisierung hätten jedem seiner Bücher dauernden Wert gegeben. So ist nun all sein Können nur in den abertausenden — oft ungezeichneten — Aufsätzen, Belehrungen, Zusammenstellungen und Notizen geflossen, die anfänglich in den Tiroler landwirtschaftlichen Blättern und der Weinlaube, dann in der Allgemeinen und schließlich in der Neuen Weinzeitung und in den Tagesblättern dankbare Leser fanden und zur Stärkung der Urteilskraft und des Fachwissens der Weinbautreibenden soviel beitrugen.

Da Portele stets aktuell und sehr produktiv war, wurde ihm oft das Lob eines ausgezeichneten Journalisten zuteil. Er war es nicht, denn er haßte die Phrase und schrieb nur nieder, was er wußte und fühlte.

Wissen und Phantasie prägten den Forscher Portele, Konsequenz und Initiative zeichneten den Beamten aus, künstlerischer Sinn und Klarheit fanden sich im Schriftsteller. Wenn wir noch zufügen, daß dieser führende Mann des deutschen Weinbaues persönlich durchaus liebenswürdig, stets hilfsbereit und entgegenkommend, jeder Situation gewachsen, von selbstbewußtem, vornehmem Auftreten und ein gewandter und überzeugender Redner war, so dürfte dem Bilde kein wesentlicher Zug fehlen.

Der Verfasser legt diese Blätter in wehmütiger Erinnerung auf das Grab eines Trefflichen!

❖

*) Die Literaturangaben verdanke ich der Güte des Herrn Direktors Josef Schindler, dem langjährigen Mitarbeiter Porteles und nachmaligen Direktor der landwirtschaftlichen Lehranstalt und Versuchsstation in S. Michele, derzeitigem staatlichen Experten für Weinkellerwirtschaft und önologisches Versuchswesen in Prag.

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen

Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung.

Am 25. und 26. November findet im Hotel Zähringerhof in Freiburg die diesjähr. Herbsttagung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes statt. Die reiche Tagesordnung befaßt sich u. a. mit der Beurteilung der diesjährigen Versuchsergebnisse mit Schädlingsbekämpfungsmitteln und sieht für den zweiten Tag eine ganze Anzahl von Referaten vor. Am Abend des 25. November findet für die Teilnehmer eine Kostprobe badischer Weine im Weinbauinstitut statt. Zu der Sitzung, zu welcher die Weinbaufachbeamten aus allen Weinbaugebieten eintreffen, sind auch die Vertreter der Schädlingsmittelindustrie eingeladen.

Der Winzerverband für Mosel, Saar und Ruwer ist aus der Reihe getanzt, er hat die geschlossene Front des Weinbaues durchbrochen und erklärt, daß er die Änderung des Weingesetzes auf eigenen Wegen zu erreichen versuchen würde. Man war sich eigentlich längst im deutschen Weinbau über die Frage der räumlichen und zeitlichen Begrenzung einig geworden und an und für sich bestand eigentlich kein Anlaß für den Moselverband, nun eine besondere Aktion zu versuchen, zumal zu erwarten war, daß in unreifen Jahren die erwünschte Erweiterung der Begrenzung ohne weiteres genehmigt und ermöglicht werden würde. Tatsächlich ist ja auch inzwischen ein Notgesetz angenommen worden, das den Wünschen der Mosel durchaus Rechnung trägt, womit ja eigentlich die Sonderstellung dieses Gebietes, es sei denn, daß es etwas anderes will, beseitigt sein würde. Die Ironie des Schicksals will nun, daß gerade das Gebiet der Mosel, Saar und Ruwer, das am meisten nach der Erweiterung des Gesetzes verlangte, in diesem

Winzer! **Besucht den Kellerwirtschaftskurs im Badischen Weinbauinstitut vom 6. bis 8. Dezember.** (Vgl. Bekanntmachung auf S. 226.)

Winzervereinigungen, die während des Winters aufklärende Vorträge über Weinbau oder Kellerwirtschaft wünschen, wenden sich zweckmäßig möglichst bald an das Weinbauinstitut.

Wer Pfropfreben im Frühjahr haben will, muß sich umgehend melden. Beim Weinbauinstitut sind einzelne Sorten schon ausverkauft.

Sorgt dafür, daß die Keller warm bleiben, damit auch spät gelesene Weine glatt durchgären. Nicht völlig durchgegorene Weine werden leicht krank.

Mehrmaliges Aufrühren der Hefe nach Beendigung der Gärung bewirkt bei einer Temperatur der Weine von etwa 15° Celsius, eine Säureverminderung des Weines (Säureabbau). Weine, die nach der Gärung nicht mehr viel Säure haben, läßt man frühzeitig unter entsprechenden Schwefelgaben ab.

Füllt die Fässer nach der Gärung spundvoll, damit das Braunwerden säurearmer Weine und die Kuhnenbildung verhindert wird.

Eine Nachzuckerung von Weinen, die schon einmal gezuckert worden sind, ist trotz der Ausdehnung der Zuckerungsgrenze auf 25% nicht erlaubt (S. 221).

Zuckerung der Weine mit 25% Zuckerwasser.

Nach einem Gesetz vom 4. November dürfen 1927er Weine ausnahmsweise — und nur diese — bis zu 25% verbessert werden. Es erhebt sich nun die Frage, welche Weine eine derartige Zuckerung erhalten dürfen, ohne gegen das Weingesetz zu verstoßen. Für alle Weine trifft eine solche Verbesserung natürlich nicht zu. Man kann allgemein sagen, nur ganz wenige Weine werden so stark verbessert werden dürfen, denn nur Moste mit 15‰ Säure und mehr Säure fallen unter diese Ausnahmebewilligung. Es liegt darum im Interesse jedes Winzers, Wirtes und Weinhändlers, sich über den Säuregehalt genau zu orientieren, andernfalls verfällt er bei Anzeige der Strafe.

Erweiterung der Zuckerungsgrenze.

Die in der letzten Nummer schon gemeldete Erweiterung der Zuckerung von 1/5 auf 1/4 ist durch die Moselwinzer veranlaßt worden. Man schreibt uns dazu:

Jahre das günstige Oktoberwetter bis zum letzten und geringsten Sonnenstrahl ausnutzen konnte, um die Qualität der Trauben und damit des Weines zu fördern. Ausgerechnet diese Gebiete hatten ihre Trauben überaus lange hängen lassen und ausgerechnet sie hatten den größten und meisten Vorteil von der günstigen Witterung dieses prachtvollen Herbstes. Es gibt andere Gebiete, die weit früher die Trauben gelesen haben und die deshalb, weil die eingebrachte Qualität eben dieses herrliche Wetter nicht mitbekommen hatte, gegenüber den Weinen von Mosel, Saar und Ruwer wohl zurückgeblieben sind. Während sie bereits über starke Sauerfäule zu klagen hatten, waren die Trauben an der Mosel gesund geblieben. Ihre frühere Lese war eine Notwendigkeit, die ermöglichte Spätlese der Mosel ein Geschenk der Natur. Wir haben nichts gegen die Erweiterung des Weingesetzes in der erfolgten Richtung, aber wir möchten doch feststellen, daß die vorhandenen und gegebenen Tatsachen eigentlich die Mosel dahin belehren dürften, daß es auch so geht, daß man sich untereinander verständigt und daß es nicht nötig ist für sich allein etwas erreichen zu wollen, was gemeinsam

Digitized by Google

in der wünschenswerten Weise auch zu erreichen ist und was vielleicht gerade dann, wenn man ein gesondertes Vorgehen für nötig hielt, unter Umständen ein anderer mehr nötig hatte als man selbst. Sch.

Weinbergs-Rekonstruktion und preußische Weinbaudomäne.

An der Nahe besteht das ernste Bestreben, dem Vorgehen der Oberheimbacher Winzer (Mittelrhein) Folge leistend in den Gemarkungen Sarmsheim, Laubenheim, Langenlonsheim, Rümmelsheim und Dorsheim die von der Reblaus vernichteten Weinberge auf amerikanischer Unterlage wieder neu aufzubauen und bei dieser Gelegenheit alle Maßnahmen zu treffen, die ein moderner und wirtschaftlich tragfähiger Weinbau zur Verbilligung und Verbesserung der Produktion erfordert, wie Verbesserung der Weganlagen und Zusammenlegen der kleinen Weinbergparzellen. Es bestehen zur Durchführung dieses bedeutenden Projektes in den einzelnen Weinbaugemeinden sogen. Rebenaufbau-Genossenschaften, die sich jüngst zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammengeschlossen haben, damit nach einheitlichen Gesichtspunkten in den einzelnen Gemeinden gearbeitet wird. Eine zweite Sache, die gleichfalls wie die Weinbergs-Rekonstruktion des reblausverseuchten Weinbergsgeländes zum Aufschwung des Weinbaues an der unteren Nahe beitragen wird, ist die Errichtung einer Weinbaudomäne. Diese staatliche Muster- und Beispielswirtschaft für den Weinbau wird im gleichen Gebiete (Dorsheim, Münster und Sarmsheim) erstehen. Von seiten des preußischen Staates wurde in jüngster Zeit das A. Schickelsche Weingut (Bingen a. Rh.) dessen Weinbergsbesitz sich hauptsächlich auf die genannten drei Gemarkungen erstreckt und annähernd 50 Morgen beträgt, käuflich erworben. Diese neu zur Errichtung kommende Weinbaudomäne — bekanntlich besteht eine solche im Nahegebiet oberhalb Kreuznach in Niederhausen, Schloß Böckelheim) — ist für den Weinbau der unteren Nahe von nicht zu unterschätzender Bedeutung. S.

Große landwirtschaftliche Ausstellung in Leipzig.

Die nächste Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft findet vom 5.—10. Juni 1928 in Leipzig statt. Für den Aufbau der Ausstellung haben Stadt und Messeamt Leipzig das gesamte Ausstellungsgelände der Technischen Messe mit seinen zahlreichen massiven Hallen sowie ein Freigelände von etwa 25 Hektar zur Verfügung gestellt. Die Vorarbeiten für diese größte Ausstellung des Jahres 1928 sind bereits im Gange. Nähere Auskunft erteilt die Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW 11, Dessauer Str. 14.

Versuche zur Abtötung der Gallenreblaus.

Die Gallenreblaus, die, wie wir berichteten, auch im Elsaß und in Baden in diesem Sommer aufgetreten ist, wurde 1927 auch im Kanton Waadtland in der französischen Schweiz reichlich festgestellt. Dr. Faes von der Versuchsstation in Lausanne berichtet darüber im Progres agricole et viticole 1927, S. 400. Gleichzeitig macht er uns mit Versuchen bekannt, die seit mehreren Jahren in der Weinbau-Versuchsstation in Lausanne durchgeführt werden. Seit 1922 hat sich die Gallenlaus an der Unterlagsrebe 3309 eingebürgert. Durch Eintauchen der Versuchs-Topfreben in eine Lösung von 3% Kaliumkarbonat mit 1% Seife während 12 Stunden blieben die Versuchsreben vollkommen frei von Gallen, weil das Winterei der Reblaus, aus welchem die Gallenreblaus entsteht, abgetötet wird. Dasselbe war zu erreichen mit 4%iger Lysollösung. Im Muttergarten von 3309 wurden diese Ergebnisse verwendet, indem die Reben nach dem Rebschnitt mit einer 4%igen Lysollösung gespritzt wurden. Auch hier war nicht eine Galle an den gespritzten Reben festzustellen, während die nicht behandelten Stöcke Tausende von Gallen aufwiesen und dadurch das Holzwachstum stark schädigten. Faes empfiehlt deshalb eine Winterbehandlung der Muttergärten mit der erwähnten Lysollösung, um das Auftreten der Gallenläuse zu verhindern. — Börner hat nachgewiesen, daß eine Bedeckung der Reben mit Erde ebenfalls das Auftreten der Gallenläuse verhindert. Welche der beiden Bekämpfungsmethoden die wirtschaftlichste ist, müssen Versuche zeigen. Die Börnersche Methode eignet sich natürlich nur bei Kopfschnitt der Muttergärten. K. M.

Schwund in Weinfässern.

Nach Untersuchungen des Ampelologischen Instituts in Budapest beträgt der Schwund von Wein in Fässern von 7 bis 123 hl Inhalt während 9 Monaten 0,05—0,21%. In Fässern von nur 122 bis 140 l dagegen in derselben Zeit 2%. Die Verdunstung von Alkohol, der in Fässern aufbewahrt wurde, betrug in großen Fässern 0,08—0,24%, in kleinen dagegen 1,2—1,4%.

Weltweinernte 1926.

Der Weltweinertrag 1926 wird nach dem „Moniteur Vinicole" wie folgt angegeben:

Frankreich	40564101 hl
Elsaß	223854 „
Korsika	90981 „
Algerien	8379142 „
Tunis	714000 „
Marokko	90000 „
Italien	36000000 „
Spanien	15750000 „
Portugal	2060000 „
Azoren, Kanarische Inseln, Madeira	75000 „
Österreich	400000 „
Ungarn	120000 „
Jugoslavien	2000000 „
Deutschland	990000 „
Tschechoslowakei	200000 „
Rußland	2000000 „
Schweiz	500000 „
Luxemburg	8000 „
Türkei und Zypern	400000 „
Griechenland	2200000 „
Bulgarien	1350000 „
Rumänien	5000000 „
Syrien	6000 „
Mexiko	4000 „
Kanada	2500 „
Argentinien	600000 „
Chile	2000000 „
Peru	300000 „
Brasilien	350000 „
Uruguay	150000 „
Bolivien	75000 „
Australien	730000 „
Kapland	350000 „
Ägypten	1000 „
	130163078 hl

Die Weltweinproduktion betrug 1925 180 Millionen Hektoliter, sie war also 1926 50 Millionen Hektoliter geringer infolge der Ausfälle in Frankreich, Italien und Spanien. Diese Knappheit an Wein bedingte ein Anziehen der Weinpreise. B.

Weinbau in Australien.

Die Weine Australiens sind größtenteils schwer und abwechslungsreich, sodaß sie die französischen Weine und die Portweine in England nach und nach verdrängen. Die Rebfläche vergrößerte sich von 26000 ha im Jahr 1900 auf 45600 ha im Jahr 1926. Australien produziert jetzt jährlich 500—700000 hl Wein, wovon etwa der zehnte Teil exportiert wird, und zwar in der Hauptsache nach England, weil die australischen Weine im Mutterlande einen Vorzugszoll genießen. Auch Sekt wird in Australien hergestellt, aber noch wenig exportiert. 1926 betrug der Export nur 160 hl. Da die klimatischen Verhältnisse in Südaustralien für den Weinbau sehr günstig sind, besteht kein Zweifel, daß in Kürze der australische Wein, der qualitativ sehr gut ist, in immer größeren Mengen nach Europa gelangen wird. K. M.

Weinbau in Afrika.

In Afrika wird vornehmlich in Algerien, Marokko und Tunis Weinbau getrieben, so bedeckten z. B. in Algerien im Jahre 1927 206000 ha, in Marokko 5000 ha und in Tunis 30000 ha der Länder Weingärten. Gegenüber dem Vorjahre haben sich die Anbauflächen nur um wenig verändert. Marokko verzeichnet eine Zunahme von 1% und Tunis eine solche von 0,9%. Wesentlich größer ist die Vermehrung gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1921 bis 1925, wobei dieselbe für Algerien 13,2%, für Marokko 194,5% und für Tunis 8,3% betrug. In den Jahren 1921 bis 1925 wurden durchschnittlich

Digitized by Google

in Algerien 182000 ha, in Marokko 2000 ha und in Tunis 27000 ha mit Wein bebaut. Geerntet wurden 1927 in Algerien 8700000 hl, in Marokko 150000 hl und in Tunis 600000 hl. Gegenüber dem Vorjahre wurden in Algerien um 14,1 % mehr, in Marokko um 21,1 % und in Tunis um 18,6 % weniger geerntet. Trotzdem in Algerien mehr geerntet wurde als im Vorjahr, weist die Ernte gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1921 bis 1925 doch nur eine Steigerung um 1,9 % auf. In Marokko war der Anfall 1927 gegenüber dem Durchschnitt um 105,5 % größer und in Tunis um 12,8 % kleiner. Die Produktion dieser drei Länder betrug:

	1927	1926	Durchschnitt 1921—1925
	hl	hl	hl
Algerien	8700000	7628000	8535000
Marokko	150000	190000	73000
Tunis	600000	737000	688000

Ba.

Weinbau in Südafrika.

Die Regierung stellt nach den Ausführungen in „Farming in South Afrika" die Weinproduktion des Landes durch das in Elsenburg errichtete Wein-Hauptquartier, durch die Versuchsstation in Paarl und durch zahlreiche Weinkurse und Pflanzungsversuche in den Weindistrikten allmählich auf eine wirtschaftlich selbständige Grundlage. Gegenwärtig sind Versuche zur Auswahl der besten gegen Anthraknose, Oidium und einige neuere bakterielle Krankheiten widerstandsfähigen Reben im Gange. Alle Ausfuhrweine werden untersucht. Die Einfuhr der Weine nach England wurde durch die Erleichterungen für die Kolonien etwas gefördert. In Deutschland und Holland werden die Absatzmärkte gegenwärtig ausgebaut. Die Förderung der Weinkultur durch die Regierung und die Bevorzugung hochwertiger Weine ist ein gutes Zeichen für die fernere Entwicklung.

Ba.

Weingutssiedlungen in Steiermark.

Im Weinbaugebiet in Südsteiermark ist eine Anzahl kleinerer Weingüter verkäuflich. Unternehmungslustige Söhne von Weinbauern mit einigem Kapital, die in der Heimat keine selbständige Existenz haben, würden dort eine günstige Gelegenheit zur Ansiedlung finden. Die Preise bewegen sich zwischen 4500 und 42000 RM. Die Finanzierung soll in folgender Weise geregelt werden: Mindestens $^1/_4$ des Kaufpreises ist in bar anzuzahlen. Eine erste Hypothek in Höhe von höchstens 50% des Wertes zu 5% bei 99% Auszahlung auf zunächst 5 Jahre, eine zweite Hypothek für den Rest zu nicht über 7 und nicht unter 5% auf 10 Jahre, vom zweiten Jahre ab in steigenden Raten rückzahlbar, können nachgewiesen werden. Die Wirtschaftlichkeit der Siedlungen ist eingehend geprüft worden. Es handelt sich um eine herrliche Gegend mit günstigem Klima für den Weinbau.

Nähere Auskunft mit eingehenden Unterlagen erteilt das gemeinnützige Siedlungsunternehmen für Bayern, die Bayerische Siedlungs- und Landbank in München, Kanalstr. 29.

Schutzmaßnahmen zwecks Erhaltung der typischen Weine in Italien.

Um die Nachahmung und Verfälschung typischer Weine (wie z. B. Chianti, Barolo, Barbera usw.) zu verhindern, hat die italienische Regierung ein wahres Netz von Gesetzen geschaffen, durch die die Verfälschung nicht nur typischer Weine, sondern von Weinen im allgemeinen unmöglich gemacht wird. Sie haben eine Garantie geschaffen, daß die verschiedenen typischen Weinsorten tatsächlich echt sind, das heißt, daß sie nur in denjenigen Gebieten hergestellt werden, die für jede Weinsorte in Frage kommt, also von Firmen, die außerhalb der zuständigen Zonen liegen, nicht nachgeahmt werden können. Ba.

Zusammenlegung der Weinberge.

Im Oberpräsidium zu Koblenz fand vor kurzem eine Sitzung von Weinbau-Interessenten statt, die für den Weinbau der Zukunft beachtenswerte Leitsätze aufstellte, die zwar jedem Kenner der Weinbauverhältnisse längst geläufig sind, von den Winzern aber noch viel zu wenig beachtet werden. Es handelt sich um die Zersplitterung des Weinbergbesitzes, um die Schaffung von genügend Weinbergwegen und um die Einführung des Motors im Weinbau. Nur große Weinbergflächen mit Zufahrtswegen und der Möglichkeit der maschinellen Bodenbearbeitung können in Zukunft den scharfen Konkurrenzkampf im Weinbau noch aushalten. Deshalb tut der kleine Winzer gut daran, an der Zusammenlegung des Weinbergbesitzes, die natürlich für ihn keine Nachteile nach sich ziehen darf, tatkräftig mitzuarbeiten. K. M.

Ist mit einer Einfuhr chilenischer Weine nach Deutschland zu rechnen?

Vor kurzem erschienen in der chilenischen Presse Erörterungen über Entwicklungsmöglichkeiten des örtlichen Weinbaus, vor allem auch über den Einfluß der nationalen Weinerzeugung auf die Volkswirtschaft. Allgemein gehen die Erwägungen dahin, daß der chilenische Wein unbedingt zu einem hervorragenden Wirtschaftsinstrument zu entwickeln ist.

Nach allen Berichten aus den chilenischen Weinbau-Distrikten verspricht die Weinernte in diesem Jahre wieder ganz vorzügliche Ergebnisse. Nach vorerwähnten statistischen Untersuchungen verfügt Chile augenblicklich über 35000 Weinbaubetriebe in unterschiedlicherer Leistungsfähigkeit und Ausdehnung nahezu über das ganze Land verteilt. Chile ist jetzt in der Lage 300000000 l Wein zu produzieren, der entweder auf Flaschen gefüllt oder durch Faßverkauf dem Konsum zugeführt werden muß. In dieser Summe ist allerdings auch die „Chicha" enthalten, das bekannte südamerikanische Nationalgetränk, an dem die außeramerikanischen Märkte uninteressiert sind.

Chile verbraucht im Jahre etwa 5300000 l Wein. Nach den behördlichen Erhebungen arbeiten in Chile 30 Keltereien, die augenblicklich ungefähr 45000000 l im Jahre keltern.

Es ist ohne jede Frage, daß sich bei so vortrefflichen wirtschaftlichen Möglichkeiten der Staat der nationalen Weinwirtschaft ein wesentlich höheres Interesse als bisher entgegenbringen wird, zumal durch die Umwertung der bedeutenden Weinerzeugung außerordentliche ergiebige Einnahmequellen für das Land zu erschließen sind. Dazu müssen indessen zunächst möglichst aufnahmefähige Absatzmärkte für chilenische Weine erschlossen werden, um einen lebendigen Abfluß der recht ansehnlichen chilenischen Übererzeugung in den internationalen Verbrauch zu gewährleisten. Augenblicklich lassen sich die guten Aussichten, die die chilenischen Weine auf Grund ihrer entschieden vortrefflichen Qualität auf den Weltmärkten vorfinden, nicht entsprechend ausnützen. Einmal sind die Verfrachtungsmöglichkeiten der Weine dort noch überaus unzulänglich. Geeignete sachgemäße Exportanlagen, meist überhaupt brauchbare Verbindungsmöglichkeiten für den Transport der Weine aus den Weinbaugebieten zu den Verschiffungshäfen fehlen vollkommen.

Das schwerwiegendste Hindernis für eine Belebung des Ausfuhrhandels sind die stark erhöhten Einfuhrzölle auf Weine an den aufnahmefähigsten Weinmärkten der Welt. Infolgedessen war der Weinexport aus Chile bis heute noch recht bescheiden. Dank der Umsicht und den praktischen Bemühungen der chilenischen Staats- und Wirtschaftsorgane scheinen sich aber die Aussichten für die Ausfuhr chilenischer Weine jetzt wesentlich zu bessern. Auch auf den deutschen Weinmärkten treten chilenische Erzeugnisse jetzt auf. Der chilenische Konsul in Hamburg hat seiner Regierung kürzlich berichtet, daß die deutschen Importeure ein starkes Interesse für chilenische Weine zeigen. Die chilenische Regierung hat diesen Gedanken einer Entwicklung des Exportes chilenischer Weine nach Deutschland sofort mit Energie aufgegriffen und bereits eingehende Untersuchungen darüber angestellt, in welcher Weise ein Abfluß chilenischer Weine nach Deutschland am besten und vorteilhaftesten durchzuführen wäre. Unlängst haben bereits Zusammenkünfte zwischen den Weinbaubesitzern, den Kelterern und den Großhändlern stattgefunden, um in gemeinsamer Zusammenarbeit die Grundfrage erhöhter Weinexporte aus Chile nach Deutschland zu erörtern. Das Hauptproblem ist eine vorteilhafte Lösung der Preisfrage. Die an der Weinindustrie Chiles interessierten Kreise beabsichtigen nun, um es hier zu möglichst positiven Ergebnissen zu bringen, die Regierung zu ersuchen, die ausfuhrfeindlichen hohen Ausfuhrzolltarife auf Weine zu mildern, die gegenwärtig 30 c. pro Liter betragen. Nach den bisherigen Erfahrungen über die entscheidende Einstellung der Regierung zu solchen Anträgen ist nicht damit zu rechnen, daß von dieser Seite aus grundsätzlichen Erwägungen heraus eine Herabsetzung der Ausfuhrzölle zu erreichen sein wird. Chilenischer Wein, in erster Linie handelt es sich um Rotweine, die nach Deutschland exportiert werden sollen, ist aber nach sorgfältigen Untersuchungen der Struktur der deutschen Weinmärkte nur wettbewerbsfähig, wenn der Liter Wein

Digitized by Google

durchschnittlicher Qualität nicht mehr als 64 C. kostet. Es ist damit also heute noch sehr die Frage, ob das beabsichtigte Eindringen chilenischer Weine in den deutschen Weinkonsum auch tatsächlich Erfolg hat.

H. G. Meißner.

Anmerkung der Schriftleitung: Nach einer Mitteilung im „Moniteur Vinicol" wird jetzt schon chilenischer Wein in Belgien die Tonne um 1000 Fr. billiger angeboten als französischer Wein.

Rundschau

Deutschland.

Eine preußische Weinbaudomäne soll an der Nahe bei Bingerbrück entstehen. Der Staat hat das A. Schickelsche Weingut in Bingen a. Rh. käuflich erworben. Es handelt sich um 12 ha Reben und 2,5 ha Ackerland. Die Weinberge liegen hauptsächlich in den Gemarkungen Münster, Sarmsheim, Dorsheim, Laubenheim und Bingerbrück. Man erhofft vom Übergang dieses Weingutsbesitzes an den Staat ein Aufblühen des Weinbaus an der unteren Nahe.

Reblausherd. Noch in der allerletzten Zeit ist im Rheingau ein neuer Reblausherd aufgedeckt worden und zwar in der Lage Siebenmorgen der Gemarkung Eltville. Der Herd erstreckt sich über drei Weinbergparzellen.

Dauerwaren-Wettbewerb der D. L. G. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft veranstaltet wieder einen Preiswettbewerb für Dauerwaren für das Ausland. Weine, die an diesem Wettbewerb teilnehmen sollen, müssen bis zum 31. Dezember bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Berlin SW 11, Dessauer Str. 14, eingereicht sein. Die Weine passieren zweimal den Äquator und werden nach ihrer Rückkehr geprüft. Näheres teilt die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft mit.

Die Weinsteuereinnahmen im September 1927 betrugen noch 61866 RM. Von 1. April bis 30. September 1927 gingen noch 517330 RM. ein.

Österreich.

Ein neues Weingesetz ist in Vorbereitung. Darin soll auch u. a. ein höherer Gehalt der Weine an schwefliger Säure erlaubt werden, um dem Verlangen der weinexportierenden Staaten entgegenzukommen.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Die allgemeine Lese der Trauben ist nun in allen Gebieten vorüber. Den Schluß machten Rheingau, Mosel, Saar und Ruwer. Selbstverständlich hat man in mehreren Gebieten noch mit Spät- und Auslesen zu tun. Man hat auch in manchen Gemarkungen der Mosel in ganzen Bezirken die Trauben noch solange als möglich in den November hinein hängen lassen und wird dabei sicher gute Ergebnisse erzielen. Im Rheingau wurde es ähnlich gemacht, obwohl es sich dort weithin kaum lohnte, die wenigen Trauben noch draußen zu lassen, und es wird sicher sein, daß hohe Mostgewichte dabei herauskommen — in der Pfalz hat man bereits bis 200 Grad erzielt — doch die Lese ist nun zu Ende. Das Ergebnis war recht verschieden, meist aber nicht sehr zufriedenstellend. Es kam diesmal sehr auf die Rebsorte an, es kam auf die günstige Lage an, es hing von hundert Ursachen ab, und dabei richteten die Schädlinge außer dem Sauerwurm und die Pilzkrankheiten keinen großen Schaden an. Das Ergebnis war gar oft gering, weil der Ansatz bereits im Frühjahr klein war, weil sich der Maifrost von 1926 in seiner Nachwirkung bemerkbar machte und neuer Frost verschiedentlich dazukam.

Im **Rheingau** ergab die Lese eine glatte Mißernte. Mehr als einen Zehntelertrag gab es dort durchschnittlich nicht. Viele Winzer verkauften ihre Trauben sofort, weil es zu wenig war, um sie zu keltern. Die Mostgewichte stellten sich auf 65—105° Oechsle bei 10—15‰ Säure. In der Gemarkung Rüdesheim gibt es in normalen Jahren eine Ernte von 1800 Halbstück Wein, in diesem Jahre wurden rund 150 Halbstück eingebracht. In der Qualität wird der 1927er vor dem 1926er zu stehen kommen. Im Anfang brachte der Zentner Trauben RM. 42, dann stieg der Preis auf 50, 54, 64, 70 RM. Für das Halbstück Most wurden 1050 RM. angelegt. Die Frühmesserei Erbach erzielte bei ihren Traubenversteigerung für den Zentner Trauben, die von den Steigerern selbst gelesene werden müssen, 40—45 RM., die Frühmesserei Rüdesheim für die Ohm (200 Liter) 260—320 RM.

An der **Nahe** kostete das Viertel Trauben (8 Liter) 7—9, die Eiche (50 Liter) Traubenmaische 48—52, das Stück (1200 Liter) 1927er 1600 RM. und mehr. Für 1926er wurden 1700 RM. und mehr bezahlt. An dem benachbarten Glan wurden Mostgewichte von 65—90° ermittelt. Das Viertel (8 Liter) Most brachte 7—8 RM. An der mittleren Nahe gab es Mostgewichte von 70—95 ° und ähnlich waren sie auch an der unteren Nahe. Im Tale der Alsenz wurde die Lese erst in allerletzter Zeit vorgenommen. Die Mostgewichte erreichten 55—75°. Das Viertel Traubenmaische (8 Liter) kostete 7—8 RM.

Am **Mittelrhein** kostet die Ohm (200 Liter) Traubenmaische in Kaub 175—180 RM., und ähnlich waren die Preise auch in anderen Bezirken. In der Bacharacher Gegend wurden für den Zentner Trauben 45—50 RM. bezahlt. Die Mostgewichte betrugen 55—95°. In Braubach kostete das Stück 1927er 1450—1800 RM. An der Lahn war der Mengeertrag nicht groß. Bei Mostgewichten von 58—70° wurden für den Zentner Trauben 30—33 RM. erlöst.

An der **Mosel, Saar und Ruwer** wurden bis zu einer Zweidrittelernte und mehr eingebracht. Bezahlt wurden für das Fuder 1927er in Cafel 1300—1500, Cröv 1300—1400, Monzel und Osann 1200—1300, Oberemmel 1400 und mehr, in Schoden 1320—1350, Wiltingen 1300—1400, Wawern 1350—1450, Ockfen 1350—1400, Canzem 1380—1400, Conz und Filzen 1200—1250, an der Ruwer 1200 RM. Der Zentner Trauben wurde in Cröv mit 50, Merl 50, Poltersdorf 50—52, Ellenz 50—52, Beilstein, Brieden 48—50, Dalwig bei der üblichen Traubenversteigerung mit 64, Bullay mit 50, Clotten 50—52, Piesport bei der Traubenversteigerung der Pfarrkirche mit 79, der Frühmesserei mit 80, sonst 50 und mehr, Brauneberg 53—60, Traben-Trarbach 50 RM. bewertet. In Poltersdorf kostete das Fuder 1927er Most 1560, in Crettnach 1300, an der Obermosel 1050—1100 RM. Es wurden an der Mosel Mostgewichte von 60—90° ermittelt.

Mosel, Saar und Ruwer. Oktober 1927. Die mittlere Lufttemperatur übertraf nach den Feststellungen der meteorologischen Station Trier mit 9,9 Grad diejenige des 20jährigen Durchschnitts von 9,1 Grad um 0,8 Grad. Die tiefste Temperatur wurde am 4. mit 2 Grad, die höchste am 28. mit 20 Grad ermittelt. Die Niederschlagsmenge war mit 22,1 l auf das Quadratmeter gerade ein Drittel so hoch, als im 20jährigen Durchschnitt (61,5 l). Es regnete nur an 6 Tagen. 8 trübe, 2 heitere und 9 Tage mit Nebel waren zu verzeichnen. Die Sonnenscheindauer erreichte mit 81,8 Stunden das elfjährige Mittel (82,4 Stunden). Für die Ausreife der Trauben war die trocken-warme Witterung außerordentlich günstig. Daher erreichten diese gegen Ende des Monats in den besseren Lagen goldgelbe Färbung, und in den besten Lagen zeigte sich sogar der bräunliche Hauch, der Hochreife erkennen läßt. Die herbstliche Laubverfärbung trat infolge der Witterung ganz allmählich ein, ein Umstand, der die Ausreife der Trauben und des Rebholzes begünstigt. Sie begann an der Untermosel um den 8., an der Mittelmosel um den 23. und an der Obermosel um den 20. Oktober. Die Lese fand an der Obermosel zwischen dem 14. und 23., an der Untermosel zumeist vom 24. an bis zum Ende des Monats statt. An der Mittelmosel und Saar begann man nur in wenigen Gemarkungen die Lese noch in den letzten Oktobertagen. Auch an der Untermosel wurde sie in einzelnen Ortschaften so lange verzögert. Wenn auch ein voller Überblick über Mostgewichte und Säurezahlen noch nicht vorliegt, so kann man doch bereits feststellen, daß die Mostgewichte die Erwartungen übertreffen, der Säuregehalt freilich auch hoch ist.

Infolge der trockenen Witterung konnte der Rußtau in den von Schmierlaus heimgesuchten Lagen sich weiter ausbreiten, so daß sämtliche grünen Rebteile Mitte Oktober in manchen Weinbergen, wie mit Ruß bedeckt aussahen. Zu Tausenden krochen bei warmem Wetter die annähernd erwachsenen Schmierläuse auf den Pfählen und alten Schenkeln auf der Suche nach einem Winterversteck umher. Am 28. Oktober konnten nurmehr vereinzelte Läuse auf den Blattunterseiten festgestellt werden. Dagegen saßen sie in ungeheurer Menge in den Pfahlritzen und unter der alten Borke, um dort zu überwintern. Etwa um den 10. Oktober wurden die geschädigten Weinstöcke von vielen Winzern mit Ätzkalk oder Marmorkalk bestäubt, da diese befähigt sind, den gerade abgeschiedenen Honigtau aufzusaugen und so die Ausbreitung des Rußtaus für kurze Zeit zu hemmen. Es konnte jedoch festgestellt werden, daß die mit einer dicken Kalkschicht bestäubten Blätter ebensowenig mehr zur Assimilation befähigt waren, wie die mit Rußtau überzogenen. Der Umstand, daß die Ausbreitung des

Digitized by Google

Rußtaus in der zweiten Oktoberhälfte nachließ, ist sicherlich in erster Linie nicht auf die Kalkbestäubung, sondern auf die Abwanderung der Läuse in die Winterverstecke zurückzuführen. Es ist zu erwägen, in stark heimgesuchten Lagen die abgeklopften Pfähle, den Boden und das alte Holz an warmen Tagen sofort nach dem Laubfall mit 10%igem Obstbaumkarbolineum, z. B. Avenarius-Dendrin, zu bespritzen, da vielleicht hierdurch mehr erreicht werden kann als bei der Bespritzung im Frühjahr.

Das Auftreten der Botrytis als Stielfäule blieb weiterhin auffallend gering, so daß Ende des Monats nur vereinzelte Trauben am Boden lagen. Auch als Sauerfäule konnte die Krankheit nur in Weinbergen Fortschritt machen, in welchen der Sauerwurm nicht richtig bekämpft worden war. Dieser richtete dann auch noch erheblichen Schaden an. Ein Zusatz von Tabakextrakt zur letzten Bespritzung brachte überall sichtbaren Erfolg gegen den Sauerwurm und übertraf eine lediglich mit Arsensalzen vorgenommene Bekämpfung. Dr. Z.

In **Rheinhessen** wurden für das Stück (1200 Liter) Most im Innern der Provinz 1400—1600—1800 RM. erlöst. Eine Reihe Winzergenossenschaften wie der Binger Winzerverein, die Winzergenossenschaft Gau-Bickelheim u. a. setzten ihre Kreszenzen zu solchen und ähnlichen Preisen ab. Der Binger Winzerverein verkaufte seine Kreszenz von 34 Halbstück zu 1950 RM. das Stück, die Winzergenossenschaft Gau Bickelheim setzte 100 Stück 1927er zu je 1550 RM. ab. In Bechtheim brachte das Stück 1927er 1300 RM.

In der **Rheinpfalz** hatte man verschiedentlich an der Mittelhaardt auch in letzter Zeit noch mit der Lese zu tun. Bei den Mostverkäufen brachte das Fuder (1000 Liter) 1927er in Mußbach 1330 bis 1380, Ellerstadt 1300—1360, verbesserte Gewächse bis 1000, Eschbach Naturwein 950, Burrweiler bis 1000, Heuchelheim-Klingen bis 900, Oberhausen leicht verbesserte Gewächse 740—780, Portugieser in Bad Dürkheim 850, Ellerstadt natur 780—810, verbessert 650—700, weißgekelterter Portugieser 800, Kirchheim 800, 1927er Weißwein in Bad Dürkheim 1450—1750, Bockenheim 900—1000, Wachenheim 1500—1800 RM. Seitens des Winzervereins Mußbach wurden 30 Fuder 1927er Weißwein zu je 1650, der Winzergenossenschaft Mußbach 11 Fuder zu je 1350, der Winzergenossenschaft Burrweiler 20 Fuder zu je 1000 RM. abgesetzt. Bemerkenswert ist, daß für die verbesserten Pfälzer Weine sich weniger Gegenliebe zeigt als für die Naturweine.

In **Franken** war der Herbstertrag neidisch wie überall. Bei den Verkäufen stellten sich die 100 Liter 1927er in Sommerach, Thüngersheim, Randersacker und anderwärts auf 120—150 RM. Es gab Mostgewichte zwischen 60 und 95° bei 9—12% Säure.

Aus dem Elsaß. Der 27er Jahrgang stellt sich als ein frischer fruchtiger Wein dar, der seine hohe Säure schon recht erheblich abgebaut hat. Die Nachfrage war gut. In manchen Orten ist fast alles ausverkauft. Auch die Preise waren besser als erwartet, wennschon sie den Winzern auch jetzt noch nicht die Unkosten decken. Die Oktobersonne hat die Holzreife günstig beeinflußt.

Württemberg. Auf dem Heilbronner Weinbörsentag am 3. November war bei gutem Besuch und starkem Angebot eine äußerst Wege Kauflust vorhanden, sodaß weitaus der größte Teil des angebotenen Weines seinen Besitzer wechselte. Für Ingelfinger Weißwein wurde 201—202 RM. je Hektoliter erlöst, für Löwenstein-Reisach-Rittelhof wurde 420—430 RM. für 300 l bezahlt. — Auch bei verschiedenen in letzter Zeit stattgefundenen Weinversteigerungen wurden gute Preise erzielt, für Uhlbacher Rotwein 211—266, für Weißwein 240—247 RM. je Hektoliter, Kleinbottwar Rotwein 287, Riesling Auslese 281, Bönnigheimer 1921er kostete 115—150 RM. je Hektoliter, Willsbacher 150—132, Schweigern, Rotgemischter 135—143, Riesling 135—140, Mundelsheimer Käsberg Trollinger 228—260, andere Lagen 134—299 RM. Derdinger 120—211, Weinsberger 150—189, Neckarsulmer 140—171 RM. Freihändige Verkäufe finden in Württemberg zahlreich statt. Es kosten 100 l Landwein 125—217 RM. — Der Gesamtherbst in Württemberg wird auf einen Drittelherbst geschätzt.

Baden. Der Herbst ist nun auch in den Qualitätslagen Mittelbadens, die erst nach Allerheiligen mit der Lese begonnen haben, eingebracht, so daß sich ein Überblick über den Herbstausfall ermöglicht. Fast überall waren die Erträge geringer, als man geschätzt hatte, denn der ungleichmäßige Behang, in der Hauptsache bedingt durch schlechtes Blütewetter, ließ eine einigermaßen genaue Schätzung wie in anderen Jahren nicht zu.

Über das Ernteergebnis lassen sich zur Zeit noch keinerlei Zahlen angeben; es wird wohl zwischen 150000 und 200000 hl, gegenüber 293000 hl im Jahre 1926 betragen. Am schlechtesten hat wohl die Markgrafschaft, also das badische Gutedelgebiet mit 2600 ha abgeschnitten, weil der Gutedel fast keine Gescheine ansetzte und darum von vornherein ein größerer Herbstertrag nicht zu erwarten war. Ebenfalls sehr gering war der Ertrag, natürlich mit Ausnahmen, in der Ortenau und der Bühler Gegend. Hier verrieselte die Blüte zum Teil und der Heuwurm zerstörte dazu noch vieles. Am besten hat wieder von den größeren badischen Weinbaugebieten der Kaiserstuhl abgeschnitten, der im Jahre 1926 35,7 hl vom Hektar ergab und im Jahre 1927 vielleicht 25 hl/ha lieferte. Auch im Breisgau waren die Erträge für das Jahr nicht schlecht, ebenso wie in Nordbaden mit Ausnahme des Taubergrundes. Hier haben Maifröste den Ertrag nahezu restlos zerstört.

Bezüglich der Qualität der Weine kann die erfreuliche Tatsache festgestellt werden, daß überall, wo man die Trauben lange hängen ließ und die herrlichen Sonnentage von Mitte Oktober ab ausnutzen konnte, Weine nahezu von derselben Güte wie im Jahre 1926 erzielt wurden. Im Durchschnitt genommen, stehen die 1927er Weine nur um ein ganz Geringes hinter denen des Jahrganges 1926 zurück, wie aus folgender Zusammenstellung hervorgeht, die Durchschnittszahlen naturreiner, badischer Weine angibt, die im Badischen Weinbauinstitut untersucht wurden.

Sorte	Säure ‰		Oechslegrade	
	1926	1927	1926	1627
Elbling . . .	8—15	10—18	55—77	48—72
Gutedel . . .	5—10	8—11	63—87	68—85
Silvaner . . .	6—12	7,5—14,2	65—87	68—94
Riesling . . .	8—14	10—17	75—85	63—86
Ruländer . .	6—10	6,5—12,5	75—105	73—93
Burgunder . .	8—12	7,5—14,3	72—98	68—95

Die Entwicklung des Weines geht in sehr normaler Weise vor sich, denn die warme Temperatur während der Lese hat eine rasche Vergärung der Moste ermöglicht. Die Mitte Oktober und vorher gelesenen Weine können im Handel jetzt schon hell geliefert werden. Leider hat die hohe Säure der früh gelesenen Elblingweine manche Produzenten veranlaßt, unsachgemäße „Verbesserungen" vorzunehmen, die zu Beanstandungen führten, vielfach auch deshalb, weil unwahre Angaben über Naturreinheit gemacht wurden.

Weinabsatz. Die 1927er Weinernte ist, soweit es sich um naturreine kleine Weine (Elbling und Räuschling) handelt, vom Handel fast ganz aufgekauft worden zu Preisen von 75—90 RM. je Hektoliter. Nur verbesserte Weine, die von den Produzenten oder Genossenschaften an Wirte usw. direkt abgesetzt werden, liegen noch in kleinen Posten in den Gemeinden. In der Markgrafschaft ist mit Ausnahme kleiner Mengen fast alles infolge des geringen Herbstes verkauft zum Preise von 100—110—120 RM. je Hektoliter, beste Lagen, wie z. B. in Auggen, sogar zu 160 RM. je Hektoliter. Im Kaiserstuhl sind noch Spätlesen und andere bessere Sachen in kleinen Posten zu haben, allerdings zu Preisen bis zu 200 RM. oder mehr je Hektoliter. Der größte Teil ist aber auch hier verkauft, in der Hauptsache als Trauben zum Preise von 30—45 RM. je Zentner, während für Moste besserer Lagen mit gemischtem Satz 120 RM. bezahlt wurden. Im Breisgau ging viel Konsumwein zum Preise von anfangs 66 RM., später 74—82 RM. an den Handel ab. Ganz ausgesuchte Lagen, wie z. B. Glottertäler, kosteten bis 200 RM. je Hektoliter.

In der Ortenau wurde der größte Teil der Ernte als Most abgesetzt für 80—90 RM. für einfachere, 90—100 RM. für bessere Weine (gemischter Satz) und 135—145 RM. für Riesling und Traminer. In der Bühlergegend kosteten Riesling 130—160 RM. je Hektoliter, im Pfinzgau 100 RM., im Kraichgau Riesling 100 RM., Rotwein 110 RM., die Preise stiegen aber. Im Taubergrund wurde infolge des dortigen Fehlherbstes 160 RM. bezahlt, am Bodensee 80 RM. für Elbling und 120 RM. für Weißherbst, alles pro Hektoliter. K. M.

Aus der Ortenau. 13. November 1927. Mit Ausnahme einzelner Güter wurde die Weinlese Ende Oktober beendet. Die St.-Andreas-

Digitized by Google

spital-Verwaltung Offenburg und Weingut Lang-Binzmatt ließen ihre Riesling bis dieser Tage hängen. Durch das außerordentlich günstige Wetter im Oktober sind diese Spätlesen von sehr guter Qualität. Es wurden Moste bis 100° Oechsle gewogen. Für die Winzer sollte dies eine Lehre sein.

Das Weingeschäft ist ruhig. Es ist größtenteils ausverkauft. Nur die Winzergenossenschaften und die größeren Kellereien verfügen noch über größere Quanten. In letzter Zeit wurden noch Verkäufe getätigt von 110—120 RM. für gemischten Bergwein und Weißherbst, 150 bis 170 RM. für Rotweine und 70—80 RM. für Amerikaner, alles je Hektoliter. E. L.

Bulgarien. Die Weintraubenernte ist schon vollständig unter Dach gebracht worden. An Dessertrauben wurden im ganzen Land insgesamt während dieser Saison über 500000 kg ausgeführt. Zum erstenmal haben einige Firmen in diesem Jahre den Versuch mit der Ausfuhr der Sorte „Dimjat" gemacht, von welcher bei normalen Verhältnissen über 20000000 kg jährlich geerntet werden.

Hauptausfuhrgegenden für Dessertrauben sind Russe, Gorna-Orechowitza, Leskowetz, Kritschim, Plewen, Warna, Lpm und andere.

Im ganzen ist die Ernte um 25—30 % kleiner als die im Vorjahre; d. h. es wird höchstens 1200000 hl Wein erzeugt, wovon bei guter Organisation bis zu 250000 hl ausgeführt werden können. Nach Qualität sind die neuen Weine sehr gut und haben folgende Eigenschaften:

	Alkohol	Extrakte
Rotweine	11—13 %	24—35 g p. Liter
Weißweine	12—14 %	18—23 g p. Liter

Da die Preise der gewöhnlichen Weintrauben günstig waren, haben einige fremde Firmen auch Traubensaft gekauft, im ganzen über 50000 hl.

Der Verkaufspreis der Weine für den inneren Gebrauch ist in Nord-Bulgarien 7—9 Lewa pro Liter und in Süd-Bulgarien 8—10 Lewa.

❖

Fragen und Antworten

Herrn **W. R. in K.** Zur Herstellung von Hefewein werden auf je 15—20 l Hefe 100 l Wasser zugesetzt, das 10—12 kg Zucker enthält. Der Gärraum ist reichlich zu bemessen, da bei frischer, gesunder Hefe der Ansatz stark schäumt. Sobald der Hefewein vergoren ist, wird er abgelassen und mit 12 g Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter eingeschwefelt. Bei Säuremangel ist Zusatz von 150—200 g Zitronensäure pro Hektoliter erforderlich; auch empfiehlt es sich, dem Wein nach dem ersten Abstich 10 g Tannin pro Hektoliter zuzusetzen.

Im allgemeinen muß von der Herstellung von Hefewein abgeraten werden, da der Wein erfahrungsgemäß dünn und schal bleibt und leicht zum Verderben neigt. Sehr zu empfehlen ist dagegen die Verwendung der frischen Trester zur Herstellung von Haustrunk.

Wegen der Anschaffung eines Lehrbuches sprechen Sie am besten einmal persönlich im Weinbauinstitut, Zimmer 4, vor. V.

Herrn **W. H. in R.** Die Schwefelung des noch süßen Mostes kann nach den bisherigen Erfahrungen durchaus empfohlen werden, denn die Gärung verläuft reintöniger und weniger stürmisch. Welche Menge Kaliumpyrosulfit zugesetzt werden soll, das richtet sich nach dem Gesundheitszustand des Mostes. Im allgemeinen dürften 8 bis 10 Gramm pro Hektoliter die richtige Menge sein. —

Zur Haustrunkbereitung werden die Trester von je 100 Liter Most (etwa 30 Kilogramm) sofort mit 60 Liter Wasser übergossen, dem eine Tablette Kaliumpyrosulfit zugesetzt worden ist. Nach 3—4 Tagen wird abgepreßt und zu 1 Hektoliter dieses Tresterwassers werden 12 Kilogramm Zucker zugesetzt. In den meisten Fällen, vor allem bei Verwendung von Trestern säurearmer Traubensorten, ist noch ein Zusatz von Zitronensäure erforderlich, dessen Menge durch eine Säurebestimmung ermittelt werden kann.

Wird der Haustrunkbereitung aus Trestern die nötige Sorgfalt zugewandt, so lassen sich helle, saubere und reintönige Getränke erzielen. V.

❖

Bücherbesprechungen

Weinbau, Weinbräuche in Baden. Mein Heimatland, Heft 7, Jahrg. 14, 1927. 96 S. mit zahlreichen Abb.

Der Verein „Badische Heimat" hat das Septemberheft seiner Zeitschrift „Mein Heimatland" in den Dienst des Weinbaus gestellt. Zahlreiche Aufsätze von verschiedenen Verfassern schildern die Weinbauförderung, Sagen und Gebräuche, geben Überblicke über die Geschichte des Weinbaus in den einzelnen Weinbaugegenden, über Winzerhäuser, Bammerthäuschen, interessante Fässer u. a. Alle Aufsätze sind reichlich durch gute Bilder illustriert. Das Heft wird durch seinen reichen Inhalt dazu beitragen, weiteste Kreise für den uralten badischen Weinbau zu interessieren. K. M.

Thomaskalender 1928. Herausgegeben vom Verein der Thomasmehlerzeuger Berlin, W 35, Am Karlsbad 17. Kostenlos erhältlich.

Der Kalender erscheint seit langen Jahren. Auch der Jahrgang 1928 bringt wieder zahlreiche farbig illustrierte Übersichten über die Art und den Erfolg der Thomasmehldüngung, so daß er für jeden Landwirt von Wert sein wird. K. M.

Weinbauverein für die Rheinpfalz. Die Pfalz am Rhein und ihre Weine. 259 S. mit vielen z. T. farbigen Abbildungen. Verlag Dürkheimer Tageblatt. Dürkheim 1927. Preis in Leinen gebunden 4.80 RM.

Zum Weinbaukongreß in der Pfalz wurde dieses prachtvolle Buch vom Weinbauverein für die Rheinpfalz herausgegeben und soweit finanziert, daß der Ladenpreis im Verhältnis zum Gebotenen überaus nieder ist. Die im Weinbau führenden Männer der Pfalz kommen in dem Werke zur Sprache. Die Vielseitigkeit des Stoffes und die prächtige Illustrierung macht das Buch zu einem Verkünder der Schönheit des pfälzer Weinlandes, der uralten Weingeschichte, der weinbaulichen Förderung und der Lebensgeschichte der Weinbauförderer. Kapitel über die Pfälzer Schaumweinindustrie, über Pfälzer Volksfeste und ein Verzeichnis der bedeutendsten Weinbaugemeinden mit Angabe der Weinlagen und angebauten Rebsorten beschließen das Buch, dessen glanzvolle Ausstattung in harmonischem Einklang mit dem gebotenen Stoffe steht. Ich stehe nicht an, dieses Buch als das Beste hinzustellen, was wir an Schriften über die Weinbaugebiete Deutschlands besitzen. K. M.

Muth, Bericht der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. für 1926. 72 S. Verlag Paul Parey, Berlin.

Aus dem vielseitigen Bericht interessiert uns hier vor allem die weinbauliche und kellerwirtschaftliche Versuchstätigkeit. Hierüber werden eine Anzahl Untersuchungen von Muth, Kroemer, Biermann und von der Heide kurz angegeben. Es ist natürlich nicht möglich, über alle diese Untersuchungen hier zu referieren. Dem Fachmann bietet der Jahresbericht wie immer eine wertvolle Quelle von Anregungen. K. M.

Personalia

Am 25. Oktober starb in Stuttgart Ökonomierat Karl Warth, langjähriger Vorstand des Württembergischen Weinbauvereins und Ehrenmitglied des Deutschen Weinbauverbandes.

Bekanntmachungen

Kellerwirtschaftskurs des Badischen Weinbauinstitutes.

Von Dienstag, den 6. bis Donnerstag, den 8. Dezember hält das Badische Weinbauinstitut in seinen Räumen (Peterhof 1 in Freiburg) einen dreitägigen Kursus über Kellereiwirtschaft für Winzer, Weinhändler, Wirte, Küfer und sonstige Interessenten ab.

Vormittags, jeweils um 8½ Uhr beginnend, werden Vorträge über Chemie von Most und Wein, über Gärung und Jungweinbehandlung, über die Anwendung des Schwefels in der Kellerwirtschaft, über Weinkrankheiten und Weinfehler, über das Schönen der Weine, die Verbesserung von Most und Wein, die Herstellung von Haustrunk und

Digitized by Google

über das Weingesetz unter Benutzung des reichen Sammlungsmaterials des Weinbaumuseums gehalten. Die Nachmittage sind praktischen Übungen vorbehalten (Mikroskopie der Weinorganismen, Einführung in die Untersuchung von Most und Wein, praktische Arbeiten im Keller). Eine Kostprobe badischer Weine ist als Abschluß des Kurses gedacht. Es wäre erwünscht, wenn möglichst jeder Kursusteilnehmer dazu Weine seines Kellers zur Verfügung stellen würde.

Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr zurückgelegt haben. Da nur eine beschränkte Anzahl Personen am Kurse teilnehmen kann, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Einganges berücksichtigt. Eine doppelte Abhaltung des Kurses ist nicht möglich. Mit der Anmeldung wolle die Kursgebühr von RM. 3.— gleichzeitig eingesandt werden.

Freiburg, den 10. November 1926. Der Direktor.

Schluß des redaktionellen Teils.

Geschäftliche Mitteilungen.

Das Statistische Reichsamt brachte vor einiger Zeit in „Wirtschaft und Statistik" Angaben über die Preisentwicklung der künstlichen Düngemittel. Danach stellte sich der Index für Stickstoffdüngemittel auf 64. Dieses günstige Preisverhältnis beruht auf den stark gesunkenen Preisen der deutschen Stickstoff-Erzeugnisse (Preise für schwefelsaures Ammoniak frachtfrei Verbraucher 1913 M. 1.32, August 1926 RM. 0.92, August 1927 RM. 0.86 je Kilogramm netto), während der Chilesalpeter-Preis von einem hohen Stande sich im August 1927 auf etwa RM. 1.40 je Kilogramm netto — das ist der Preis von 1913 — gesenkt hatte. Wie alljährlich ziehen die Preise bei Annäherung an die Hauptverbrauchszeit etwas an. So kosteten Anfang November schwefelsaures Ammoniak RM. 0.90 und Chilesalpeter mindestens RM. 1.54 frachtfrei Verbraucherstation; der deutsche Kalksalpeter kostete RM. 1.13, der Natronsalpeter RM. 1.23.

Die deutschen Erzeugnisse sind demnach gegenüber dem Chilesalpeter ganz wesentlich billiger. Bei dieser Lage ist die kürzlich veröffentlichte Mitteilung des Stickstoff-Syndikats von Bedeutung, daß der Bedarf des deutschen Landwirts, und zwar auch an Salpetersorten, im laufenden Düngejahr mit Sicherheit aus deutschen Erzeugnissen gedeckt werden kann. Es wird bei den alljährlich im Frühjahr eintretenden Versandschwierigkeiten Aufgabe der Landwirtschaft sein, diese günstigen Verhältnisse durch rechtzeitigen Bezug auszunützen.

Die Bedeutung der Preisentwicklung der deutschen Stickstoffdüngemittel wird erst klar, wenn man die Preise für landwirtschaftliche Produkte zum Vergleich heranzieht. Während das schwefelsaure Ammoniak Anfang November die Indexzahl von 68,2 und der dem Chilesalpeter gleichwertige Kalksalpeter die Zahl 78 aufweist, stellen sich gleichzeitig gegenüber 1913 die Indexzahlen für Roggen auf 146, Weizen auf 125, Hafer auf 124, Kartoffeln auf 160 (Oktober), Zucker auf 173 (ohne Steuer), Ochsen auf 117, Milch auf 165, Butter auf 145. Gemessen an seinen Erzeugnissen zahlt also der Landwirt gegenüber 1913 für die deutschen Stickstoffdüngemittel im Durchschnitt nicht einmal die Hälfte.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: C. A. Wagner Buchdruckerei A. G., Freiburg i. B.

EIN SCHLAGER VON PLATZ

nur

Mk. 850

MOTORFÜLLPUMPE

einfach wirkend
4 PS-Motor
Kugellager
starke Grundplatte
automat. Ventil
Auspufftopf D. R. P. a.

Ehrendiplom (höchste Auszeichnung) des Landw. Vereins für Rheinpreußen; Wanderausstellung Trier 1927

6b

Prospekte kostenlos.

CARL PLATZ
Ludwigshafen

Prospekte kostenlos.

Bürobedarf

Karl Werner, Mühlheim a. M

Vertrieb des
„Allgeha" Vervielfältigungs-Apparat
Adressenvervielfältiger
Etiketten-Drucker „Liliput"
Schreibmaschinen und
alle Büroartikel

Fordern Sie unverbindliches Angebot.

Der heutigen Nummer unseres Blattes liegt ein Prospekt der

Badischen
Bauern-Krankenkasse

bei. Mit Rücksicht auf die Wichtigkeit einer Krankenversicherung empfehlen wir, dasselbe zu beachten.

Wir bitten den der heutigen Nummer beigelegten Prospekt der Firma Josef Benz zu beachten

Vol.-Verwalter,

der bes. Umst. weg. seine Stellung aufgibt, sucht in größerem Betrieb für 1. 1. 1928 als solcher od. Stütze des Prinzipals Stellung. Angeb. unt. N. B. 110 an die Geschäftsstelle d. Bl. 110

Neue eichene
Transportgebinde
in allen Größen liefern preiswert 112
Friedrich Fricke & Co.
Faßgroßhandlung, Hannover-Linden.

Digitized by Google

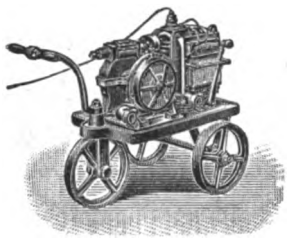
Grether & Cie., Freiburg i. Br.

Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb

von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



4 u. 6 Zyl. **Opel** **Der wirtschaftlichste Wagen der Gegenwart**

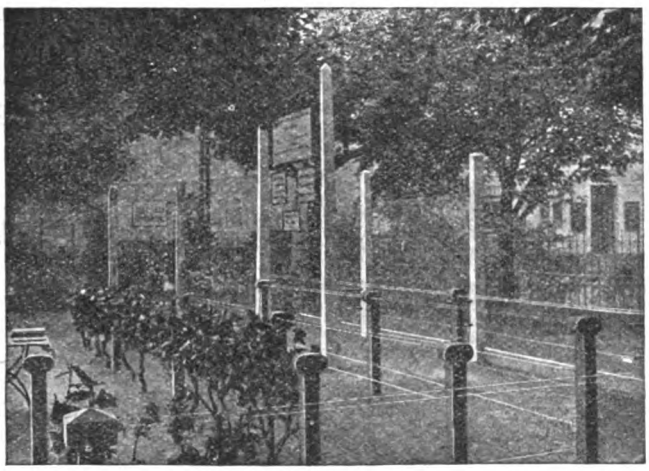
Opel-Generalvertretung:
Oberrheinische Automobil-Gesellschaft
Freiburg i. B. Kaiserstraße 152

101

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft

in **Heidelberg**

empfehlen für Weinbergsanlagen ihre **Eisenbetonpfähle**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen.

Weinkellereien!

Hervorragendes **Pilzvernichtungs- und verhütungsmittel,** leicht und einfach zu verarbeiten. Glänzendes Empfehlungsschreiben des ersten Weinhauses Deutschlands steht zur Verfügung. **H. H. 100 a. d. Exp. d. Bl.**

Pfropfreben

pro Stück 40 Pfg. 106
tadellose Pflanzen

hat abzugeben

Gottlieb Eigenmann, Sulzfeld

Pumpen

jeder Art für alle Flüssigkeiten

Wasserversorgungsanlagen,

Pumpen für Brauereien, Brennereien, Gerbereien, Baugeschäfte usw.

Weinpumpen

für Hand- und Kraftbetrieb 79

W. Lederle, Freiburg i. Br.
Maschinenfabrik
Gegründet 1866

Berlandieri × Riparia Teleki (Nr. 8B, 5A und 5 BB K)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 59

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

6. Jahrgang
Nr. 23
1. Dezember 1927

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. Mk. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. Br.

Cusisa / Cusarsen

Bekämpfungs-Periode 1927
Aus den Versuchsberichten:

Max Berblinger, Ringsheim, Bad., 13.11.27 u. a.:

„Trotz des schadenfrohen Lächelns und der prophetischen Bemerkungen über das Zugrundegehen unserer Reben ließ ich mich nicht beeinflussen und behandelte meine Reben **nur** mit Cusarsen.
Die Arbeit war nicht umsonst, denn **die Trauben blieben bis auf den letzten Tag gesund und vollkommen.**"

Otto Metzger, Sulzfeld/Main, 13.11.27 u. a.:

„Die lediglich mit Cusisa und Cusarsen 8mal behandelten Flächen waren während der ganzen diesjährigen Vegetationszeit **von Peronospora frei** geblieben, es war somit dasselbe erreicht wie mit richtig gespritzten danebenliegenden Flächen."

TOD DEM SCHÄDLING

Literatur durch:
E. Merck, Abt. Pflanzenschutz, Darmstadt

1

Digitized by Google

Bodega Kellerei-Geräte G. m. b. H.

Freiburg i. Br.

29 Wilhelmstraße 15 / Telefon 6226

Flaschenkapseln, Flaschenlacke, Flaschenpapiere, Strohhülsen, Kork- und Kapselmaschinen, Korken, elektr. Faßheizschlangen

Aufbrennrohre und sämtliche Weinklär- u. Schönungsmittel.

Mostpreßtücher
für Wein- und Obstkeltereien

Preßböden
in jeder Form und Größe **aus nur bestem** Material sowie sämtliche

Seilerwaren
fabriziert:

Kaspar Müller
I. Südd. mech. Preßtuchweberei und mech. Seilerei
Donzdorf (Württbg.)
Fernspr. Amt Süssen 125.
NB. Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt. 78
Bitte genau auf meine Firma achten.

Umsonst erhalten Sie eine

echt Bruyère Shäg-Pfeife

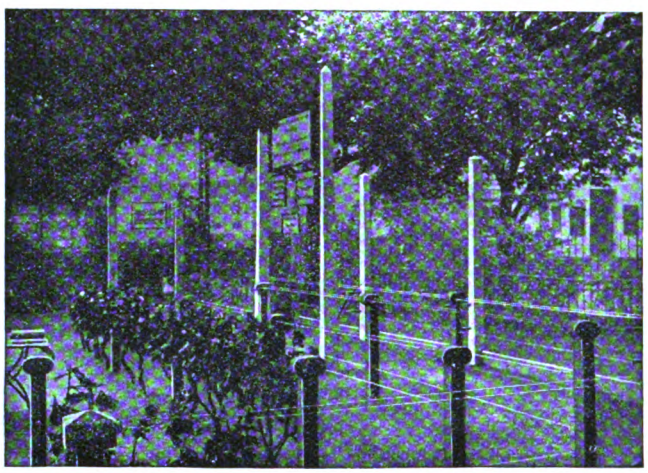
wenn Sie bei mir 1 Postkolli = 9 Pfund Bremer Rauchtabak zu 80, 100 oder 150 Pfg. pro Pfd. kaufen.

Erich O. Preiss, Rauchtabak- u. Zigarrenfabr.
Bremen, Nordstraße 20 105

Winzer bezieht Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten von „Weinbau und Kellerwirtschaft".

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft
in **Heidelberg**

empfehlen für Weinbergsanlagen ihre **Eisenbetonpfähle**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen. 108

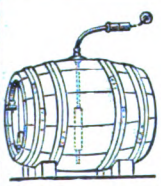
Rebspritzen
mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck,

Füllpumpen
für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter,

Pulver- und Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und

Handschwefler
in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert

Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos. 6a



Beschleunigung des Gärungsprozesses
erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere 93
Elektrische Thermoschlange.
Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.
„Thermosana" G. m. b. H., Stuttgart, Augustusstr. 49.

Pfropfreben

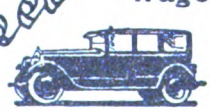
pro Stück 40 Pfg. 106
tadellose Pflanzen

hat abzugeben

Gottlieb Eigenmann, Sulzfeld

---

4 u. 6 Zyl.
Opel **Der wirtschaftlichste Wagen der Gegenwart**



Opel-Generalvertretung:
Oberrheinische Automobil-Gesellschaft
Freiburg i. B. Kaiserstraße 152

101

Zahlreiche grosse Unternehmungen
verdanken ihre rasche Entwicklung

neben der Leistungsfähigkeit

nur dem Inserat!

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 1. Dezember 1927 | Nr. 23

Inhalt: Vogt, Ein eigenartiges Verfahren zur Sterilisierung süßer Moste S. 229; Merjanian, Über die Periodizität der Ernteerträge bei Reben S. 231; K. Müller, Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes S. 233; Kleine Mitteilungen S. 234; Rundschau S. 235; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 236; Vereinsnachrichten S. 237; Personalia S. 237; Vorträge und Kurse. S. 237.

Ein eigenartiges Verfahren zur Sterilisierung süßer Moste.

Von Dr. Ernst Vogt.

(Mitteilung Nr. 153 des Badischen Weinbauinstituts.)

Nach dem derzeitigen Stande unseres Wissens gibt es drei verschiedene Methoden, süße Moste vor dem Eintritt der Gärung zu bewahren. Es gelingt das 1. durch Zusatz bestimmter chemischer Stoffe wie z. B. Benzoe- oder Salizylsäure oder ihrer Salze, 2. durch Pasteurisieren (Erhitzen) der Moste, und 3. durch Entkeimen der Moste mittels besonderer, sehr scharf wirkender Filter (z. B. E. K.-Filter der Fa. Seitz, Kreuznach). Keines dieser drei Verfahren kann als einwandfrei bezeichnet werden. Der Zusatz von Chemikalien ist in gesundheitlicher Beziehung wohl nicht immer ganz unbedenklich und hat meist auch geschmackliche Veränderungen des Mostes zur Folge. Durch die beiden andern Verfahren aber verliert der Most seine Vergärbarkeit nicht, so daß man ihn nach vollzogener Pasteurisierung bzw. Entkeimung auf das sorgfältigste vor jeder Neuinfektion durch Hefezellen bewahren muß. Das ist aber auch in sehr gut eingerichteten Betrieben nur unter großen Schwierigkeiten durchzuführen, denn alle Geräte und alle Gefäße, mit denen der Most nach der Entkeimung in Berührung kommt, müssen völlig frei von Hefezellen, Pilzsporen und Bakterien sein.

Alle diese Nachteile der Süßmoststerilisierung glaubt nun H. Boulard[1] überwunden zu haben, und zwar durch folgendes eigenartige Verfahren, das er am 7. Juni 1926 der Akademie der Wissenschaften in Paris vorgelegt hat und zu dem die Fachkreise bisher noch nicht Stellung genommen haben[2], obwohl Boulard seinem Verfahren eine weit über die Süßmostbereitung hinausgehende allgemeine Bedeutung zuschreibt. Man läßt — nach Boulard — den Most angären, bis etwa 20—30 g Zucker im Liter vergoren sind, d. h. bis das Mostgewicht um 10—14° Oechsle abgenommen hat, und erhitzt ihn dann eine Stunde lang auf eine Temperatur, die einige Grade höher liegt, als die Abtötungstemperatur der Hefe (etwa 45° C). Darauf kühlt man den Most auf 18—20° C ab und beimpft ihn wieder mit gärkräftiger Hefe. Sobald die neueinsetzende Gärung einige Zeit in Gang ist, erhitzt man wieder eine Stunde lang, kühlt ab und impft von neuem mit gärkräftiger Hefe. Nachdem dieses Verfahren der Erhitzung und Wiederbeimpfung noch ein drittes oder allerhöchstens ein viertes Mal wiederholt worden ist, soll eine neue Impfung mit Hefe keine Gärung mehr hervorrufen. Der Most soll unvergärbar geworden sein und soll es bleiben, gleichgültig, wann und mit welchen Mengen Hefe man ihn wieder impft.

Die Erklärung für diese von ihm beobachtete Erscheinung sucht Boulard darin, daß er annimmt, der Most werde bei dem mehrfach wiederholten Werden und Vergehen zahlloser Hefezellen an bestimmten von den absterbenden Zellen gebildeten Toxinen angereichert und erschöpfe sich andererseits durch die gleichen Vorgänge an „gewissen lebensnotwendigen Stoffen", die allerdings von Boulard chemisch nicht näher charakterisiert werden. Beide Ursachen, die Boulard selbst als ganz hypothetisch bezeichnet, sollen in gleicher Weise bewirken, daß sich Hefezellen in einem derart behandelten Moste nicht mehr entwickeln können, daß also mit andern Worten der Most unvergärbar geworden ist.

Sollten die Beobachtungen und Schlüsse Boulards richtig sein, so müßte das von ihm angegebene Verfahren als ein außerordentlicher Fortschritt auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft bezeichnet werden, denn es gelänge dann auf verhältnismäßig einfache Weise, süße Moste und Fruchtsäfte aller Art in geschmacklich und hygienisch einwandfreier Beschaffenheit unbegrenzt lange in den Verkehr zu bringen und die Absatzmöglichkeiten des gesamten Wein- und Obstbaues ganz erheblich zu steigern. Boulard geht aber noch viel weiter. Er glaubt aus einer Reihe von Versuchen, die jedoch nicht beschrieben werden, schließen zu können, daß das Verfahren nicht nur bei Mosten und Fruchtsäften anwendbar ist, sondern daß man auf diese Weise ganz allgemein („absolument général") jede zersetzliche Flüssigkeit, z. B. eine Nährlösung, ein Serum usw., vor der Zersetzung durch Lebewesen bewahren könne. Er spricht also seinem Verfahren der wiederholten Erhitzung und Neubeimpfung eine ganz außerordentliche allgemeingültige Bedeutung zu.

[1] Comptes rendus de l'Académie des Sciences. T. 182. 1926, p. 1422. — Progrès agricole et viticole. T. 86. 1926, p. 205. — Revue de Viticulture. T. 65. 1926, p. 37.

[2] Während der Drucklegung machte Herr Direktor Dr. Müller mich auf eine eben erschienene Arbeit von E. G. Canina (Estratto dei Nuovi Annali dell' Agricoltura, 1927, p. 113—135) aufmerksam, die sich mit dem Boulard'schen Verfahren beschäftigt. Die Arbeit wird in einer der nächsten Nummern dieser Zeitschrift besprochen.

Digitized by Google

Die uns bekannten Veröffentlichungen Boulards enthalten keinerlei Einzelheiten über die Ausführung und den Verlauf seiner Versuche. Die wenigen Zahlen, die darin aufgeführt sind, und die einzige graphische Skizze machen vielmehr einen durchaus schematischen Eindruck und sollen offenbar nur das Prinzip des Vorganges veranschaulichen. Auch in einer späteren Veröffentlichung[1], in der sich Boulard mit andern Versuchsanstellern auseinandersetzt, die seine Beobachtung nicht bestätigen konnten, werden lediglich zwei kleine, ganz schematische Tabellen angeführt, die im Grunde gar nichts besagen.

Bei der ganzen Bedeutung, die Boulard seinem Verfahren sowohl in wissenschaftlicher Hinsicht wie im Hinblick auf die gesamte Gär- und Konservierungsindustrie beimißt, erschien es angezeigt, das Verfahren einer Nachprüfung zu unterziehen. Es wurden zu diesem Zwecke genau abgewogene Mengen frisch gekelterter oder pasteurisierter Trauben- und Obstmoste in Glaskolben eingeschlossen, die mit Wortmannschen Gärröhren versehen waren. Jeder Versuch wurde mit je zwei gleich großen Kolben durchgeführt, von denen zwei der wiederholten Erhitzung unterworfen wurden, während die beiden andern als Kontrollversuch dienten. Der Gärverlauf wurde in der Weise verfolgt, daß nach jeder Erhitzung und nach jeder Neubeimpfung die Kolben auf einer empfindlichen Wage gewogen wurden. Die Gewichtsverluste zeigten die bei der Gärung gebildeten Mengen Kohlendioxyd an und hieraus wieder ließ sich für die einzelnen Zeitabschnitte die Menge des vergorenen Zuckers berechnen. Nach Abschluß jedes Versuches wurde der Inhalt der Kolben analysiert.

Zur Impfung wurde in den meisten Versuchen Reinhefe (Rasse Steinberg) verwendet, die dadurch in immer frischem, gärkräftigem Zustand erhalten wurde, daß man sie alle sieben Tage in sterilen Most überimpfte und bei Kellertemperatur aufbewahrte. In mehreren Fällen wurden aber auch irgendwelche Hefen aus einem grade vorhandenen gut gärenden Most verwendet. Diese Versuche verliefen in genau der gleichen Weise wie die mit Reinhefe angesetzten. Die nach jeder Neubeimpfung folgende Erhitzung wurde erst dann vorgenommen, wenn sich der Most wieder in voller Gärung befand. Das war bei Beginn eines Versuches nach etwa 24 Stunden, im weiteren Verlauf des Versuches aber erst nach etwa drei Tagen der Fall. Die Erhitzung wurde im Wasserbad vorgenommen und dauerte bei den ersten beiden Versuchsreihen 1 Stunde, bei den drei folgenden aber 3 Stunden. Während dieser Zeit blieb die Temperatur zwischen 50 und 51° C. Auch die nur einstündige Erhitzung erwies sich, wie mehrwöchentliche Beobachtungen ergeben haben, als ausreichend, um die Hefe sicher abzutöten. Die Neubeimpfung des erhitzten Mostes erfolgte in der Regel 24 Stunden nach vorgenommener Erhitzung.

Es wurden fünf Versuchsreihen ausgeführt, die ein völlig übereinstimmendes Ergebnis lieferten, gleichgültig ob Trauben- oder Obstmost verwendet wurde, ob Reinhefe oder andere Hefe zur Anwendung kam oder ob die Erhitzung eine oder drei Stunden dauerte. Das Ergebnis der ersten vier Versuche ist der Raumersparnis wegen in folgende Übersichtstabelle zusammengefaßt worden; der Versuch 5 wird ausführlicher wiedergegeben, um an einem Beispiel den Verlauf der Gärung darzutun.

[1] Revue de Viticulture. T. 66. 1927, p. 7.

Tabelle 1:

Versuche 1—4.

a = erhitzt, b = nicht erhitzt. Dauer der Erhitzung 1 Std.

Versuchsnummer	Mostgewicht	Dauer des Versuchs	Zahl der Erhitzungen	Gesamtverlust an Kohlendioxyd pro l gewogen	Gesamtverlust an Kohlendioxyd pro l berechnet	Analysenbefund Alkohol	Zucker	Säure	fl. Säure
1 a	Obstmost	5. X. bis	6	42,8 g	45,7 g	47,6 g	17.6 g	5,2g	—
1 b	55° Öchsle	9. XI. 26	0	52,4 g	53,9 g	56,2 g	0,8 g	3,8 g	—
2 a	Tr.-Most	6. X. bis	7	39,4 g	40,8 g	42,5 g	72,6 g	8 1 g	—
2 b	78° Öchsle	11. XI. 26	0	73,7 g	75,9 g	78,7 g	1,0 g	6,4 g	—
3 a	Tr.-Most	12. XI. b.	22	45,4 g	45,3 g	47,2 g	60,0 g	8,6 g	0,46
3 b	75° Öchsle	11. II. 27	0	75,5 g	74,8 g	77,9 g	0,6 g	4,9 g	0,40
4 a	Tr.-Most 84° Öchsle trocken gezuckert	4. I. bis 10. III. 27	21	43,9 g	45,0 g	46,8 g	76,8 g	15,0 g	0,52
4 b			0	83,8 g	82,9 g	86,3 g	0,7 g	13,2 g	0,48

Tabelle 2:

Versuch 5.

1926er Elblingmost von 71° Öchsle auf 80° Öchsle trocken gezuckert. Gesamtsäuregehalt 16‰. Reinhefe Rasse Steinberg. Dauer der Erhitzung 3 Stunden. Dauer des Versuches vom 10. III. 1927 bis 9. V. 1927.

Zahl der Erhitzungen	Erhitzt	Gewogen	Geimpft	Kohlendioxydverlust pro l in g A erhitzt	B nicht erhitzt	Abnahme des Zuckergehaltes in % A erhitzt	B nicht erhitzt
	—	10. III.	10. III.	—	—	100	100
1	12. III.	12. III.	16. III.	9,3	12,3	92	85
2	18. III.	19. III.	19. III.	7,3	51,7	79	19,5
3	22. III.	22. III.	22. III.	6,2	10,2	71	6,8
4	25. III.	26. III.	26. III.	5,9	1,2	64	5,3
5	29. III.	30. III.	30. III.	2,9	0,7	60	4.4
6	2. IV.	4. IV.	4. IV.	3,2	0.5	56	3,8
7	7. IV.	8. IV.	8. IV.	3,2	0,4	52	3,3
8	11. IV.	13. IV.	13. IV.	1,8	0,3	50	2,9
9	16. IV.	16. IV.	16. IV.	1,4	0,4	48	2,4
10	19. IV.	19. IV.	19. IV.	1,3	0,2	46,5	2,1
11	22. IV.	22. IV.	22. IV.	1,4	0,2	45	1,9
12	25. IV.	25. IV.	25. IV.	1,3	0,1	43	1,8
13	28. IV.	29. IV.	29. IV.	1,2	0,2	41,5	1,5
14	2. V.	3. V.	3. V.	0,6	0,2	41,0	1,3
15	6. V.	7. V.	—	0,6	0,1	40,0	1,1

Tabelle 3:

Versuch 5: Ergebnis der chemischen Untersuchung:

	A (erhitzt)	B (nicht erhitzt)
Gesamtsäure	15,8 g	13,9 g
Flüchtige Säure	0,61 g	0,73 g
Alkohol	49,3 g	82,9 g
Extrakt	104,1 g	29,5 g
Reduzierende Substanz	71,0 g	1,5 g

Digitized by Google

Der Verlauf des Versuches 5 zeigt, daß in dem nicht erhitzten Most B sich die Hauptgärung in etwa 10—12 Tagen abspielt und daß der Zuckergehalt nach dieser Zeit auf etwa 7% des ursprünglichen Zuckergehaltes gesunken ist. In der mehrfach erhitzten Probe A dagegen finden sich im gleichen Zeitpunkt noch 71% des anfänglichen Zuckergehaltes. Bei Beendigung des Versuches 5, nachdem der Most A nicht weniger als 15mal erhitzt worden ist, sind immer noch 40% des ursprünglichen Zuckergehaltes vorhanden. Die Intensität der Gärung nimmt beim Most A langsam ab. Das erklärt sich daraus, daß die nach jeder Erhitzung zugesetzte Hefe eine immer längere Zeit braucht, um sich an den steigenden Alkoholgehalt des Mostes anzupassen. Überdies werden die für die Hefe lebensnotwendigen Nährstoffe, insbesondere die Stickstoffsubstanzen, durch die immer neu sich bildenden Generationen von Hefezellen rasch verbraucht. Es wurden mit Absicht möglichst zahlreiche Erhitzungen durchgeführt, um den von Boulard behaupteten Erfolg auch wirklich zu erzielen; leider vergeblich.

Aus allen fünf Versuchen geht vielmehr übereinstimmend hervor, daß es auch durch sehr häufig wiederholtes Erhitzen und Wiederbeimpfen nicht gelingt, einen Most unvergärbar zu machen. Selbst wenn das Verfahren, wie in Versuch 4, nicht weniger als 21mal wiederholt wurde, trat stets von neuem wieder Gärung ein, solange noch vergärbarer Zucker vorhanden war. Das Ergebnis der angeführten Versuche steht also in geradem Gegensatz zu den von Boulard aufgestellten Behauptungen.

Winzer! **Achtet auf eure Weine! Wo die Säure auf 6 Promille angelangt ist, können Weine unter mittelstarker Schwefelung** (8—10 g Kaliumpyrosulfit je hl) **bei Luftabschluß oder nur geringer Luftberührung jetzt schon abgelassen werden.**

In säurereichen Weinen muß die Hefe öfters aufgerührt werden. Haltet den Keller warm, damit der Säureabbau stattfindet.

Bei Weinen, die noch nicht ganz durchgegoren sind, ist für rascheste Durchgärung zu sorgen, damit die Weine nicht in der Gärung stecken bleiben. mit wollenen Tüchern fest einbinden, oder Heizschlange verwenden.

Weine, die zum Braunwerden neigen (Wein im offenen Glas einen Tag stehen lassen), **müssen mit 10 g K.-P. versehen werden.**

Fässer nach vollendeter Gärung spundvoll füllen.

Führt die nach dem Weingesetz vorgeschriebenen Kellerbücher.

Schneidet die Reben erst nach den strengen Winterfrösten.

Wer Wurzelreben verkaufen will, macht sich strafbar, wenn er seine Rebschule nicht bei der Ortsbehörde anmeldet und wenn er nicht genaue Bücher über die Abgabe der Wurzelreben führt.

Gepfropfte Reben müssen vor der Abgabe genauestens auf Verwachsung geprüft werden. Was nicht gut verwachsen ist, darf nicht abgegeben werden, sonst sind Mißerfolge unausbleiblich.

Im Winter düngt man die Reben mit Stallmist, mit Kali und Phosphorsäure sowie mit schwer löslichen Stickstoffdüngern. Kali gibt bessere Weine, Phosphorsäure höhere Erträge.

Wer Neuanlagen schaffen will, beginnt alsbald mit dem Rigolen.

Entfernt und vernichtet die Strohbänder an den Reben. Dadurch werden zahlreiche Sauerwurmpuppen zerstört.

Über die Periodizität der Ernteerträge bei Reben.

Von Prof. A. S. Merjanian, Landwirtschaftl. Institt., Krasnodar, Rußl.

In Nr. 15 dieser Zeitschrift teilt Herr Weinbauinspektor J. Röder in seinem Aufsatz „Über die diesjährigen geringen

Digitized by Google

Geſcheineansätze einzelner Rebſorten und die daraus zu ziehenden Folgerungen" ſehr wichtige und intereſſante Angaben über einen ſchlechten Fruchtknoſpenanſatz bei einer Reihe von Rebſorten im laufenden und vergangenen Jahre in verſchiedenen Gegenden Badens (Markgräflerland, Kaiſerſtuhl uſw.) mit. J. Röder betrachtet dieſe Erſcheinung im Zuſammenhang mit den ungünſtigen Wetterverhältniſſen zur Zeit des Fruchtanſatzes. Dabei hebt der Verfaſſer hervor, daß „Ruhejahre" bei der Weinrebe ſehr ſelten vorkommen; und ſpeziell bei den Sorten Riesling, Bl. Burgunder und W. Elbing kaum bekannt ſind.

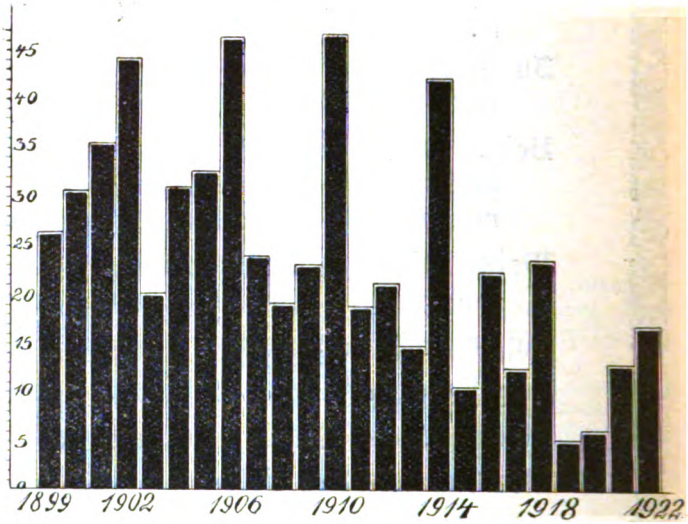
In unſerer Praxis begegneten wir einem intereſſanten Fall einer Periodizität der Traubenernten auf einer großen, mit Reben bepflanzten Fläche, die in keinen Zuſammenhang mit den meteorologiſchen Bedingungen zu bringen war. Die Erſcheinung der Periodizität der Traubenernten hängt nur von den inneren Eigenſchaften der Reben ſelbſt ab. Dieſer innere Faktor der Traubenernten hat im Vergleich mit äußeren Faktoren (meteorologiſche Bedingungen, Bodenbeſchaffenheit, Rebſchädlinge, Erziehungsmethoden uſw.) für die Rebe nicht ſo große Bedeutung; deshalb kann er nur dann zum Vorſchein kommen, wenn er ſich im Minimum befindet. Ein ſolcher Fall tritt dann auf, wenn die äußeren Faktoren ſich in einem beſtändigen Optimum befinden und die Anbaumethoden ſtationär und intenſiv ſind. Gerade in unſerem Fall waren dieſe günſtigen Bedingungen, damit die Periodizität der Traubenernten zum Vorſchein kommt, realiſiert: wir ſprechen hier von den ſtaatlichen Weingärten des Gutes Abran-Dürſo mit einer Fläche von 200 Hektar, die ſich in Rußland an der öſtlichen Küſte des Schwarzen Meeres in der Nähe von Noworoſſiiſk befinden. Wir verfügen über Angaben über die Traubenernten in den Weingärten von Abran-Dürſo aus den Jahren von 1897 bis 1918.

Nährſtoffreiche Böden, die als Reſultat der Verwitterung von Kalkſchiefer hervorgegangen ſind, warmes Klima mit einer Niederſchlagsmenge von 691 mm und das Fehlen von einer ſtarken Verbreitung von Pilzkrankheiten und Schädlingen — alles das bedingt hier für die Rebenkultur optimale Verhältniſſe und eine lange Vegetationsperiode. Dieſes eine Landgut mit einer ſo großen Fläche von Weingärten wurde

Nr.	Jahre	Geſamtfläche der Weingärten in ha	Mittlerer hl/ha-Ertrag	Nr.	Jahre	Geſamtfläche der Weingärten in ha	Mittlerer hl/ha-Ertrag
1	1897	180	16,7	16	1912	233	21,4
2	1898	193	16,4	17	1913	239	14,9
3	1899	194	26,3	18	1914	240	42,3
4	1900	194	30,5	19	1915	243	10,7
5	1901	194	35,5	20	1916	244	22,5
6	1902	194	44,3	21	1917	244	12,6
7	1903	198	20,2	22	1918	244	23,7
8	1904	202	31,1	23	1919	244	5,3
9	1905	220	32,7	24	1920	242	6,3
10	1906	221	46,5	25	1921	242	13,0
11	1907	227	24,1	26	1922	242	17,2
12	1908	228	19,2	27	1923	242	22,5
13	1909	230	23,1	28	1924	242	45,0
14	1910	231	46,8	29	1925	242	3,4
15	1911	231	18,9	30	1926	242	14,7

während der bezeichneten Periode von ſtändigen, qualifizierten Arbeitern bearbeitet, auch wurden ſtändig dieſelben intenſiven Kulturmethoden angewandt und die Traubenernten wurden immer gut berechnet und eingebracht. Aus der unten angeführten Tabelle der Traubenernten von Abran-Dürſo, die aus den Archiven des Gutes ſtammen, eine Zeitſpanne von 30 Jahren umfaſſen und die Erträge aller hier kultivierter Rebſorten weißen Riesling, blauen Burgunder, weißen Burgunder, Traminer, Portugieſer, weißen Semillon, Saperawi u. a. ſummariſch wiedergeben, können wir eine deutlich ausgeprägte Periodizität der Traubenernten ſehen.

Werden dieſe Angaben graphiſch dargeſtellt, ſo erhält man ein anſchauliches Bild einer vierjährigen Periodizität der Ernteerträge der Reben.



Periodizität der Ernteerträge bei Reben.

Wenn dieſe Zahlen der Traubenernten mit den meteorologiſchen Elementen entſprechender Jahre zuſammengeſtellt werden, ſo kann gar keine Abhängigkeit zwiſchen den ſo erhaltenen beiden Zahlenreihen feſtgeſtellt werden.

Es iſt intereſſant hervorzuheben, daß alle Sorten eine gleiche und zeitlich übereinſtimmende Periodizität aufwieſen, ohne daß eine Abhängigkeit von der Zeit der Pflanzung der Sorte zu bemerken wäre.

Der prägnant ausgedrückte Wechſel von großen Ernteerträgen mit einer Periode von vier Jahren, der während einer Zeitdauer von 24 Jahren beobachtet wird, wurde in den letzten Jahren maskiert; in dieſen letzten Jahren ändert ſich einerſeits der Charakter der Bearbeitung (von 1919), andererſeits gingen viele Rebſtöcke, infolge der ungewöhnlichen Fröſte von 1925 ein, was auf die Traubenernte der letzten Jahre nicht ohne Einfluß bleiben konnte. (Siehe meinen Aufſatz in dieſer Zeitſchrift, Nr. 13, Jahrg. 1926.)

Die angeführten Angaben zeigen, daß neben der Beurteilung des Einfluſſes der äußeren Faktoren auf den Fruchtanſatz auch die Wirkung der inneren Faktoren, welche eine vierjährige Periodizität, die allen Rebſorten eigen iſt, bedingen, nicht außer acht gelaſſen werden kann. Jahre mit maximalen Traubenernten waren 1902, 1906, 1910, 1914, 1918, 1922 und wenn die äußeren Faktoren günſtig

Digitized by Google

bleiben, müssen auch 1926, 1930, 1934 usw. traubenreich sein. Im Fall günstige äußere Bedingungen des Gescheineansatzes im Vorjahr mit dem Maximum der Periode im nächsten Jahre zusammenfallen, muß eine besonders reiche Traubenernte erwartet werden; damit im Zusammenhang müssen die Reben möglichst kurz geschnitten werden. Im entgegengesetzten Fall in anderen Jahren müssen die Bogen (Ruten) beim Schneiden länger gelassen werden.

Es wäre zu wünschen, daß die hier angeführten Angaben auch in anderen Weingebieten mit besonders günstigen Kulturverhältnissen nachgeprüft und die dabei gemachten Erfahrungen bekanntgegeben würden.

❖

Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes.

Am 25. und 26. November tagte im Zähringerhof in Freiburg bei sehr zahlreicher Beteiligung der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes unter Vorsitz von Direktor Dr. Müller vom Badischen Weinbauinstitut. Vertreten waren unter anderen das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, das bayrische Staatsministerium für Landwirtschaft, das hessische Ministerium, das badische Ministerium des Innern, außerdem das Reichsgesundheitsamt, die Biologische Reichsanstalt, das österreichische Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft und der Deutsche Industrieverband für Pflanzenschutz. Außerdem waren die Direktoren der verschiedenen Weinbauinstitute und nahezu alle übrigen Weinbausachverständigen neben den Vertretern zahlreicher industrieller Unternehmungen anwesend.

Nach einer Begrüßungsansprache des Vorsitzenden richtete Oberregierungsrat Cronberger im Namen des badischen Ministeriums des Innern herzliche Worte der Begrüßung an die Anwesenden. Regierungs- und Forstrat Dr. Schuster dankte im Namen des Reichsernährungsministeriums für die Einladung und wünschte der Versammlung guten Verlauf.

Dann wurde sofort in die Tagesordnung eingetreten. Die Berichte der einzelnen Vertreter der Länder über Versuche mit Schädlingsbekämpfungsmitteln im Jahre 1927 nahmen den ganzen Vormittag in Anspruch. Beachtenswert waren die wertvollen Ausführungen der Herren Geh. Rat Günther und des medizinischen Sachverständigen Geh. Rat Professor Dr. Rost vom Reichsgesundheitsamt über den Bleigehalt in Trauben, Mosten und Weinen, wenn die Reben mit arsensaurem Blei gespritzt wurden. Diese Berichte, auf die wir noch eingehender zurückkommen werden, überzeugten die Versammlung, daß die Verwendung arsensaurer Salze zur Schädlingsbekämpfung mit Gefahren für den Winzer wie für den Konsumenten von Trauben oder Wein verbunden ist. Die Versammlung faßte deshalb den einstimmigen Beschluß, das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft zu bitten, ein Verbot der Anwendung von Bekämpfungsmitteln, die arsensaures Blei enthalten, zu erlassen.

Darauf folgte die Generalaussprache über die Untersuchungsergebnisse mit den einzelnen Schädlingsbekämpfungsmitteln. Es wurde beschlossen, nur solche Mittel den Winzern zu empfehlen, die im zweiten Jahr geprüft sind und bei allen Versuchsanstellern günstige Ergebnisse lieferten. In Zukunft sollen neue Mittel nur dann empfohlen werden, wenn sie in allen sechs weinbautreibenden Staaten, zusammen an mindestens acht Stellen, ausprobiert und als brauchbar bezeichnet wurden.

Der Vorsitzende konnte dann das Ergebnis der Aussprache dahin zusammenfassen, daß neben den bisher empfohlenen Mitteln nur noch die nachstehenden dem Winzer ebenfalls empfohlen werden können:

1. Nosperit der J. G. Farbenindustrie A. G. auch als Spritzmittel, nicht nur als Stäubemittel.
2. Meritol der Chem. Fabrik auf Aktien, vorm. E. Schering in Berlin, als Stäubemittel gegen Heu- und Sauerwurm.
3. Nospraſit der J. G. Farbenindustrie A. G. als Stäubemittel gegen Peronospora und Wurm.

Dagegen wurde auf Grund der neueren Versuchsergebnisse davon Abstand genommen, das Horstsche Kupferstäubemittel weiterhin als Zwischenbehandlungsmittel zu empfehlen, weil das im Jahr 1927 in Verkehr gebrachte Präparat die Reben schädigte und sich gegen Peronospora als weniger wirksam als die Mittel Cusisa und Nosperit erwies. Von verschiedenen Rednern wurde zum Ausdruck gebracht, die Industrie möchte nicht zu viele Mittel auf den Markt bringen, weil sonst die Gefahr bestehe, daß Verwirrung unter den Winzern angerichtet werde.

Bei der Besprechung der Apparate zur Verstäubung der neueren Bekämpfungsmittel wurden die Nachteile des doppelwirkenden Blasebalges hervorgehoben und der Schwefler von Jakobi in Hetzerad a. d. Mosel als gut bezeichnet.

Ein weiterer Punkt der Tagesordnung betraf die Angaben der wirksamen Bestandteile nach Art und Menge auf den Packungen der Schädlingsbekämpfungsmittel. Nach längerer Aussprache, in der die Industrievertreter ihre Bedenken gegen diesen Vermerk geltend machten, wurde beschlossen, die Packungen lediglich mit folgendem Satz zu versehen: „Gleichbleibende Zusammensetzung und Beschaffenheit der Biologischen Reichsanstalt garantiert." Auf diese Weise soll den Weinbauanstalten die Möglichkeit einer Nachprüfung der im Handel befindlichen Schädlingsbekämpfungsmittel gegeben werden.

Nachdem dann noch verschiedene andere Punkte und Anträge behandelt worden waren, begaben sich die Teilnehmer in das Badische Weinbauinstitut, um dort 39 badische Weine, die von verschiedenen Weingutsbesitzern des Landes in liebenswürdigster Weise zur Verfügung gestellt worden waren, zu proben. Der Vorsitzende dankte den Spendern der Weine und erläuterte den Zweck der Weinprobe. Sie soll in erster Linie eine auserlesene Versammlung von ersten Weinbausachverständigen Deutschlands mit der Qualität badischer Weine vertraut machen und dazu beitragen, den weitverbreiteten Irrtum zu beseitigen, daß in Baden nur Konsumweine wachsen.

Auch die Auffassung, die badischen Weine würden alle im Lande getrunken, sei unrichtig, denn nahezu alle Weinbauländer Deutschlands kaufen Wein in Baden. Die Kostprobe wies einen Seewein, 9 Proben Markgräfler Weine,

Digitized by Google

2 Proben Breisgauweine, darunter eine 1926er getrocknete Beerenauslese, 14 Sorten Kaiserstuhlweine, 7 Proben aus Mittelbaden und 6 Rotweinproben auf. Administrator Seufferheld von Grünhaus bei Trier dankte den Veranstaltern und schloß seine Ausführungen mit den Worten, Baden solle froh sein, daß seine Weine nicht so bekannt seien, sonst sei bald keiner mehr zu haben!

Am nächsten Tage wurde die Sitzung fortgesetzt. Zuerst wurden Leitsätze für die Rebschädlingsbekämpfung durchgesprochen, um den Winzern gewisse Anhaltspunkte bei der Schädlingsbekämpfung zu geben; dann folgten verschiedene Referate. Regierungsbotaniker Dr. Geßner und Regierungsbotaniker Dr. Kotte vom Bad. Weinbauinstitut sprachen über „Die Beziehungen zwischen dem Kalkgehalt der Spritzbrühen und den Verbrennungserscheinungen an Reben" sowie über „Die Wirkung des Kupfers auf den Peronosporapilz". Beide Vorträge lösten eine überaus rege Aussprache aus, in der zum Ausdruck kam, daß auch in den übrigen deutschen Weinbaustaaten sowie in Österreich ähnliche Kalkmengen zur Herstellung von Spritzbrühen verwendet werden, wie sie nach den Untersuchungen am Badischen Weinbauinstitut jetzt empfohlen werden. Man hofft dabei die Blattverbrennungen auch bei Anwendung von arsenhaltigen Spritzbrühen auf ein Mindestmaß herabdrücken zu können. Es folgte dann ein Vortrag von Reg.-Rat Dr. Zillig über „Die Bekämpfung der Schmierlaus", die besonders in manchen Gegenden an der Mosel und an der Saar die Reben stark beschädigt. Die Frage, ob es sich um die bisher im deutschen Weinbau bekannte Schmierlausart handelt oder um eine südliche Art, ist noch ungeklärt. Es wurde beschlossen, der Angelegenheit weitere Beachtung zu schenken. Zwei weitere Vorträge von Frau Dr. Sprengel „Über die Abtötungskraft verschiedener Arsenpräparate in Laboratoriumsversuchen" und von Prof. Stellwaag über „Ein neues Verfahren zur Feststellung der Haftfähigkeit von Verstäubemitteln" gaben der Versammlung wertvolle Anregungen für künftige Versuchsanstellungen.

Um 1 Uhr konnte der Vorsitzende mit dem Dank an die Teilnehmer, die wertvolle Beiträge zu der Tagung gegeben haben, die Versammlung schließen. Für die Frühjahrstagung wurde Wiesbaden in Aussicht genommen.

K. Müller.

❖

Kleine Mitteilungen

Weiße Johannisbeeren statt Reben.

Der unsern Lesern wohlbekannte Hersteller der Dierka-Hefen, Herr Friedrich Sauer in Gotha, erläßt in seiner Propagandazeitschrift, der „Dierkaburg", Augustnummer, einen zornwütigen Aufruf gegen „den Götzendienst, den man mit dem Traubenwein treibt, und zwar wohlgemerkt aus rein geschäftlichen Gründen treibt, um das deutsche Volk zu tyrannisieren und sich dienstbar zu machen". Was wir vom Traubenwein „glauben", bezeichnet Sauer als „Ausnutzung einer Überlieferung, die immer und immerzu vom Weingewerbe breitgetreten und dem Volke eingeredet und eingebläut wird, damit es — — Traubenwein kauft und Traubenwein trinkt. Daß nebenher auch noch die angebliche Notlage der Winzer und des Winzergewerbes herangezogen wird, um Stimmung zu machen, um Mitleid zu erwecken, ist eine Sache für sich". — Und so geht es weiter!

Um diesem Götzendienst zu steuern und mit der uns eingebläuten Überlieferung zu brechen, empfiehlt Sauer, weiße Johannisbeeren anzupflanzen und einen „Weinling" aus weißen Johannisbeeren herzustellen, auf den „alles Schöne und Gute, was wir vom Traubenwein hören, in gleichem Maße zutrifft". Überall müßte die weiße Johannisbeere in größerem und größtem Umfange angepflanzt werden, „wir müssen sie feldmäßig anbauen, ganze Landstrecken müssen mit ihr bepflanzt werden, überall ist sie anzubringen. Wir müssen uns aus weißen Johannisbeeren Saft anschaffen in Mengen, die den Mengen Saft gleichkommen, welche die Weinbauern aus den Reben (sic!) des Weinstockes gewinnen". Aber Herr Sauer prophezeit auch; er prophezeit, daß in wenigen Jahren Johannisbeeren gezüchtet sein werden, „die nicht viel weniger groß sind als die Beeren des Weinstocks". Nun weiß der Winzer doch, was ihm bevorsteht. D.

Eine Weinbewertung in Zell-Weierbach.

Unweit Offenburg „im Rebgebirge" liegt das durch seine vorzüglichen Rotweine bekannte Winzerdorf Zell-Weierbach, in welchem dank der vielseitigen Fähigkeiten des Oberlehrers Schäffner eine mustergültige Winzergenossenschaft besteht. Diese lud zu einer Begutachtung der 27er Weine auf den 18. November ein. Sieben Weine wurden geboten, ein Räuschling (Feldwein), noch etwas sauer, aber bukettreich und sehr sauber im Geschmack, dann folgten Bergwein, Bergwein mit Edelsorten und Weißherbst, alles sauber behandelte Weine. Den Abschluß machten ein Weißherbst aus reinen Burgundertrauben, ein Klingelberger (Riesling) und ein Rotwein (Abtsberg, Beerwein). Die Wahl war schwer, welcher dieser drei ganz prächtigen Weine der beste war; sie waren alle drei hervorragend und der Rotwein verspricht ganz besonders gut zu werden. Die besten Sachen sind auch fast alle schon versprochen oder fest gekauft. Man kann der Winzergenossenschaft zu diesem Erfolg neuzeitlicher Kellerbehandlung der Weine von Herzen dankbar sein, weil nur durch sorgsame Pflege der Weine das Beste aus den gemeinsam gekelterten Mosten herausgeholt werden kann und die Vorteile des genossenschaftlichen Zusammenschlusses den Winzern klar vor Augen treten. Dem Einzelnen wäre es niemals möglich, so hochwertige Weine herauszubringen, wie es eine Genossenschaft mit tüchtigem Kellerküfer vermag. K. M.

Weinbauliche Irrtümer.

Im „Pfalzwein" ist ein ausführlicher Bericht über die Ausschußsitzung des Weinbauvereins für die Rheinpfalz enthalten. U. a. sagte Ludwig Heckmann von Walsheim zu der Hybridenfrage, daß er vor kurzem Gelegenheit gehabt habe, den Direktor der Weinbauversuchsstation Augustenberg (Baden), der auf eine mehr als 20jährige Erfahrung in der Hybridenfrage zurückblicke, zu sprechen und dessen Ansicht zu hören. Sein Urteil gehe dahin, daß man vor der Anpflanzung der Hybriden warnen müsse, wegen der allzu schlechten Qualität des Weines. Besonders interessant sei für Heckmann gewesen zu erfahren, daß die in der Pfalz teilweise zur Anpflanzung empfohlene Oberlin 595 außerordentlich reblausanfällig sei. Man müsse deshalb dringend vor deren Anpflanzung warnen.

Hierzu ist zu bemerken, daß sich in Augustenberg gar keine Weinbauversuchsstation, sondern eine Landwirtschaftliche Versuchsanstalt befindet. Es ist darum auch nicht denkbar, daß der dortige Direktor über die Hybridenfrage und über Reblausresistenz ein maßgebendes Urteil abgeben wird. Jedenfalls ist es nicht richtig, daß Oberlin 595 außerordentlich reblausanfällig ist. Das Gegenteil ist der Fall. Sie ist reblausimmun und wird darum heutzutage allgemein als Unterlage für Rebenveredelungen mit bestem Erfolg verwendet. — Es mutet eigenartig an, daß in einer Versammlung von Weinbausachverständigen eine so haltlose Behauptung unwidersprochen hingenommen wurde. Da sie schon in andere Zeitschriften überging, sei sie hiermit berichtigt. K. M.

Die Entwicklung des Möslingerschen Verfahrens.

Auf dem 7. Verbandstage der mitteldeutschen Küferinnungen in Worms hat Dr. Möslinger über das von ihm gefundene und nach ihm benannte Schönungsverfahren gesprochen. Da in der fachwissenschaftlichen Literatur nichts aus der Feder Möslingers vorliegt, was sich auf die Weinklärung mittels Ferrozyankalium bezieht, und weil unseres Wissens Möslinger auch noch niemals öffentlich über sein Verfahren

Digitized by Google

gesprochen hat, ist der nunmehr gedruckt vorliegende Vortrag bemerkenswert. Möslinger hat sich schon in den achtziger Jahren mit der Klärung der Weine befaßt. Mitte der neunziger Jahre trat dieses Problem besonders dringlich an ihn heran, doch gelang es ihm trotz eifrigster Bemühungen damals noch nicht, die eigentliche Ursache der hartnäckigen Trübungen aufzufinden. Aber die Aufgabe, hier Abhilfe zu schaffen, fesselte ihn stets von neuem und bereits im Jahre 1901 war Möslinger so weit, daß er das ihm vorschwebende Verfahren mit dem Direktor des Reichsgesundheitsamtes besprechen konnte. Nach weiteren eingehenden Versuchen in Laboratorium und Keller wurde dann im Jahre 1903 zu größeren praktischen Klärungsversuchen geschritten, und 1906, 1907 und 1908 konnten bereits ganze Jahrgänge nach der Anweisung Möslingers geschönt werden. Die darauf folgenden sehr geringen und unreinen Jahrgänge 1909 und 1910 boten ebenfalls reiches Material, die neue Methode zu erproben.

Mit den Kriegsjahren begann eine für die Entwicklung des Verfahrens besonders wichtige Periode. Die Weinvorräte im Deutschen Reiche erschöpften sich rasch und die Unmöglichkeit, Wein einzuführen, zwang dazu, auch die jüngsten noch unfertigen Jahrgänge auf die Flasche zu nehmen. Die Folge war ein allgemeines Umschlagen und Trübwerden der Weine und viele Tausende Flaschen mußten wieder entleert werden. Da bot sich in reichem Maße Gelegenheit, die Vorzüge des neuen Klärungsverfahrens zu beweisen. Die mit Ferrozyankalium behandelten Weine blieben glanzhell, auch wenn sie nach damaligen Begriffen viel zu früh auf die Flasche kamen. Aber auch ältere braune oder rahne Weine, die bereits zurückgestellt waren, gewannen durch die Behandlung an Aussehen und Geschmack wieder in solchem Maße, daß sie verkaufsfähig wurden.

Trotz dieser augenfälligen Vorzüge war jedoch die Methode Möslingers nicht zur allgemeinen Anwendung zugelassen. Das geltende Weingesetz von 1909 enthielt vielmehr ein ausdrückliches Verbot der Verwendung von Ferrozyankalium in der Kellerwirtschaft, ein Verbot, das sich freilich nicht eigentlich gegen das Verfahren Möslingers, sondern gegen eine höchst verwerfliche andere Schönungsmethode richtete, bei der neben Ferrozyankalium noch ein giftiges Zinksalz zur rein mechanischen Klärung verwendet wurde. Erst im Jahre 1923, als Möslinger sich auf Drängen der Praxis erneut an das Reichsgesundheitsamt wendete, erklärte man sich dort zu einer Nachprüfung des Verfahrens bereit, und noch im gleichen Jahre, am 8. November 1923, wurde das Verbot der Verwendung von Ferrozyankalium zur Behandlung des Weines aufgehoben.

Die lästigen Trübungen des weißen und des schwarzen Bruches waren dem Kellerwirt von jeher bekannt; es gab indessen kein anderes Mittel dagegen, als häufig wiederholtes Lüften und Lagern des Weines. Diese Behandlung war aber dem Wein im allgemeinen, besonders den kleineren und mittleren Weinen durchaus nicht zuträglich, überdies dauerte sie sehr lange und kostete durch Arbeitslöhne, Zinsverluste und nicht zuletzt durch den eingetretenen Schwund sehr viel Geld. Über die Ursache der Trübungen war man sich lange im Unklaren. Auch Möslinger selbst hat sie lange auf kleinste Lebewesen oder deren Ausscheidungen zurückgeführt. Erst nach zahlreichen Unteruchungen entdeckte er die chemische Natur dieser Trübungen und fand, daß im Eisen die eigentliche Ursache des „Umschlagens" erblickt werden muß. Dieses auf irgendeine Weise in den Most oder Wein gelangte Eisen geht von der löslichen Oxydulstufe allmählich, besonders rasch aber nach Berührung mit Luft, in die unlösliche Zwischenstufe Oxyduloxyd über, die gebunden an Phosphorsäure oder Gerbsäure in Form feinster fester Teilchen ausfällt. Mit der Erkenntnis der chemischen Natur der Trübungen war auch der Weg zu ihrer Beseitigung vorgezeichnet. Aber zu tief saß selbst im Chemiker das Vorurteil gegen die Anwendung einer Zyanverbindung zur Behandlung des Weines, als daß dieser Weg von vornherein gangbar erschien. Und doch mußte auch wieder der Chemiker als erster davon überzeugt sein, daß das Verfahren völlig einwandfrei ist, wenn es richtig und sachgemäß angewendet wird. Überdies hatte es den Vorzug, daß nur auf diese Weise die gelegentlich in den Wein gelangenden giftigen Kupfer-, Zink- und Bleiverbindungen wieder beseitigt werden konnten, ein Vorteil, der in der mit Ersatzmaterialien arbeitenden Kriegs- und Nachkriegszeit nicht hoch genug einzuschätzen war. In Tausenden Versuchen und Probeschönungen hatte sich gezeigt, daß die behandelten Weine in keiner Weise leiden. Es konnte vielmehr in sehr zahlreichen Fällen einwandfrei bewiesen werden, daß durch die Schönung nicht nur das Aussehen sich besserte, sondern daß auch die sonstige Beschaffenheit des Weines dadurch in günstiger Weise beeinflußt wurde. Besonders ältere rahne Weine verkosten sich nach der Schönung frischer und sauberer. Das Möslingersche Schönungsverfahren hat also so viele Vorzüge, daß es bei richtiger und sachgemäßer Anwendung rückhaltlos empfohlen werden kann. Nicht mit Unrecht ist das Verfahren nach der Einführung des Schwefels in die Kellerwirtschaft als die größte Errungenschaft auf dem Gebiete der Weinbehandlung bezeichnet worden. Vogt.

Rundschau

Deutschland.

Weinbauförderung in Preußen. Im preußischen Landtag gingen zwei Anträge zur Förderung des Weinbaus ein. Der eine verlangt Bereitstellung von Mitteln, um die reblauszerstörten Weinberge an der unteren Nahe wieder aufzubauen. Als erster Teilbetrag werden 500000 RM. gefordert. Der zweite Antrag verlangt die Schaffung eines Instituts für Rebenzüchtung, das der Lehranstalt in Geisenheim angegliedert werden soll. Benötigt werden für den Bau des Instituts und eines Gewächshauses 240000 RM. und laufend jährlich 60000 RM.

Große Wegebauten in Weinbergen leistet sich die Gemeinde Kaub am Rhein. Staat und Bezirksverband haben auf Antrag der Stadtverwaltung die erforderlichen Baukostenzuschüsse bewilligt. Mit dem Bau soll sofort begonnen werden und wird dadurch für die notleidenden Weinbauern für die Wintermonate eine Verdienstmöglichkeit geschaffen und im übrigen für alle Zukunft eine wesentliche Erleichterung der Bewirtschaftung der Weinberge.

Weinbauspezialisten an den Landwirtschaftsschulen anzustellen wurde in einem im Staatshaushaltsausschuß des bayerischen Landtages eingebrachtem Antrage verlangt. Landwirtschaftsminister Fehr hat diesen Antrag mit der Begründung, daß die für die einzelnen Bezirke bereits vorhandenen Spezialisten in anbetracht der gespannten Finanzlage genügen müßten, abgelehnt.

Kellerwirtschaft und Küferhandwerk. Der Vorstand der Wiesbadener Handwerkskammer hat eine Trennung des Küferberufs in Kellerküfer und Holzküfer abgelehnt und hat im Benehmen mit den Fachorganisationen bestimmt, daß die Prüfung im Küferhandwerk in Zukunft auf die Holzarbeit sowohl wie auch auf die Kellerwirtschaft vorzunehmen sei.

Normal-Weinflaschen. Nachdem die Bemühungen, die Flaschenfabriken zu veranlassen, nur noch Flaschen bestimmter Größen herzustellen, an dem Widerstande des Verbandes der Flaschenfabriken im Hinblick auf die Wettbewerbsverhältnisse gescheitert sind, fordert nunmehr der Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine eine die Flaschenfabriken zwingende Bestimmung, daß von einem bestimmten Zeitpunkte ab für den Weinverkehr nur noch Flaschen in der Größe von 0,375, 0,75 und 1 Liter hergestellt werden dürfen.

Die **Gallenreblaus,** von deren Auftreten in Baden und im Elsaß berichtet wurde, ist diesen Sommer auch an Taylorreben im Großheppacher Seuchenherd in Württemberg erstmals festgestellt worden.

Hast du geliebt am schönen Rhein? ist der Titel eines neuen Filmes, der, wenn auch mit Humor untermischt, die Not des deutschen Winzers zeigen und demnächst in allen deutschen Lichtspieltheatern laufen soll.

Elsaß.

Obligatorische Fortbildungsschulen mit Tageskursen für Winzer. Der elsässische Weinbauverband hat in einer seiner Sitzungen beschlossen, sich mit seiner ganzen Autorität dafür einzusetzen, daß in den Landgemeinden, wie im Handwerk, auch für die Winzer obligatorische Fortbildungsschulen mit Tageskursen eingerichtet werden.

Österreich.

Antiprohibitions-Volksbegehren. Dem Bestreben der österreichischen Prohibitionisten, ein Prohibitions-Volksbegehren herbeizuführen, will man von Seiten gewerblicher, Handels- und industrieller Kreise ein Antiprohibitions-Volksbegehren entgegensetzen und glaubt man die hier für notwendigen 200000 Stimmen unschwer aufzubringen.

Bodenuntersuchung und Sortenwahl. Die niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer hat seit Jahren Bodenuntersuchungen

Digitized by Google

in allen Weinbaugebieten Niederösterreichs durchgeführt und die Ergebnisse nunmehr zusammengestellt, um vermittels dieser dem Weinbauer vornehmlich bezüglich der Wahl der Amerikaner-Unterlagssorte besser an die Hand gehen zu können.

Schweiz.

Rückgang der Rebfläche. Im Jahre 1898 hatte die Schweiz noch 30863 ha Reben, im Jahre 1921 nur noch 17893. Die Rebfläche hat sich also um 12970 ha oder um 42% verringert. Ganz verschwunden ist der Weinbau in den Kantonen Luzern, Zug und Baselland.

Frankreich.

Starker Rückgang des elsaß-lothringischen Weinbaues. Nach Luxemburger- und Metzer Zeitungsnachrichten ist die Weinbaufläche im Elsaß von 20000 ha im Jahre 1914 auf 15000 ha und diejenige in Lothringen im gleichen Zeitraum von 2000 ha auf 1000 ha zurückgegangen.

Verkauf nach Hektoliter. Die Handelskammer von Cette hat sich für die Notierung der Weinpreise in Hektoliter entschieden und nicht mehr wie bisher per Alkoholgrad, da bei letzterer Art die Notierungen zu großen Schwankungen unterworfen sind.

Italien.

Die Weinindustrie und die Verwertung der Rückstände der Weinbereitung. In dem Bestreben, jede unnötige Einfuhr zu verhindern, ist man auch der Frage näher getreten, die jährlich anfallenden Mengen von 8 Millionen Doppelzentner Weintrester und 400000 Doppelzentner Weinhefe schärfer zur Erzeugung von Alkohol und Weinstein heranzuziehen und die jährlich anfallende 1 Million Doppelzentner Traubenkerne auf Öl und Viehfutter zu verarbeiten.

Ein Riesenweinstock der Sorte „Lambrusco della nebia", der auf 150 Jahre geschätzt wird, steht in Emilien. Der Stamm hat einen Umfang von 1,25 Meter, die Triebe dehnen sich bis 20 Meter auf Ulmen aus, auf denen sie nach Landesbrauch gezogen werden. Im Jahre 1922 hatte der Stock 6 Doppelzentner Trauben gegeben.

Spanien.

Die Weinernte 1927 in Spanien. Nach den Sachverständigen der Ackerbauabteilungen der einzelnen Provinzen stellte sich die Weinernte in Spanien auf 22152798 hl gegen 15753538 hl im Jahre 1926.

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Es ist zweifellos wieder ein Notstand vorhanden. In allen Weinbaugebieten, Bezirken und Gemarkungen, in denen die Erntemenge in diesem Herbst nicht ausreichend ausfiel, konnte auch der hohe Marktpreis für die Trauben und den Most nicht über diesen Notstand hinwegtäuschen, der sich erst in seinen ganzen Auswirkungen im kommenden Frühjahre geltend machen wird, aber auch jetzt bereits in die Erscheinung tritt. Die Erntemenge war meist nicht groß genug und der Erlös infolgedessen zu klein, als daß es möglich war oder ist, die Schulden bezw. die Kosten zu decken. Diese aber waren besonders hoch in der verflossenen Bekämpfungszeit, denn wieder und wieder mußte gearbeitet werden und wieder und wieder entstanden neue Kosten. Wenn der Erlös aber tatsächlich dazu ausreicht, die Gestehungskosten zu decken, so bleibt immer noch nichts übrig für die kommenden Kosten und erst recht nichts für das Leben. Am jammervollsten sind die durch Hagel und Unwetter betroffenen Gebiete daran.

Auf jeden Fall kann man in vielen Bezirken nur von einer Mißernte sprechen. Besonders schlimm sah es in dieser Beziehung im Rheingau aus. Dort gab es eine Zehntelernte. Aber auch anderwärts sind bereits Anregungen laut geworden, dem wieder so hart mitgenommenen Weinbau beizuspringen. Daß man ihm damit nicht beispringen kann, daß man die auf deutschen Zollägern vorhandenen Altbestände an französischen Weinen in einer Gesamtmenge von 94000 Doppelzentnern, wie seitens der Hansestädte angeregt und im Reichsrat beantragt wurde, vorzeitig freigibt, dürfte klar sein, er kann daraus nur neuen Schaden erwachsen sehen, auf alle Fälle aber auch der Weinhandel, der sich mit neuem Wein eingedeckt hat und nun mit dieser Konkurrenz rechnen müßte. Die Bestimmung über das Weinkontingent im Handelsabkommen mit Frankreich ist bis zum 15. Dezember 1928 begrenzt worden, um dem deutschen Weinbau Zeit zu geben, sich zu erholen und auf dieses einzustellen, eine Freigabe der 94000 Doppelzentner würde diese Bestimmung illusorisch machen. — Über die Änderung des Weingesetzes dauert die Aussprache fort. Der Mosel, die als erstes Gebiet aus der Reihe tanzte, hat sich die Nahe angeschlossen.

Selbst wenn man sich gar nicht in die eigentlichen grundsätzlichen Auseinandersetzungen hineinmischt, sondern darauf vollkommen verzichtet, dazu Stellung zu nehmen, muß man es bedauern, daß durch das Vorgehen von Mosel, Saar, Ruwer, Nahe und Glan ein Keil in die bis dahin geschlossene Phalanx der deutschen Weinbaugebiete getrieben ist. Es gibt keine Sache, die als so wichtig bezeichnet und für so wichtig gehalten werden kann, daß eine gesonderte Stellungnahme eines Weinbaugebietes gerechtfertigt sein kann. Die verschiedensten Gegner lauern draußen nur darauf, bis es ihnen möglich ist, in die geschlossene Front des deutschen Weinbaues Bresche zu schlagen. Es sieht nun gerade so aus, als ob ihnen dies gelingen würde. Sind die neu aufgetauchten Gefahren, die Freigabe der 94000 Doppelzentner französischen Weines, das Gespenst der Gemeindegetränkesteuer, die Vorstöße der Weingegner und vieles andere nicht wichtiger als das Gezänk darüber, wie die Verbesserung gestaltet werden soll? Immer werden manche Gebiete besser abschneiden als andere, immer wird es Unterschiede geben und immer kleine Meinungsverschiedenheiten. Es kann sich nur darum handeln, diese nicht aufzublasen und aus Mücken Elefanten zu machen, man muß auch einmal ab- und zugeben. Was der Weinbau braucht, ist also Disziplin und Toleranz.

Die Witterung ist kühler geworden und weniger günstig für die noch stattfindenden Spätlesen, die vor allem im Rheingau in letzter Zeit vorgenommen wurden. Die Weinlese ist eben für dieses Jahr vorüber und der neue Wein im Keller geborgen, entweder dem Keller des Winzers, oder der Genossenschaft, oder des Weinhändlers. Bemerkenswert ist, daß eine ganze Reihe von Winzergenossenschaften nicht nur, sondern auch von Großbesitzern den Wein verkauft hat. Daß die preußische Domäne ihre Weine, die unter 75 Grad Mostgewicht hatten, veräußerte, dürfte noch nicht dagewesen sein, aber auch die Freiherrl. Langwerth von Simmernsche Verwaltung hat einen Teil ihrer Weine verkauft, die Winzervereine Kiedrich und Johannisberg ebenso. Die Weine, die bereits abgesetzt wurden, sollen zum großen Teile an Sektfabriken verkauft worden sein. Von den Preisen der genannten Großbesitzer des Rheingaues ist nichts bekannt geworden, für den Wein des Johannisberger Winzervereins wurden 1220 RM. das Halbstück bezahlt. In Rheinhessen wurden noch Mostgewichte bis 96, 98, 100 und 105 Grad erzielt. Bei Verkäufen wurden erlöst für das Stück (1200 Liter) 1927er landeinwärts 1400—1600 RM., in Bechtolsheim 1350 RM., Gau-Odernheim ebenfalls 1350 RM., in Zornheim 1450—1500 RM., Dexheim 1300 RM., Mettenheim 1300 RM., 1926er in Mettenheim 1600—1700 RM., Mommenheim 1500 RM., Dexheim 1350 RM., Gau-Odernheim 1450 RM. Für das Stück Portugieser Rotwein wurden verschiedentlich 1000 RM. angelegt. Der Winzerverein Dendersheim setzte 16 Stück verbesserten 1927er zu je 1280 RM., 6 Stück naturreinen 1927er zu je 1500 RM. ab. In der Rheinpfalz kostete das Fuder (1000 Liter) 1927er 1000—1800 RM. und mehr, in Deidesheim 2300 RM., Kallstadt 1700—1800 RM., Mußbach 1400—1500 RM., Bad Dürkheim 1750—1800 RM., Ungstein 1700 RM. und mehr. An der oberen Haardt wurden die 1000 Liter verschiedentlich zu 960 RM. zugeschlagen. An der Nahe wurde das Stück (1200 Liter) 1927er mit Preisen bis zu 1600 RM. und mehr bewertet. Im allgemeinen war das Geschäft im Nahegebiet, nachdem einmal die hauptsächlichsten Traubenverkäufe erledigt waren, durchaus ruhig. Am Mittelrhein wurde recht viel an Trauben verkauft. Allerdings war die Ernte gering. Das Geschäft in 1927er Wein ist dürftig, auch in älteren Jahrgängen zeigt sich wenig Umsatz. An der Mosel ist die Lese beendet. Der Ertrag beträgt im Gebiete der mittleren Mosel etwa einen halben Herbst, während die Qualität besser als die des 1926er sein dürfte. Es war ein reges Traubengeschäft, für das Fuder (960 Liter) Most wurden 1400—1800 RM. bezahlt. In Pommern wurden für das Fuder 1927er 1400—1500 RM., in Neumagen 1500 bis 1600 RM. erlöst. An der Ruwer kostete das Fuder 1927er 1250 bis 1300 RM. Dabei wurde fast alles verkauft. In Baden brachten die 100 Liter 1927er 130 RM., Lettenwein 150—180 RM. und anderwärts wurden ebensolche und höhere Preise erzielt. Es ist nur so überaus bedauerlich, daß die Erntemenge so klein ist und daß die Winzer trotz schöner Preise doch sehr übel daran sind, weil die Einnahme zur Deckung der Baukosten nicht reichen kann. In Württemberg war das Herbstergebnis gleichfalls in vielen Fällen nicht zufrieden-

Digitized by Google

stellend. Die Mostgewichte konnten infolge des längeren Hängenlassens der Trauben außerordentlich gesteigert werden. Sie erreichten auch bis 100 und mehr Grad. Bei den Verkäufen von Most wurden für die 100 Liter 1927er 100—331 RM. angelegt. In Franken war der Geschäftsgang in 1927er von vornherein langsam. Die Preise behielten ihre feste und hohe Haltung. Es brachten die 100 Liter 100—200 RM. In Weinen von 1925 und 1926 ging es gleichfalls langsam, obwohl erhebliche Nachfrage danach sich zeigte. Die Bestände bei den Winzern sind aber sehr gering, man muß schon im Weinhandel suchen.

In Deidesheim versteigerte das Weingut A. A. Moßbacher-Forst Faß- und Flaschenweine verschiedener Jahrgänge. Bezahlt wurden für die 1000 Liter 1926er 2250—2540 RM., die Flasche 1926er 2.30—3.40 RM., 1922er 1.60—1.80 RM., 1924er 1.75—5.— RM., 1921er 3—9 RM., 1925er 2.50—8.40 RM. Zurückgezogen wurde 1920er mit dem Gebot von 14.60 RM. die Flasche. S.

Freistaat Sachsen. 14. November 1927: Der Monat Oktober hat im Weinbau, wenn auch nicht hinsichtlich der Ertragsmenge, so doch der Güte der Trauben ausgleichend gewirkt. Die Weinstöcke behielten bis zu dem am 13./14. November eintretenden Frost von 5° C ihre immer mehr in die Herbstfärbung übergehende Belaubung, obschon die Traubenernte sich in der Hauptsache im letzten Drittel des Monats Oktober bis etwa zum 2. November vollzog. Die Belaubung und das sonnige Oktoberwetter haben die Güte der Trauben, die kerngesund eingebracht wurden, sehr gehoben. Die Mostgewichte bewegten sich zwischen 70—80 Grad im Durchschnitt, wenn auch vereinzelt einige höhere Grade erzielt worden sind, die wohl aber für die Gesamtheit keine Rolle spielen. Die Ertragsmenge kann durchweg als $^1/_5$ bis $^1/_3$ einer guten Ernte bezeichnet werden. Die eingelegten Weine sind sehr rasch in eine flotte Gärung getreten und entwickeln sich bis jetzt ausgezeichnet. Es sind in diesem Herbst auch, soweit Trauben verkauft worden sind, Preise erzielt worden, die man wohl noch nie erhalten hat. Man bezahlte wahllos 40—57 RM. je Zentner Trauben und forderte teilweise 65 RM. je Zentner. Der hohe Preis wird zwar keineswegs vollständig ausgleichend wirken, weil doch die Frühjahrsblüte sehr stark zerstört worden ist und damit das Gesamtergebnis anderen Jahren gegenüber wesentlich nachgestanden hat.

Wohl kaum in einem der vorausgegangenen Herbste konnte man eine so wunderbare Holzreife auch der an sich schlecht reifenden Sylvaner, die bis an die äußerste Spitze ausgereift sind, beobachten. Nach diesem Befunde könnte man auf günstige Aussichten für das Jahr 1928 hoffen. Die Weinbergsarbeiten sind bis zu dem eben eingetretenen Frost in regem Gange, obwohl die Bodenbearbeitung und das Aufbringen von Dünger eine unliebsame Unterbrechung erfahren hat. Die noch vorhandenen Jahrgänge des 1925er und 1926er Weines haben weiter ihre Qualität gewahrt und zeichnet sich ganz besonders der 26er, wenn er auch in geringer Menge vorhanden ist, allen Jahrgängen gegenüber aus. Hinsichtlich des Absatzes ist zu beobachten, daß die wenigen hier erzeugten Weine sehr starke Nachfrage auslösen und daß sie bisher in der Hauptsache ihre Auswirkung dahin haben, daß im allgemeinen mehr Wein insbesondere anderer Weinbaugebiete konsumiert wird.

Vereinsnachrichten

Rheingauer Weinbauverein.

Der Rheingauer Weinbauverein hat an das preußische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten Anträge gerichtet, eine Hilfsaktion für die Winzerschaft des Rheingaues vorzunehmen, da sie sonst die Betriebe nicht weiterführen könnten. Ferner bittet der Verein darum, die Ende Dezember fällig werdenden Winzerkreditzinsen zu erlassen, eben die Grundsteuer zu stunden bzw. niederzuschlagen, schließlich von der Beitreibung rückständiger Steuern abzusehen und in der Stundung entgegenzukommen.

Personalia

Ökonomierat Fuhr, Direktor der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Oppenheim a.M., feierte vor kurzem sein 25jähriges Dienstjubiläum als Direktor dieser Anstalt. Aus diesem Anlaß wurde ihm die Amtsbezeichnung Oberstudiendirektor zuteil. Er hat durch die Anstalt dem hessischen und deutschen Weinbau große und vielseitige Dienste erwiesen.

Ökonomierat Karl Warth, der langjährige Führer des Württembergischen Weinbauvereins, ist am 25. Oktober im Alter von 83 Jahren gestorben.

Vorträge und Kurse

Buchführungskurs.

Durch den Verband badischer landwirtschaftlicher Genossenschaften fand am 18. und 19. November in Ihringen ein Spezialbuchführungskurs für Geschäftsführer und Vorstände von Winzergenossenschaften statt, an dem sämtliche Geschäftsführer der sieben Kaiserstühler Winzergenossenschaften Ihringen, Bickensohl, Oberbergen, Burkheim, Jechtingen, Eichstetten, Merdingen) teilnahmen. Am zweiten Kurstage, an welchem verschiedene Vorträge gehalten wurden, fanden sich die Vorstandsmitglieder der Genossenschaften, Kellermeister und Vertreter des Küfergewerbes ein. Am Schlusse des Kurses wies Herr Bürgermeister Bärmann, Merdingen, auf die vorbildliche Arbeit unserer heimatlichen Institute in Bezug auf Weinbau und Weinbehandlung hin und dankte den mitwirkenden Kräften. Ein Rundgang durch die Ihringer Genossenschaftskellereien mit Proben Ihringer Weine bildete den Abschluß des Kurses.

Kursus über Arbeitswirtschaft im Weinbau.

Mitte Januar veranstaltet die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft an der Weinbaulehranstalt in Bad Kreuznach einen arbeitswirtschaftlichen Lehrgang über Weinbau für die deutschen Weinbaufachbeamten. Durch diese Veranstaltung, bei welcher eine Reihe bekannter Spezialisten mitwirken, soll die Arbeitswirtschaft im Weinbau auf eine breitere Grundlage gestellt und die Ergebnisse der Arbeitsforschung mehr verallgemeinert werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstr. 21. — Druck: C. A. Wagner Buchdruckerei A. G., Freiburg i. B.

Berlandieri × Riparia Teleki (Nr. 8B, 5A und 5BBK)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 59

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Etiketten und Blankette
für Weine und Liköre stets vorrätig Otto Leich, Lith. Anstalt, Fürstenwalde, Spree 2/472.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.).

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Flaschen
Hallesche Pfännerschaft, Abtlg. der Mansfeld A.-G. für Bergbau und Hüttenbetrieb, Halle-Saale.

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta").

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Kyanisierte Reb- und Baumpfähle
Holzindustrie-Werke Josef Benz A.-G., Löffingen (Schwarzwald).

Mammut-Faßdichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Mammut-Faßkitt
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Mammut-Pfortendichte
Chem. Werke Marienfelde, Aktienges., Berlin-Marienfelde.

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.

Motorfüllpumpen
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Hill & Müller, Gummi- u. Asbestfabrikate, Freiburg i. B., Stammhaus Mannheim.

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden.

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Wein- u. Obstpressen „Herkules"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergszugwinden „Elefant"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergszugwinden „Kleinwinzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Weinbergs-Zugwinden „Winzerdank"
Franz Clemens Söhne, Maschinenfabrik, Kreuznach (Rheinland).

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsen-Bestäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenkupferstaubmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt (Cusarsen).

Arsenverstäubungsmittel „1922"
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. M.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe).
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Horst's Kupferstaub
Horst & Co., G. m. b. H., Frankfurt a. Main.

Kupferstaubmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt (Cusisa 1926).

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nikotin-Quassia-Seife
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Schwefelschnitten
Herm. Zimmermann, Schwefelschnittenfabrik, Krozingen.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: „Pflanzenschutz" GmbH., Schweinfurt. M.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
„Pflanzenschutz" GmbH., Schweinfurt/M.

Domasol „U" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel).
„Doma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine), Prov. Hann.

Domasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung).
„Doma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine), Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Zabulon, bleifrei und bleihaltig
Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, Nackenheim a. Rhein.

Digitized by Google

W42

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des Badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

6. Jahrgang
Nr. 24
15. Dezember 1927

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. Mk. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. Br.

DER NEUE WINZERKALENDER

erscheint

Ende Dezember.

Der Kalender enthält wertvolle Ratschläge erster Fachleute über Weinbergsbearbeitung, Schädlingsbekämpfung, Weinbehandlung etc.

Für die Abnehmer von Cusarsen, Dr. Sturms Mittel und Cusisa ist der Kalender – soweit Vorrat reicht – bei den bekannten Hauptvertriebsstellen kostenlos erhältlich.

E. Merck / Darmstadt
Abteilung Pflanzenschutz-Verkauf

Digitized by Google

EIN SCHLAGER VON PLATZ

nur

Mk. 850

MOTORFÜLLPUMPE

einfach wirkend
4 PS-Motor
Kugellager
starke Grundplatte
automat. Ventil
Auspufftopf D. R. P. a.

Ehrendiplom (höchste Auszeichnung) des Landw. Vereins für Rheinpreußen; Wanderausstellung Trier 1927

6b

CARL PLATZ

Ludwigshafen

Prospekte kostenlos. Prospekte kostenlos.

Kellereiartikel

Weinschläuche
Weinpumpen

aller Systeme, für Hand- und elektrischen Antrieb, **liefern** in bewährten Qualitäten und Ausführungen **preiswert**

Hill & Müller
gegründet 1890 45
Mannheim · Freiburg i. Br.
N 3 11/12 Kaiserstr. 84

Als Volontär

sucht ungarischer jung. Mann, der deutschen Sprache mächtig, aus guter Familie, mit Reifeprüfung, 20 Jahre alt, der auch bisher in der Branche tätig war, in großem Betriebe gehaltlose

115 **Anstellung.**

Gefl. Anträge unter Chiffre „Volontär 1878" bef. Rudolf Mosse, Budapest, IV. Váci utca 18.

Ihre Schuldner zahlen ohne Rechtsanwalt!

Wirklich praktische Anleitung, alle Außenstände einzutreiben, absolut sicher und ohne Anwaltskosten gibt meine Broschüre:

Wie zwinge ich säumige Schuldner zum Zahlen?

Sie sparen Zeit, Ärger und unnötige Ausgaben **und kommen zu ihrem Gelde!**
Portofreie Zusendung gegen Überweisung von Mark 1.— auf Postscheckkonto Ffm. No. 57859

Bücherrev. H. C. Schöne, Frankfurt-M.
Rohrbacherstraße 24 120

---

4 u. 6 Zyl. **Opel** **Der wirtschaftlichste Wagen der Gegenwart**

Opel-Generalvertretung:
Oberrheinische Automobil-Gesellschaft
Freiburg i. B. Kaiserstraße 152

101

Beschleunigung des Gärungsprozesses
erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere 98
Elektrische Thermoschlange.
Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt.

„Thermosana" G. m. b. H., Stuttgart, Augustusstr. 49.

Zahlreiche grosse Unternehmungen verdanken ihre rasche Entwicklung

neben der Leistungsfähigkeit

nur dem Inserat!

Schnittreben

aller gangbaren, bewährten Sorten, insbesonders

118

Kober 5 BB

liefern verläßlich sortenrein

die

Rebanlagen

Kober, Kohlfürst u. Ges.
Wiener-Neustadt
Neuklostergasse 1

Preisblatt auf Wunsch kostenlos!

Digitized by Google

Weinbau und Kellerwirtschaft

unter Mitwirkung von bedeutenden Fachmännern der Wissenschaft und Praxis herausgegeben von
Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Institutes in Freiburg im Breisgau
Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung

6. Jahrgang | 15. Dezember 1927 | Nr. 24

Inhalt: Müller, Arsenhaltiger Wein S. 239; Dümmler, Die Rebenveredlung am Scheidewege S. 240; Schädlingsbekämpfungsmittel S. 243; Kleine Mitteilungen S. 244; Berichte aus den Weinbaugebieten S. 245; Vereinsnachrichten S. 246; Fragen und Antworten S. 246; Bücherbesprechungen S. 247; Personalia S. 247; Bekanntmachungen S. 247.

Arsenhaltiger Wein.

Von Direktor Dr. K. Müller.

(Mitteilung Nr. 154 des Badischen Weinbauinstituts.)

Dr. Remy, Abteilungsvorstand am hygienischen Institut in Freiburg, hat vor kurzem in der „Deutschen Medizinischen Wochenschrift" (Nr. 36, 1927) und in der „Umschau" (Heft 49, 1927) zwei kleine Arbeiten über arsenhaltigen Wein veröffentlicht, die unwidersprochen nicht hingenommen werden dürfen. Es sei nur nebenbei bemerkt, daß Remy glaubt, auch die Reblaus und die Peronospora würden mit arsenhaltigen Mitteln bekämpft, und daß er von Pariser-grün (= Schweinfurtergrün) behauptet, es weise wie Bleiarsenate einen erheblichen Bleigehalt auf. Beide Ansichten sind natürlich unrichtig.

Viel mehr interessiert uns hier seine eigenartige Stellungnahme zu den Analysenbefunden über Arsen im Wein. Remy hat 5 Weine untersucht, davon hatten 3 Arsen in Mengen von 0,1 bis 0,05 mg. Diese Untersuchungen stimmen überein mit den sehr zahlreichen Analysen, die seinerzeit auf Veranlassung des Reichsgesundheitsamtes durchgeführt wurden. Bei 56 Weinen wurde nur einmal eine Höchstmenge von 3,2 mg As im Liter festgestellt, dagegen hatten 84% aller Weine nur bis 1 mg As im Liter.

Die im Wein gefundenen Arsenmengen blieben also ganz erheblich hinter den Mengen zurück, die der Arzt als Tagesdosis verschreiben kann (15 mg arsenige Säure). Gleichwohl wertet Remy seinen und die übrigen Befunde über den geringen Arsengehalt des Weines in eigenartiger Weise aus. Er schreibt:

„Trotzdem kann die vielfach aufgestellte Behauptung, daß arsenhaltige Weine mit jenen Arsenmengen, wie solche bisher gefunden wurden, unschädlich sein sollen, nicht aufrechterhalten werden, da strikte Beweise für ihre absolute Ungefährlichkeit nicht erbracht sind."

Logischerweise sollte man doch annehmen, daß niemand das Recht hat, die im Wein gefundenen Arsenmengen als gesundheitsgefährlich zu bezeichnen, bevor der Beweis erbracht ist, daß noch viel kleinere Arsenmengen als man bisher annahm, gesundheitsgefährlich werden können. Remy glaubt an eine stärkere Schädigung durch Arsen im Zusammenhang mit der Wirkung des Alkohols. Er spricht auch von Patienten, die 2—4 l Wein täglich genießen, übersieht aber dabei, daß es sich bei solchen Mengen einmal nur um die Zeit der heißen Sommertage handelt und dann auch nicht um reinen Wein, sondern nur um sogenannten „Haustrunk" mit ganz geringem Alkoholgehalt, also um ein Getränk, das zum Löschen des Durstes bestimmt ist. Einen Beweis dafür, daß eine Kombination von Alkohol und Arsen besonders giftig wirken kann, bleibt uns Remy schuldig. Der Umstand, daß die Kliniken in Freiburg mitunter von Winzern in Anspruch genommen werden, bei denen Erscheinungen festzustellen sind, die gewisse Ähnlichkeiten mit Arsenvergiftungen haben, kann, wenn es sich tatsächlich um Arsenvergiftungen handelt (was noch gar nicht feststeht), leicht so erklärt werden, daß beim Umgang mit arsenhaltigen Bekämpfungsmitteln von seiten dieser Patienten nicht die nötige Vorsicht beobachtet wurde.

Der Direktor des Hygienischen Institutes in Freiburg, Prof. Uhlenhuth, äußerte sich in einer Sitzung der Medizinischen Gesellschaft in Freiburg am 26. Juli sehr skeptisch über die Krankheitserscheinungen, die man als Arsenvergiftungen kurzer Hand anspricht. Er sagte nach dem offiziellen Protokoll:

„Die hier von Rost, Ziegler und Eppinger geschilderten Krankheitsbilder sind recht verschiedenartig. Für eine Arsenvergiftung spricht jedenfalls die Melanose und Hyperkeratose. Ein ähnliches Krankheitsbild zeigt die von Geyer beschriebene Reichensteiner Krankheit, die durch arsenhaltiges Trinkwasser (mit 2,5 mg As[1]) pro Liter) hervorgerufen wurde (Arch. f. Dermatol. u. Syphilis 1898); die andern schweren Erscheinungen passen meiner Ansicht nicht alle zur Arsenvergiftung. Ob in den hiesigen Fällen die arsenhaltigen Rebenspritzmittel, der reichliche Weingenuß (2—4 l täglich) — (Alkohol!) allein die Krankheit erzeugt haben, bedarf weiterer Aufklärung. In einem Falle haben wir (mit Frl. Dr. Herrmann) Spirochäten vom Weiltypus aus dem Blute in Reinkultur gezüchtet, die ein Meerschweinchen unter Erscheinungen des Ikterus und Hämorrhagien töteten. Wir möchten diese Tatsache lediglich feststellen, ohne mangels weiterer Beweise zunächst weitere Schlüsse daraus zu ziehen. Wir werden die Sache weiter verfolgen. Die Krankheit muß ätiologisch und epidemiologisch möglichst intensiv und schnell bearbeitet werden. Merkwürdig ist, daß man aus andern Weingegenden von dieser Krankheit nichts hört, auch kenne ich einen Fall von einem Mann, der nie in Weinbergen zu tun gehabt hat. Bei einem anderen ist wohl sicher Arsen als Ursache auszuschließen (von mir gesperrt! K. M.). Die übrigen sind wohl alle in den Weinbergen beschäftigt gewesen. Frauen und Kinder sind meines Wissens auch nicht erkrankt. Es fragt sich, ob alle diese Fälle eine einheitliche Ursache haben. Wasseruntersuchungen der betreffenden Gegenden sind im Gange. Das Reichsgesundheitsamt hat übrigens Merkblätter herausgegeben. Die darin empfohlenen Schutzmaßnahmen (Schutzbrille, Maske usw.) werden aber vielfach nicht befolgt."

[1] Soll heißen: 2,5 mg arsenige Säure = 1,89 mg As im Liter. K. M.

Digitized by Google

Nach alledem handelt es sich um gänzlich ungeklärte Fälle, die zuerst wissenschaftlich untersucht werden müssen.

Remy berichtet aber auch von Weinen, die 2,7—2,9 mg As enthalten und beruft sich dabei auf Gautier und Clausmann. Wenn man aber die betreffende Arbeit in den Comptes rendus 1904, Bd. 139, S. 105, nachliest, dann steht dort 0,27 und 0,89 µg (Mügramm) in 100 Teilen der Substanz oder 0,0027 mg bis 0,0089 mg im Liter und nicht 2,7—2,9 mg, wie Remy angibt. Diese niederen Arsengehalte sind verständlich, denn es handelt sich um französische Weine, die untersucht wurden, bevor man mit arsenhaltigen Mitteln die Schädlinge bekämpfte. Remy zitiert also ganz falsch und baut auf falschen Zahlen falsche Schlüsse auf.

Das Vorgehen von Remy, unbewiesene Ansichten — und dazu in der „Umschau", einer Zeitschrift mit sehr großer Verbreitung in naturwissenschaftlich interessierten Kreisen des In- und Auslandes — zu veröffentlichen, halte ich für durchaus verfehlt. Remy schreibt dort u. a.

„Daß aber schon infolge geringer Arsenmengen, also solche, wie sie verschiedentlich in Weinen nachgewiesen wurden, chronische Arsenvergiftungen auftreten können, beweisen unter anderem die Reichensteiner Krankheit, die auf den Genuß arsenhaltigen Wassers mit 1,98 mg As pro Liter zurückzuführen ist, ebenso die in gleichem Sinne in der Provinz Buenos Aires aufgetretene Arsenkrankheit, die von Girla Cerbella Raul beschrieben wurde."

Wenn der Laie das liest, dann könnte er wohl vor dem deutschen Wein gewaltige Angst bekommen. Man darf aber nicht übersehen, daß einmal der Wein, wie oben erwähnt, in 84% aller untersuchten Fälle nur bis 1 mg As enthielt, und daß Trinkwasser in viel größeren Mengen als Wein täglich konsumiert wird, wenn auch nicht immer direkt, so doch als Suppe, Speisen und im Sommer in verschiedenster Form zum Durstlöschen.

Der Tragweite des unglückseligen Artikels in der „Umschau" ist sich Remy offenbar wohl kaum bewußt gewesen. Er hat wohl nicht überblickt, daß der deutsche Wein durch diese auch sachlich zu beanstandende Veröffentlichung gewaltig geschädigt wird in einer Zeit, in der das Deutsche Reich 1 Million Reichsmark freigemacht hat, um dem deutschen Wein zum Absatz zu verhelfen. Er überblickte wohl auch nicht, daß seine unvorsichtige Veröffentlichung für die Abstinenzler und für das Ausland eine Waffe sein wird, wie geschaffen, um vor dem Genuß des deutschen Weines zu warnen. Der Winzer hat wahrlich schon genügend Feinde und muß es deshalb mit allem Nachdruck ablehnen, daß man den deutschen Wein, das edelste Getränk, das wir haben, ohne stichhaltigen Grund verunglimpft!

Die deutschen Weinbauinstitute, die über genügend sachkundige chemische Beamte in ihren eigenen Anstalten verfügen, sind selbstverständlich sofort bereit, sich geschlossen gegen Bekämpfungsmittel zu wenden, die, wenn auch nur vereinzelt, gesundheitliche Bedenken für den Weingenuß aufkommen lassen. Das ergibt sich u. a. auch aus dem Beschluß des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes, die Anwendung bleihaltiger Bekämpfungsmittel zu verbieten, denn Blei ist als sogenanntes schleichendes Gift weit gesundheitsgefährlicher als Arsen.

✣

Die Rebenveredlung am Scheidewege.

Von Weinbauoberinspektor A. Dümmler.
(Mitteilung Nr. 155 des Badischen Weinbauinstituts.)

Zahlreiche Beobachtungen wenig erfreulicher Natur zwingen mich, nochmals zu zwei wichtigen Punkten in der Frage der Rekonstruktion unserer Weingärten Stellung zu nehmen:

1. Die Prüfung der Pfropfreben. Die gewissenhafte Auswahl der für die Pflanzung bestimmten Pfropfreben ist die Grundlage einer gedeihlichen Entwicklung unseres zukünftigen Weinbaues. Glaubt man im allgemeinen diese Prüfung der neuen Reben leicht nehmen zu dürfen, so muß der Weinbauer sowohl wie der Rebenlieferant in absehbarer Zeit mit einem schweren Rückschlag rechnen. Und dieser Rückschlag kann nicht schwarz genug an die Wand gemalt werden. Ich habe Hunderttausende von Reben selbst geprüft und muß auf Grund der dabei gesammelten Erfahrungen nach wie vor daran festhalten, daß die allgemein empfohlene Druck- oder Drehprobe nicht genügt, daß vielmehr mit der Hand und mit einem spitzen aber nicht scharfen Taschenmesser die Prüfung durchgeführt werden muß. Die eine Hand erfaßt die Unterlage, die andere das Edelreis, das nun versucht wird nach verschiedenen Richtungen abzubiegen. Bei einjährigem und vor allem bei mehr schwächlichem Material muß dies mit Vorsicht geschehen; zweijährige kräftige Reben erfordern größere Kraftanstrengungen. Da der tiefste Punkt der Pfropf-Schnittfläche die geringste Neigung zum Verwachsen zeigt, so ist diesem auch zuerst die Aufmerksamkeit zuzuwenden, darnach dem höchsten Punkte der ehemaligen Schnittfläche und zuletzt den beiden Seitenrändern. Nunmehr tritt das Messer in Aktion. Vermittels dessen zieht man vorsichtig die Rinde, wieder zuerst an der tiefsten Pfropfstelle, weg und kann dann nun völlig einwandfrei feststellen, ob nicht doch schlecht verwachsene, beim Druck klaffende Teile im Holz vorhanden sind. Oder man sieht an der Unterlage unmittelbar von der Pfropfstelle aus mehr oder weniger tief keilförmig nach unten ziehend, schwarze, völlig abgestorbene Holzpartien. Bei anderen Veredlungen täuschte ein vorstehender Wulst des Edelreises eine völlige Verwachsung vor, welche Annahme beim Bloßlegen der Rinde als nichtig erkannt wird. Oder — es klafft eine dickrindige Rebe beim Druck — klafft hier nur die Rinde oder auch das Holz? Hier muß das Messer zur Klärung eingreifen. Bei seinerzeit in den Kisten sehr stark vorgetriebenen Reben sind die übermäßigen Kallusmassen oft verborkt. Diese Borke gilt es wegzukratzen, um zu sehen, wie es darunter am eigentlichen Holze aussieht. Auch an allen übrigen Pfropfstellen kann man beim tieferen Anschauen oft die betrüblichsten Beobachtungen bezüglich der Verwachsung machen — wohlgemerkt alles das bei Reben, die vorher einer gewissenhaften Druck- und Drehprobe unterworfen worden sind und dieser standhielten. Kaum halbverwachsene Reben und dazu noch in schwachwüchsigem Zustande, fallen selbstverständlich der Druck- und Drehprobe zumeist leicht zum Opfer, aber nicht solche, die trotz mangelhafter Vernarbung kräftiges Aussehen zeigen, und vor allem nicht bei zweijährigen Reben. Andererseits kann man die Druck- und Drehprobe nicht zu weit treiben, da sonst viel

Digitized by Google

Material, vollkommen aber etwas dünn verwachsen, einem ungestümen Vorgehen nutzlos zum Opfer fallen kann. Mit dem Messer muß auch das Edelreis auf der Rankenseite geprüft werden. Es bedarf hier zumeist nur einer geringfügigen Lösung der Rinde um braune tote Flächen des Edelreises, bis nahe zur gut verwachsenen Pfropfstelle herabreichend, in zahlreichen Fällen konstatieren zu können. Hier haben wir es mit dem Beginn der sogenannten Kopffäule zu tun. — Auch die Prüfung auf den Gesundheitszustand im allgemeinen hat noch viel sorgfältiger als bisher zu geschehen — da bricht nicht jede schadhafte Rebe beim prüfenden Druck. Das Auge entdeckt auch nicht ohne weiteres alle Mängel. Engerlingfraßstellen, Hackstellen, Rißstellen sind oft unter anhängender stark krustender Erde verborgen, den Beginn der Schwarzfäule am Fuße oder an anderen Teilen der Unterlage deckt noch die Rinde zu — bei jedem Verdacht muß hier wieder das Messer Klarheit schaffen. Bei stark mit nasser Erde verschmiertem Würzlingsmaterial ist überhaupt erst nach gründlichem Waschen ein einwandfreies Prüfen möglich. Um den Schluß unter diese Betrachtungen zu setzen, hebe ich nochmals hervor, daß es Unterlagsreben gibt — unter ihnen, als Exponent, Rup. du Lot. — mit dünner, festanliegender Rinde, die mit ihrem Edelreis so wunderbar und äußerlich sichtbar verwachsen können, daß bei jeder Rebe ein einziger Blick genügt, um bezügl. der Verwachsung das Gute vom Schlechten trennen zu können, daß aber die Mehrzahl der jetzt im Schwange befindlichen Unterlagsreben diese vorzügliche Eigenschaft nicht aufweisen und daß auch der langjährig erfahrene Prüfer von Pfropfreben die Zuhilfenahme des Messers bei diesem Geschäfte nicht entbehren kann.

Es ist nun aus dem Gesagten heraus selbstverständlich, daß ein großer Teil von nicht gewissenhaft geprüften Pfropfreben nach ihrem Auspflanzen in den Weinberg, je nach dem Grade ihrer Schadhaftigkeit, höchstens in den ersten Jahren noch eine glückliche Form zeigen können und daß dann immer weiter hinaus ein Zurückgehen und Absterben einsetzen muß. Nur teilweise verwachsene Reben besitzen nicht die Fähigkeit, das Fehlende nachzuholen. Sie können die schadhaften Stellen wohl umwallen, aber nicht schließen und Fäulnis von innen heraus ist die nachgerade Folge. Alle übrigen genannten Mängel lassen die gepflanzte Rebe entweder niemals zur vollen Entwicklung kommen oder fressen zumeist weiter, mehr oder minder rasch die betreffenden Reben völlig zugrunde richtend. Je sorgloser man die Prüfung handhabt, je weniger man glaubt, daß nur die erfahrensten Leute für dieses Geschäft herangezogen werden müssen, um so trostloser wird der Anblick veredelter Weingärten in Zukunft sein. Und wenn dann nun jemand einwenden sollte, daß es unmöglich sei, in einem großen Rebenveredlungsbetriebe eine solch gewissenhafte zeitraubende Prüfung der Pfropfreben durchzuführen, dann kann ich nur die Achseln zucken und unter Hinweis auf das gegebene mögliche ungünstige Bild unseres Zukunftsweinbaues erwidern, daß die gewissenhafte Prüfung der Pfropfreben vor ihrer Auspflanzung in den Weinberg im Interesse der rebbautreibenden Bevölkerung gefordert werden muß. Andererseits kann man die Wichtigkeit dieser sorgsamen Prüfung verneinen. Hierfür kann der Gegenbeweis leicht erbracht werden. Es könnte sich nur darum handeln, die Frage aufzuwerfen: Sind kleine Verwachsungsschäden an der Pfropfstelle von wirklich schwerwiegender Bedeutung für das Gedeihen der Pflanzung? Hierüber könnten nur sorgfältig weinbergsmäßig durchgeführte Pflanzversuche einwandfreie Antwort geben.

Winzer! **Es ist höchste Zeit, die Zeitschrift „Weinbau und Kellerwirtschaft" bei der Post** (außerdeutsche Abonnenten beim Verlag) **für das kommende Jahr zu bestellen** (Preis nur 1.35 RM. pro Vierteljahr), **sonst stockt die Zustellung.**

Wer die Zeitschrift nicht regelmäßig zugestellt bekommt, wendet sich in Deutschland an den Briefträger oder das Postamt. Auslandsabonnenten beschweren sich beim Verlag.

Das Weinbauinstitut kann weitere Pfropfreben für Frühjahr 1928 nicht mehr abgeben. Bestellungen sind darum zwecklos.

Konsumweine, die sich gehellt haben und nicht mehr viel Säure besitzen, können jetzt abgelassen werden. Säurereiche Weine beläßt man noch auf der Hefe, um den Säureabbau nicht zu stören.

Die 1927er Weine dürfen bis zum 31. Januar 1928 gezuckert werden. 1927er Weine, die eine 25%ige Zuckerung nötig haben, bisher aber nur auf 20% gezuckert wurden, dürfen in dieser Zeit nachgezuckert werden (vgl. S. 244). **Für naturreine Weine früherer Jahrgänge hört die Zuckerungsfrist mit dem 31. Dezember auf.**

Digitized by Google

2. Das Rigolen der Weinbergsgelände. Die Ansichten über die Art der Ausführung und besonders über die Tiefe des Rigolens und über die Umlagerung der einzelnen Bodenschichten gehen weit auseinander. Rigoltiefen werden angewandt von 50 cm, 75, 100 und sogar 120 cm. Die einen versenken den guten Obergrund in den Untergrund, während die anderen diesen Obergrund möglichst nahe der Oberfläche erhalten wissen wollen. Große Mißerfolge sind bei diesem so sehr unterschiedlichen Vorgehen nicht zu verme den. Das einzig richtige Mittelmaß wird getroffen, wenn man sich von folgenden, auf Erfahrungen sich stützenden Betrachtungen leiten läßt: Vermehrt man Reben auf normale Weise, so legt man ca. 30 cm lange Blindreben in den Erdboden zur Bewurzelung so tief ein, daß nur noch das oberste Auge davon herausschaut. Eine Bewurzelung erfolgt nur dann rasch und in genügender Weise, wenn der Boden möglichst locker, warm und fruchtbar ist. Da wir nun vor allem die Wurzeln am Fuße der Blindreben wünschen, so müssen selbstverständlich die genannten günstigen Bodeneigenschaften dort in erster Linie vorhanden sein, das wäre bei ungefähr 30 cm Bodentiefe. Die entstehenden Wurzeln haben nun nicht das Bestreben, lediglich nach der Seite hin zu wachsen, sondern es wollen diese auch in einem mehr oder minder stumpfen und sogar spitzen Winkel in die Tiefe. Es sind deshalb auch mindestens 10 cm guten, lockeren Grundes unterhalb des Fußes der Blindreben nötig — bei solchen, die man zweijährig werden lassen will, oder auch lassen muß, ca. 20 cm. Bei zahlreicher Vermehrung durch Blindreben legt man diese in einer sogenannten Rebschule in Gräben ein. Liegen die einzelnen Gräben ziemlich weit auseinander und ist der Grund und Boden im allgemeinen locker und fruchtbar, so hat man vor dem Einstellen der Blindreben nur nötig, die Gräben spatenbreit und 40—50 cm tief auszuheben und auf die Sohle dieser Gräben guten fruchtbaren Grund zu bringen. Muß das Gelände aber durch möglichst nahes Zusammenlegen der Einschulgräben weitgehendst ausgenützt werden, liegt auch der Boden im allgemeinen fest, dann kann nur durch planmäßiges Rigolen auf 50 cm Tiefe und Unterbringung der guten Oberkrume in den Untergrund der für eine lohnende Rebenvermehrung unbedingt notwendige Zustand erreicht werden. — Bei Blindreben, oder besser Wurzelreben, im Weinberg gesetzt, müssen selbstverständlich die für eine Rebschule notwendigen Verhältnisse in erster Linie auch hier gegeben sein: guter lockerer, fruchtbarer Grund bei ca. 30 cm Tiefe beginnend, damit die frisch gesetzten Reben mit der Wurzelbildung überhaupt beginnen können. Es kommt uns aber nicht darauf an, lediglich eine Wurzelbildung zu erzielen, wie diese für die Rebschule vollauf genügt, denn die Reben sollen ja nun für nahezu ein Menschenalter an Ort und Stelle im Weinberg stehen bleiben, sie sollen mit ihren Wurzeln — was auch deren eigener Wille ist — die tieferen, festliegenden nährstoffärmeren Schichten durchdringen. Es ist wiederum selbstverständlich, daß die Wurzeln diese schwere Arbeit am besten dann beginnen können, wenn sie Zeit hatten, sich vorher in noch weiterem, tiefer als 20 cm unter den Füßen liegendem guten Grunde besonders zu kräftigen. Wir wollen aber auch, daß die gepflanzten Reben oberirdisch rasch und allgemein auf das kräftigste heranwachsen. Dies vermögen sie aber nur, wenn der unterirdische Teil sich gleich in den ersten Jahren ungehemmt in natürlicher Weise entwickeln kann, und da ist immer nur wieder auf recht viel guten nahrhaltigen Boden im Untergrund hinzuweisen. Eine rasch und kräftig sich in ihrer Jugend durchwurzelnde Rebe bürgt auch am ehesten für die im Weinbau so sehr notwendige Langlebigkeit. Nach diesen Erörterungen liegt es so weit klar, daß wer seinen Weinbergsboden auf nur 50 cm Tiefe rigolt, weniger günstige Ergebnisse erzielen kann, wie derjenige, der bei diesem Geschäft tiefer geht und daß diese geringeren Ergebnisse sich sogar bis zum völligen Fehlschlag steigern können, wenn der Untergrund aus felsig festliegender Erde oder aus Felsen selbst besteht. Je tiefer wir nun aber das Rigolen vornehmen, um so schwieriger und kostspieliger wird diese Arbeit im allgemeinen und um so weniger leicht können auch die nährstoffreichen Oberschichten dahin gebracht werden, wo sie nach dem Rigolen, im Untergrund, also unmittelbar am Fuße der Reben beginnend, lagern müssen. Das ist schon bei einer Rigoltiefe von 1 m der Fall. Obschon nun die 1 m Rigoltiefe sachlich richtiger ist, so schränkt man diese doch aus praktischen Gründen auf ca. 75 cm Tiefe ein, wobei dann nach dem Lockern und Wenden die früheren beiden obersten Schichten von je 25 cm, insgesamt 50 cm Mächtigkeit innig gemischt unten liegen und darüber die vorher unterste Schicht wilden Bodens von ebenfalls 25 cm. Die frisch gepflanzten ca. 30 cm langen Reben stehen damit in wildem Boden, mit ihrem Fuß aber bereits in den obersten Teilen der 50 cm tiefen Schicht guten Bodens, die ihnen im eben geschilderten Sinne zum größten Nutzen gereicht. Die obenauf liegende Schicht wilden Bodens schadet nichts, sie wird sogar im Laufe der Zeit durch alle möglichen Einflüsse in guten Boden übergeführt. — Vielfach betrachtet man das Rigolen nur als eine Bodenlockerung und glaubt auf die sachgemäße Umlagerung der Schichten gar keinen Wert legen zu sollen. Die im noch nicht gelockerten Boden obenauf lagernde beste Schicht wird dann zuunterst gekehrt, die zweite und dritte Schicht, eine nach der anderen, darüber gelagert. Damit kommt auch der Fuß der Rebe in wildem Boden zu stehen. Die Wurzelbildung beginnt schwach und spät und entwickelt sich ständig auch nur schwächlich weiter, bis endlich die zutiefst gelagerte gute Bodenschicht, die ein kräftigeres Wachstum ermöglicht, erreicht ist. Dieses Siechtum einer jungen Pflanzung dauert meistens mehrere Jahre, um so längere Zeit, je größer die Rigoltiefe in diesen Fällen gewählt wurde, sich wieder ausdehnend bis zum völligen Fallissement. Es ist also beim Rigolen von Weinbergen die Rigoltiefe und die sachgemäße Lagerung der einzelnen Bodenschichten von allergrößter Bedeutung, wenn man eine in jeder Beziehung zufriedenstellende Rebanlage erzielen will. Das war im bisherigen Rebbau so und ist es noch viel mehr bei den größere Ansprüche stellenden Pfropfreben. Heutigentags ist man leicht geneigt, über jegliche Erfahrungen sich hinwegzusetzen. Wächst das einigermaßen, was man gepflanzt hat, so freut man sich, daß man bei dem geübten flüchtigen Vorgehen der Boden-Vorbereitung an Arbeit und Geld gespart hat, ohne zu ahnen, was diese Pflanzung — auch mit Rücksicht auf die Ausdauer derselben — hätte sein können, daß sich etwas größere Aufwendungen an

Digitized by Google

Arbeit und Geld von vornherein und mit der Zeit sich viel besser bezahlt machen. Der Beweis für die Richtigkeit des zuletzt Gesagten kann meistens erst nach Jahren erbracht werden, welcher Umstand es ermöglicht, daß diejenigen, die auf größere Sorgfalt bei der Neuanlage von Reben dringen, wenig gern gesehene Berater darstellen. Will dann mit der Zeit eine Pflanzung nicht in der richtigen Weise vorwärtsgehen, dann sucht man nicht die Schuld bei sich selbst, sondern bei den verwendeten Pfropfreben, die weniger tauglich seien als die sich besser anpassenden ungepfropften Reben. Es kommt der Tag, wo von seiten der Praxis in der Rebenveredlungsfrage allgemein zum Rückzug geblasen werden wird, wenn nicht sachgemäßer in der Bodenvorbereitung vorgegangen wird, als es zum großen Teil jetzt geschieht. Über die Ausführung des Rigolens im allgemeinen sich hier zu unterhalten wäre müßig, da jeder Fall anders gelagert ist. Die Handarbeit ist als die sorgfältigste zu betrachten. Sie ist gar nicht auszuschalten, wenn es sich um kleine Stücke handelt, oder auch um größere, bei welchen Veränderungen der Lage in Betracht gezogen werden müssen. Wo der Rigolpflug anwendbar ist, soll man ihn nehmen. Wer Gesteinsboden hat, der soll sprengen, wenn es sich nicht um schmale Terrassen handelt. Wer da glaubt das Rigolen über ein oder zwei oder sogar drei Gräben vornehmen zu müssen, der soll es ruhig tun — bei alledem darf nur nicht vergessen werden, sich schon vor Beginn der Arbeit das vor Augen zu halten, was über die Tiefe und über die sachgemäße Lagerung der Bodenschichten in vorstehendem gesagt worden ist. Je näher man bei Ausführung der Arbeit den auf Erfahrungen sich stützenden Forderungen nahekommt, um so mehr wird man sich über seine Neuanlagen freuen können; je weiter man sich davon entfernt, um so weniger wird Zufriedenheit die Folge sein. —

Zum Schlusse möchte ich noch einmal zusammenfassen, daß die beiden etwas ausführlich besprochenen Punkte „die Prüfung der Pfropfreben" und „das Rigolen der Weinbergsgelände" für den zukünftigen Weinbau so bedeutend sind, daß man wohl von einem Scheideweg sprechen kann, an dem die ganze Rebenveredlungsfrage gegenwärtig steht. Wir wissen von manchen Nachbarländern, die schon seit langem den größten Teil ihrer Weinberge rekonstruiert haben, daß man dort in veredelten Weingärten einen jährlichen Abgang von 3% und darüber annimmt, daß man dort also nur mit einer Lebensdauer von 33 herabgehend bis auf ungefähr 25—20 Jahre rechnet. Wenn dies bei uns auch so kommen würde, wäre dies ein schwerer Schlag für viele unserer Rebgegenden. Man hat bisher im allgemeinen mit einer durchschnittlichen Umtriebszeit von 40 Jahren gerechnet und man weiß heute noch nicht, wie man das hierfür notwendige Pflanzmaterial beschaffen soll, geschweige denn, wenn eine nur etwas über 30 oder sogar nur 20 Jahre fassende Umtriebszeit in Betracht gezogen werden müßte — ganz abgesehen von der wesentlichen Verteuerung, die jede Kürzung der Umtriebszeit für den Weinbau im Gefolge haben müßte. In jenen Ländern führt man den jährlichen Abgang in den gepfropften Weingärten auf alles mögliche zurück, nur nicht auf das, was uns in vorstehendem beschäftigt hat. Nach unseren nahezu $2^1/_2$ Jahrzehnte umfassenden Erfahrungen in der Pfropfrebenfrage haben wir ein jährliches Absterben eines bestimmten Prozentsatzes von in den Weinbergen gepflanzten Veredlungen nur dann zu verzeichnen gehabt, wenn ungenügend vorgeprüftes Material verwendet wurde, und nur dann war ein allgemeines Siechtum der gesamten Pflanzung sichtbar, wenn das Rigolen unsachgemäß durchgeführt worden war oder wenn für den betreffenden Boden nicht zusagende Unterlagsreben Verwendung fanden. Die letztere Ursache kommt heutigentags — wo die Frage der Adaption weitgehend geklärt ist — wenig mehr in Betracht, dafür aber um so mehr die beiden zuerst genannten Ursachen. Zieht man aber die richtige Lehre aus dem Gesagten, dann braucht kein Mensch einen größeren jährlichen Abgang in den veredelten Weingärten zu befürchten, als wie er bisher auch bei nicht veredelten Reben üblich war, also kaum 1,4%. Wir haben weite Gegenden, wo man seine alten Reben lediglich durch Vergruben verjüngt, wo man das Rigolen von Weinbergsgelände überhaupt nicht kennt; wir haben andererseits viele Winzer, die das ihnen bekannte Rigolen immer flüchtiger geneigt sind auszuführen, und wir haben so manchen Rebenveredler heute, der wohl ganz gut versteht gepropfte Reben heranzuziehen, über die Bedeutung einer gewissenhaften Prüfung solcher Reben aber völlig im unklaren ist oder aber aus Mitleid und auch aus Geschäftsinteresse es nicht über sich bringt, Reben mit schönen Wurzeln und Trieben trotz eines sich später entscheidend bemerkbar machenden Mangels fortzuwerfen. Um die notwendige Richtung am Scheidewege einzuschlagen, dazu sind zum Fenster hinaus zu haltende Vorträge und schriftliche Mahnungen wenig geeignet, hier kann nur weitgehendst praktische Unterweisung und Beratung an Ort und Stelle Hilfe bringen.

❖

Schädlingsbekämpfungsmittel.

Der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes glaubt auf Grund der am 25. November in Freiburg stattgehabten Besprechung den Winzern für die Bekämpfungsarbeiten 1928 folgende Mittel empfehlen zu können:

A. **Gegen die Peronosporakrankheit:**
   1. Kupferkalkbrühe 1—$1^1/_2$%ig.
   2. Nosperal $1^1/_2$%ig.
   3. Nosperit als Spritzmittel $1^1/_2$%ig.
   4. Cusisa und Nosperit als Stäubemittel zur Ergänzungsbehandlung.

B. **Gegen Roten Brenner** dieselben Mittel wie gegen Peronospora, aber nur $^1/_2$—1%ig.

C. **Gegen Peronospora und Heu- und Sauerwurm:**
   1. Nosprasen $1^1/_2$%ig.
   2. Cusarsen } als Stäubemittel (gegen Peronospora als
   3. Nosprasit } Ergänzungsbehandlungsmittel).
   4. Uraniagrün- (Silesia-Urbansgrün-), Kupfer-Kalkbrühe.

D. **Gegen Heu- und Sauerwurm allein:**
   1. Tabakextrakt 1,5 kg von 10%igem Extrakt.
   2. Die arsenhaltigen Stäubemittel Esturmit, Gralit, Hinsberg 1922, Meritol, Dinuran und Vermisil.

Digitized by Google

E. **Gegen Mehltau:**
Gemahlenen und ventilierten Schwefel.
F. **Gegen Stielfäule:**
150—200 g reinste 40%ige Kottonölschmierseife.
G. **Gegen Kräuselkrankheit** bevor die Rebknospen schwellen:
1. Schwefelkalkbrühe von 20° Beaumè mit vierfacher Menge Wasser.
2. Solbar 3%ig.

Kleine Mitteilungen

43. Kursus des Badischen Weinbauinstitutes.

Die Kurse des Weinbauinstituts erfreuen sich steigender Beliebtheit. Das zeigte sich auch bei dem vom 6. bis 8. Dezember in Freiburg abgehaltenen Kellerwirtschaftskurs, an welchem sich 108 Winzer, Küfer und Gastwirte beteiligten, während etwa 50 wegen Platzmangels abgewiesen werden mußten. Die Mehrzahl der Besucher stammte natürlich wieder aus der Markgrafschaft (33), vom Kaiserstuhl (32) und aus dem Breisgau (25), während Mittelbaden und Bergstraße mit 12, Oberrhein und Bodensee mit je 3 Herren vertreten waren. Die Dringlichkeit einer Vergrößerung des Hörsaales, um allen Interessenten Platz zu schaffen, ist nicht mehr von der Hand zu weisen. Die Vorträge an den Vormittagen wurden mit lebhaftestem Interesse von den Teilnehmern verfolgt und ebenso gaben die botanischen, chemischen und kellertechnischen Praktika einem jeden Einblick in das Wichtigste, was der Kellerwirt aus diesen Arbeitsgebieten wissen muß. Überaus lehrreich war auch die Kostprobe von 70 verschiedenen in der Hauptsache von den Teilnehmern gestellten Weinen, deren etwaige Fehler und Mängel mitgeteilt wurden, um die Teilnehmer anzuregen, ihren Kellereibetrieb immer neuzeitlicher zu gestalten. Gerade diese Probe war auch für die Institutsbeamten überaus interessant, weil sie zeigte, in welcher Richtung noch die meisten kellerwirtschaftlichen Fehler begangen werden. Direktor Dr. Müller schloß den Kurs mit dem Wunsche, daß auch diese Veranstaltung des Weinbauinstitutes dazu beitragen möge, die badische Kellerwirtschaft immer besser zu gestalten, wodurch der badische Wein immer weitere Freunde gewinnen werde.

Zuckerung der Weine des Jahrganges 1927.

Das badische Ministerium des Innern gibt unter dem 8. Dezember folgendes bekannt: Nach § 1 des Reichsgesetzes über die Zuckerung der Weine des Jahrgangs 1927 vom 31. Oktober 1927 (Reichsgesetzblatt I Seite 326) ist für die Weine des Jahrgangs 1927 das in § 3 Absatz 1 Satz 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 vorgesehene Höchstmaß der Zuckerung auf ein Viertel der gesamten Flüssigkeit erhöht und gleichzeitig die Zuckerungsfrist bis zum 31. Januar 1928 verlängert worden.

Zur Behebung aufgetretener Zweifel sei darauf hingewiesen, daß die in der Erweiterung des Höchstmaßes der Zuckerung liegende Vergünstigung allen verbesserungsfähigen Mosten des Jahres 1927 zugute kommen soll und deshalb auch verbesserungsbedürftige Moste des Jahrgangs 1927, selbst wenn sie bereits gezuckert sein sollten, in dem durch das Gesetz gegebenen Rahmen nachgezuckert werden können.

Diese Bekanntmachung des Ministeriums hat natürlich alle Weinhandelskreise in Bewegung gebracht, denn wenn auch die Ministerialverfügung einen Hintergrund in einer Reichsministerialverfügung hat, so hätte doch angegeben werden müssen, wer die zweimalige Zuckerung 1927er Weine gestattet hat. Das badische Ministerium ist dazu gewiß nicht zuständig.

Ganz besonders sei darauf hingewiesen, daß die Vergünstigung nur auf Moste, die ursprünglich über 15‰ Säure hatten, anwendbar bleibt. Solche Moste gab es aber bei uns nicht viel.

Verbot der Versteigerung von Wein.

Nach der Verordnung über Wein vom 31. August 1927 ist die Versteigerung von Wein, soweit es sich nicht um Versteigerungen von eigenem Gewächs handelt, verboten, es sei denn, daß die Landeszentralbehörde oder die von ihr bezeichnete Stelle eine Ausnahme zugelassen hat. Vom Sächsischen Wirtschaftsministerium ist durch Verordnung vom 29. August die Zulassung von Ausnahmen den Kreishauptmannschaften übertragen worden. Nicht unbestritten ist, ob die Verordnung auf die Versteigerung von Wein im Zwangsvollstreckungsverfahren anzuwenden sei. Einstweilen ist den Gerichtsvollziehern nahegelegt worden, auf die Pfändung von Wein zu verzichten, wenn andere pfändbare Sachen, deren Versteigerung keinen Schwierigkeiten begegnet, vorhanden sind. Ba.

Rheingauer 1927er Moste.

Nach einer Mitteilung von Dr. Schuster in der „Rheing. Weinztg." ist der Herbstertrag im Rheingau überaus schlecht ausgefallen, weil die Rieslingblüte größtenteils verrieselte. Nur einzelne Gemarkungen im unteren Rheingaukreis und ebenso Hochheim hatten weniger unter ungünstigem Blütewetter zu leiden. Außerdem kam noch Peronospora-Sauerwurmschaden dazu. Man rechnet im Rheingau darum mit einem $^1/_{10}$ Herbst.

Die Qualität der 1927er Weine steht jener des Jahres 1926 nach. Nur Hochheim und der untere Rheingau haben Weine produziert, die annähernd an die des Jahres 1926 herankommen. Die höchsten Mostgewichte, die 1927 festgestellt wurden, betrugen 89° in Lorch, die niedersten 42° in Niederwalluf. Die Säure schwankte von 7,5‰ bis 19,2‰ in Winkel. Im Durchschnitt bewegt sie sich zwischen 12 und 13‰, während die Öchslegrade im Durchschnitt 65—70° betragen. K. M.

Hessens 1927er Weinmoste.

Auch in Hessen wurde vielfach zu früh geherbstet, darum ist die Qualität der 1927er Moste sehr gering. Fast alle Moste mußten nach einem Bericht von Buxbaum in der „Deutschen Weinztg." gezuckert werden. Die Hauptmenge der Moste hatte nur 60—70° nach Öchsle, ein Viertel der untersuchten Moste hatte Öchslegrade zwischen 71 und 80° und nur sieben Prozent darüber. Die Säure betrug bei der Hauptmenge der Moste 12—15‰, bei zwei Prozent sogar 19‰ und mehr.

Wiederaufbau reblausverseuchten Weinberggeländes.

Die Winzer der Gemeinde Trechtingshausen bei Bingerbrück, deren Weinbergsbesitz überwiegend im „Bodental", einer bekannten Lage der Lorcher Weinbaugemarkung auf der gegenüberliegenden — rechten — Rheinseite gelegen ist, werden seit Jahren durch die ständig zunehmenden Reblausschäden stark geschädigt. Viele Weinbergsparzellen liegen verödet da. Es ist das Bestreben der Winzer, das durch die Reblaus vernichtete Weinbergsgelände wieder neu zu bestocken und in Verbindung damit die Maßnahmen zu einer wirtschaftlich tragfähigeren Gestaltung des Weinbaues (Wegebau usw.) durchzuführen. Ähnlich wie ihre Berufsgenossen in Oberheimbach und an der unteren Nahe haben sie eine Wiederaufbau-Genossenschaft gegründet, um also auf genossenschaftlicher Grundlage die Wirtschaftlichkeit der reblausverseuchten Weinhänge im Bodental wieder herzustellen und zu fördern. Die zuständigen Behörden der Rheinprovinz und der Provinz Hessen-Nassau werden in einer Entschließung gebeten, dem Projekt ihr Wohlwollen entgegenzubringen. Im übrigen ist auch, da die betr. Weinberge seit Bestehen den Winzern von Trechtingshausen gehören, die Schaffung einer Fähr-Schalte geplant. Sch.

Schädlingsbekämpfung mit Arsensalzen in Frankreich.

In der Revue de viticulture (1927, Bd. 67, S. 223) wendet sich ein Mitarbeiter scharf gegen den „Conseil superieur d'Hygiène, der bekanntlich Arsensalze zur Schädlingsbekämpfung im Weinbau lediglich gegen die erste Generation des Traubenwicklers, gegen den Heuwurm gestattet. Es wird mit Nachdruck verlangt, daß Arsensalze, selbst Arsensaures Blei, zur Bekämpfung aller Generationen des Traubenwicklers zugelassen werden. Der Schreiber des Artikels übersieht aber offensichtlich die Gefahren, die hierbei entstehen können, denn seine Auffassung, daß weder Arsen noch Blei sich im Wein vorfänden und die Anwendung dieser Gifte schlösse gar keine Gefahr in sich, ist offensichtlich irrtümlich. Im Gegenteil, es muß angenommen werden, daß, wenn auch gegen die dritte Generation mit Arsen und mit arsensaurem Blei gegen den Traubenwickler vorgegangen würde, so erhebliche Mengen der gefährlichen Gifte in den Wein gelangten, daß dieser nicht in Verkehr gebracht werden dürfte, denn schon bei Anwendung von arsensaurem Blei gegen die zweite Generation sind zu beanstandende Mengen Blei im Wein nachgewiesen worden. K. M.

Arsen- und Bleigehalt in Weinen als Folge der Schädlingsbekämpfung.

Prof. Dr. Lendrich, Hamburg, gibt in der Zeitschrift f. angew. Chemie (1927, S. 786) neue Zahlen über den Arsen- und Bleigehalt an Obst und an Trauben, sowie im Wein. Uns interessieren hier die

Digitized by Google

auf Trauben und Wein bezüglichen Angaben, die wie folgt lauten:

Die spanischen und portugiesischen Tafeltrauben erwiesen sich frei von Arsen und Blei. Nach der erhaltenen Auskunft wird in diesen Ländern in den Weingärten nicht mit Arsen gespritzt. Die 16 verschiedenen Proben von gespritzten deutschen Mosttrauben stammten aus Württemberg, Rheinhessen, der Rheinpfalz, der Nahe und der Mosel. Sie wiesen in allen Fällen Arsen und da, wo Bleiarseniat verwendet war, auch Blei auf, und zwar auf den Kämmen meist mehr als auf den Beeren. Die festgestellte Menge je Kilogramm Trauben schwankte zwischen unter 1 und 10 mg Arsen und 1 und 6 mg für Blei. Die Trauben standen mithin bezüglich des Arsens den Äpfeln aus den Weststaaten nicht nach. Die zwei Most- und Jungweinproben enthielten ebenfalls Arsen, dessen Menge in 1 l Most 3,48 bzw. 5,33 mg, in dem dazugehörigen Jungwein noch 3,3 bzw. 3,0 betrug. Es sind demnach, entgegen der bisherigen Auffassung, daß das Arsen und auch das Blei bei der Gärung des Mostes abgeschieden wird, noch etwa 95 bzw. 56% des im Most enthalten gewesenen Arsens vorhanden. Es scheint angezeigt, daß, wie bereits in Österreich, Italien und Frankreich und kürzlich auch in der Schweiz geschehen, eine Regelung über die zulässige oder zeitlich und der Menge nach begrenzte Anwendung der arsenhaltigen Spritzmittel auch in Deutschland in Erwägung gezogen wird. (Ist bereits geschehen. D. Schriftltg.)

Weinbauliche Irrtümer.

Zu der Notiz in letzter Nummer teilt uns der Direktor der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Augustenberg Prof. Dr. Mach noch folgende Bestätigung mit:

„In Nr. 23 Ihrer Zeitschrift vom 1. Dezember 1927 S. 234 befindet sich eine mit K. M. unterzeichnete Mitteilung „Weinbauliche Irrtümer", in der angegeben wird, daß ich mich nach Angabe von Herrn Ludwig Heckmann, Walsheim, über die Hybride Oberlin 595 geäußert haben soll. Ich erkläre hiermit, daß ich nichts davon weiß und mich auch nicht entsinnen kann, mit dem Genannten eine Unterredung gehabt zu haben. Daß ich über die Reblausfestigkeit von Oberlin 595 ein Urteil abgegeben habe, ist völlig ausgeschlossen, da ich nicht den geringsten Anlaß habe, in dieser Frage irgendwie Stellung zu nehmen."

Torfmull.

Über Torf als Hilfsstoff im Weinbau berichtet in der „Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau" Direktor Dr. K. Maier von Wädenswil. Schon seit einigen Jahren erlangt der Torfmull im Weinbau zunehmende Bedeutung als Humusstoff und bodenverbesserndes Mittel. Die Versuche ergaben folgendes. Torfmull eignet sich besonders gut, um die Wurzelbildung junger Reben zu fördern, also für Rebschulen und Pflanzungen an Ort und Stelle.

In kalkarmen oder sauren Böden ist es angezeigt, den Torf zu neutralisieren mit 400—500 g gebranntem Kalk auf 100 kg Torf.

Soll Torfmull als Stallmistersatz herangezogen werden, so wird man pro Ar und Jahr 2—3 kg schwefelsaures Ammoniak, 2 kg Superphosphat, 2 kg 30%iges Kalisalz und alle 3—5 Jahre 200—500 kg Torfmull je Ar geben. K. M.

Die Weinbaufläche Deutschlands 1927.

Nach einer Mitteilung des statistischen Reichsamtes betrug die Rebfläche 1927 80634 ha gegen 81584 ha im Jahr 1926, und zwar haben

Preußen	19038 ha	Baden	13427 ha
Bayern	20993 „	Thüringen	149 „
Sachsen	172 „	Hessen	14774 „
Württemberg	12079 „	Anhalt	2 „

Berichte aus den Weinbaugebieten

Deutschland. Nach und nach wird jetzt das Fazit aus dem Weinjahre 1927 gezogen und was dabei herauskommt, das drückt sich zunächst einmal in dem Ersuchen des Rheingaues, Württembergs und Badens aus, die Reichsregierung möge die Zinsen des Winzerkredits stunden bzw. darauf verzichten. Die hessische Regierung hat die Zinsen des Reichswinzerkredits in den Gebieten gestundet, in denen die Winzer stark durch Unwetter und Hagelschlag zu leiden hatten. So folgt ein Gebiet dem anderen und aus allen diesen Bitten, Ersuchen und Entschließungen leuchtet das eine heraus, daß der Weinbau wieder einmal in hohem Maße zu kurz gekommen ist, daß er unter den obwaltenden Verhältnissen nicht bestehen kann.

Die Zeit der Sachversammlungen ist nun wieder da. Allenthalben finden solche statt, auch Lehrgänge werden durchgeführt und Vorträge gehalten. Man hat damit den ganzen Winter hindurch zu tun und das in allen Gebieten. Weiter kommt die Frage einer wirksamen Weinpropaganda in den einzelnen Weinbaugebieten jetzt zur Besprechung. So hat man im Rheingau zu dieser Frage jetzt Stellung genommen und sich dazu entschlossen, im kommenden Jahre eine Werbewoche für den Rheingauer Wein in Wiesbaden durchzuführen. Man denkt dadurch dem Rheingauer Wein neue Freunde zuzuführen, überhaupt für ihn in der besten Weise zu wirken.

Bemerkenswert ist übrigens, daß die Einfuhr der ausländischen Südweine nach Deutschland ganz bedeutend gestiegen ist. Nach der amtlichen Statistik ist die Einfuhr an spanischem Wein von 36829 Meterzentnern im September auf 61823 Meterzentner im Oktober gestiegen und die Einfuhr aus Italien hat sich prozentual noch mehr erhöht, nämlich von 3039 Meterzentnern im September auf 10067 Meterzentner im Oktober. An griechischen Weinen wurden im September 8527 Meterzentner eingeführt gegenüber 11954 Meterzentnern im Oktober. Das sind recht beachtliche Zahlen. Interessant dürfte auch sein, daß Deutschland mit der Einfuhr von Flaschenweinen nach Österreich an erster Stelle steht. An Flaschenweinen gingen 1926 insgesamt 258 hl nach Österreich, während Frankreich 153 hl einführte. Mit den Faßweinen sieht es anders aus. Da kommt Deutschland mit 717 hl, Italien mit 60319, Ungarn mit 30662, Griechenland mit 147382, Spanien mit 65568 hl.

Die deutsch-griechischen Handelsvertragsverhandlungen sind noch nicht zum Abschluß gekommen, es kann aber sein, daß es mit ihnen in der allernächsten Zeit besser gehen wird. Griechenland wünscht Entgegenkommen bezüglich seiner Rosineneinfuhr und möchte seinen Wein zu günstigen Sätzen in Deutschland einführen. Es ist das alte Lied. Deutschland kann aber seinen Weinbau nicht zugrunde richten und darf daher Griechenland nicht weiter entgegenkommen als es den anderen Weinbauländern, mit denen es Handelsverträge abgeschlossen hat, entgegengekommen ist.

Sehr beunruhigend wirken die Meldungen über die Gemeindegetränkesteuer, die seitens der Städte zum Teil wieder gewünscht wird. Neuerdings hat wieder der Bund westdeutscher Weinhändlervereine Stellung zu dieser Absicht genommen und sich entschieden gegen diese Steuer ausgesprochen. Auch von anderer Seite, von den verschiedenen Weinbauverbänden, den Winzergenossenschaften usw. wird gegen diese Steuer Stellung genommen.

Im Weinbau selbst herrscht jetzt Ruhe. Die Winzer haben mit Dungausfahren und Graben zu tun, es fehlt ihnen das notwendige Geld zur Weiterführung des Betriebes und auf der ganzen Linie geht es recht mäßig her, wird doch das ganze geschäftliche Leben der deutschen Weinbaugebiete durch den ziemlich geringen Ertrag beeinträchtigt. Die in der letzten Zeit abgehaltenen Weinversteigerungen haben meist einen günstigen Verlauf genommen und gute Preise gebracht. Nach einigen Versteigerungen in der Rheinpfalz folgten solche in Rheinhessen und am Mittelrhein. Bezahlt wurden in Grünstadt (Pfalz) durchschnittlich für die 1000 l 1925er Weißwein 1250 RM., 1926er desgl. 1580 RM., 1926er weißgekelterter Portugieser 1050 RM., rotgekelterter desgl. 920 RM., 1927er weißgekelterter Portugieser 880 RM. rotgekelterter desgl. 880 RM. In Wachenheim wurden von der Winzervereinigung Wachenheim durchschnittlich für die 1000 l 1926er Weißwein 2600 RM., die Flasche 1925er 2.40—2.50 RM., 1921er 6.10 und 6.60 RM. erlöst. In Rheinhessen versteigerte die hessische Staatliche Weinbaudomäne verschiedene Jahrgänge ihrer einzelnen Weingüter. Es wurden durchschnittlich für die 600 l bezahlt: 1924er Bodenheimer 1100 RM., Binger, Kempter, Büdesheimer 1196 RM., Oppenheimer, Dienheimer 1618 RM., Nackenheimer, Niersteiner 1452 RM., 1922er Oppenheimer 1676 RM., Nackenheimer, Niersteiner 1718 RM., 1925er Oppenheimer 2252 RM., Niersteiner 2743 RM., Bergsträßer (Schönberger, Auerbacher, Heppenheimer) 1092 RM., Binger, Kempter, Büdesheimer 1740 RM., Nackenheimer 2613 RM., die Flasche 1921er Bodenheimer 4.90 RM., Binger, Büdesheimer 6.70 RM., Oppenheimer 6.40 RM., Nackenheimer, Niersteiner 5.70 RM., 1920er Oppenheimer Auslese 23 RM. Bemerkenswert ist der Preis von 69 RM. für die Flasche 1920er Oppenheimer Reisekahr Trockenbeerauslese. In einer Versteigerung von 1925er, 1926er und 1921er Faß- und Flaschenweinen verschiedener Weingutsverwaltungen in Nierstein, Oppenheim, Nackenheim und Bodenheim wurden für

Digitized by Google

das Halbstück (600 l) 1925er 1872 und 2215 RM., 1926er 1280, 1372, 1717, 1860 RM., die Flasche 1921er 5.37 und 8 RM. angelegt. In Koblenz hatte der Wein-Versteigerungs-Ring Koblenz, der aus einer Vereinigung von Weingutsbesitzern der Untermosel besteht, seine Versteigerung. Es handelte sich bei dem Ausgebot um meist verbesserte Weine der Untermosel. Dabei wurden für das Fuder (960 l) 1926er durchschnittlich 1822 RM., die Flasche 1.62 RM., das Fuder 1925er 1935 RM., die Flasche 2.13 RM., die Flasche 1924er 2 RM., 1921er 2.12 RM. erzielt.

Im freihändigen Weingeschäft war nicht sehr viel Leben. Es wurden bezahlt in der Rheinpfalz für das Fuder (1000 l) 1927er zwischen 750 und 2400 RM. je nach Lage, Art und ob verbessert oder naturrein, verbesserten Portugieser 750 RM., in Rheinhessen für das Stück (1200 l) 1927er 1300—1800 RM., 1926er 1400—2000 RM., 1921er bis 2000 RM., im Rheingau für das Halbstück (600 l) 1927er 1000—1400 RM., an der Nahe für das Stück 1927er bis 1700 RM., am Mittelrhein für das Fuder (1000 l) 1926er und 1925er 1400—1600 RM., an der Mosel für das Fuder (960 l) 1926er 1450—1800 RM., in Baden für die Ohm (150 l) 1927er 170—180 RM., in Franken für die 100 l 1927er 110—160 RM. Sch.

Schweiz. In Lausanne fand die Weinversteigerung der Stadt Lausanne statt. Es handelte sich um die 1927er Weinernte à la Côte und à Lavaux, und zwar ungefähr 69000 l Weißwein in 42 Fässern und 1700 l Rotwein in 7 Fässern. Es brachten: Allaman 4650 l das Liter 1 Franken; Abbaye de Mont 24500 l das Liter 1.42 bis 1.52 Franken, durchschnittlich 1.48 Franken; Faux Blanc und Boverattes 4750 l das Liter 1 bis 1.10 Franken, durchschnittlich 1.07 Franken; Burignon 13400 l das Liter 2.41 bis 2.59 Franken, durchschnittlich 2.52 Franken, Rotwein 710 l das Liter 1 Franken; Dezaley clos des Moines 9830 l das Liter 2.57 bis 2.81 Franken, durchschnittlich 2.74 Franken, Rotwein 600 l das Liter 1.02 bis 1.10 Franken, durchschnittlich 1.07 Franken; Dezaley de la Ville 8550 l das Liter 3.59 bis 4 Franken, durchschnittlich 3.83 Franken, Rotwein 410 l das Liter 1.25 bis 1.30 Franken, durchschnittlich 1.27 Franken. Sch.

Vereinsnachrichten

Deutscher Weinbauverband.

Der Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes hielt vor kurzem in Mainz eine Sitzung ab. Der Präsident des Verbandes Dr. Müller-Karlsruhe erstattete einen hochinteressanten Bericht über seine Eindrücke von der Studienreise nach Spanien, Portugal und der Insel Madeira. Der Vorstand billigte die in bezug auf die Handelsvertragsverhandlungen mit Polen, der Tschechoslowakei und Ungarn von der Geschäftsleitung unternommenen Schritte. Der Erlaß des Reichsfinanzministers vom 27. August 1927 betr. Bewertung der lagernden Weine fand nicht die Zustimmung des Vorstandes. Es wurde eine Eingabe an den Reichsfinanzminister ausgearbeitet, in welcher die Einwände gegen die Bestimmungen des Erlasses niedergelegt und nochmals um Berücksichtigung der Wünsche des Weinbaues gebeten wurde.

Den Hauptberatungsgegenstand bildeten Weingesetzfragen. Der Vorstand prüfte sämtliche in dieser Hinsicht vorliegende Anträge durch und beschloß, nochmals die in vergangenem Jahre gebildete Weingesetzkommission einzuberufen, um von ihr sämtliche neue vorliegenden Abänderungswünsche zum Weingesetz durchberaten zu lassen.

Badischer Winzerverband.

Der Badische Winzerverband hat nun nach dem Vorgang anderer Länder sich in einer Eingabe an das Ministerium des Innern gewandt mit der Bitte, sich bei der Reichsregierung dafür einzusetzen, daß jenen Winzern, die eine Mißernte zu verzeichnen hatten, die Zinsen für die Winzerkredite nachgelassen werden.

Der genannte Verband führt aus, daß sich die mißliche Lage des Weinbaues durch die schlechte Ernte, die in verschiedenen badischen Weinbaugebieten geradezu als Mißernte bezeichnet werden muß, weiterhin verschärft habe. Die Winzer waren genötigt, außer den vom Reich gewährten Krediten weitere hochverzinsliche Verbindlichkeiten einzugehen, um überhaupt ihren Betrieb aufrecht erhalten zu können. Die verhältnismäßig guten Preise für die 1927er Weine waren nicht ausreichend, einen Ausgleich zu schaffen, da die zum Verkauf stehenden Mengen nicht ausgereicht haben, die Kosten zu decken, geschweige denn den Lebensunterhalt, den Zinsendienst und die sehr hohen steuerlichen Leistungen zu bestreiten. — In Ansehen der Notlage, in die zahlreiche Winzer unverschuldet und trotz der angestrengtesten Arbeit geraten sind, ist für diese die Aufbringung der Winzerkreditzinsen eine Unmöglichkeit.

Rheinischer Winzerverband.

In einer am 22. November in Koblenz abgehaltenen Sitzung nahm der Verband zu folgenden Fragen Stellung: 1. Änderung des Weingesetzes: Es wird ein klares Weingesetz mit klaren Ausführungsbestimmungen verlangt, ferner 25%ige Zuckerung. Die Bestimmungen hierfür sind vom Oberpräsidenten der Rheinprovinz frühzeitig zu erlassen. Die Winzer verlangen, daß auch gezuckerte Weine den Namen der Produzenten tragen dürfen. Der Verschnittparagraph muß scharf gehandhabt werden. Für Rotweine sollen Verschnitte bis 15% undeklariert bleiben. Die Kellerkontrolle ist scharf durchzuführen. 2. Eine Zusammenlegung der Rebgrundstücke soll angestrebt werden, um eine rentable Bewirtschaftung zu gestatten. Hierbei müssen entsprechende Weganlagen stattfinden. Die Notariats- und Vermessungskosten für die Zusammenlegung sollen nach Möglichkeit von den Staatskassen getragen werden. Mindestgröße der Rebstücke soll je nach den Weinbaubezirken 5—15 a sein. 3. Gegen die Wiedereinführung der Gemeindegetränkesteuer wird scharf Stellung genommen.

Württembergischer Weinbauverein.

Der Ausschuß des Württembergischen Weinbauvereins hat den Beschluß gefaßt, das Wirtschaftsministerium zu bitten, m Hinblick auf die mißliche Lage der Winzer durch die Fehlernte 1926 und die geringe Ernte 1927 die auf 31. Dezember fälligen Zinsen des 1925er Winzerkredits nachzulassen.

Fragen und Antworten

Herrn **F. K. in M.** Das Aussetzen der Gärung ist in den meisten Fällen darauf zurückzuführen, daß die Kellertemperatur zu nieder ist. Auch eine zu starke Zuckerung des Weines kann als Ursache in Betracht kommen. Beträgt die Temperatur des Weines weniger als 18° C, so muß der Wein auf etwa 20° C erwärmt werden, und zwar am besten mittels einer Heizschlange. Gleichzeitig muß der Wein gründlich aufgerührt und gelüftet werden. Kommt darauf die Gärung nicht in Gang, so muß zur Verwendung von Reinhefe geschritten werden, die von der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Augustenberg bei Durlach zu beziehen ist. Am besten sprechen Sie unter Überbringung einer Probe des Weines einmal persönlich hier vor. D.

Herrn **J. L. in R.** (Serbien). In den deutschen Weinbaugebieten wird mit ganz wenigen Ausnahmen fast nur der Frühjahrsschnitt durchgeführt. Ein Herbstschnitt würde bei uns in vielen Wintern Frostschäden zur Folge haben. Dabei könnten die den jeweiligen Schnittflächen am nächsten stehenden Augen leiden oder aber bei stärkeren Winterfrösten der ganze Stock in Mitleidenschaft gezogen werden. In letzterem Falle bestände der Nachteil, daß zur Abschwächung eines solchen Frostschadens beim Ausschneiden evtl. gesund gebliebener Augen keine große Auswahl mehr vorhanden ist, da der Herbstschnitt dem Stock nur die der Erziehungsart entsprechende Augenzahl beließ. Weinberge, die erfahrungsgemäß Frühjahrsfrösten ausgesetzt sind, sollte man stets sehr spät schneiden. Später Schnitt verzögert nämlich den Austrieb und vermindert demzufolge Spätfrostschäden.

Aus Vorstehendem ist zu ersehen, daß die Zeit des Schnittes bei uns durch das Klima bedingt wird. Der Herbstschnitt sollte nur dort zur Anwendung kommen, wo keine harten Winterfröste zu befürchten sind.

In größerem Rebbesitz bestimmt ein wirtschaftliches Moment die Zeit des Rebschnittes. Im Winter stehen mehr und dabei billige Arbeitskräfte zur Verfügung. Wird dabei noch durch die klimatischen Verhältnisse das Auftreten von starken Winterfrösten ausgeschaltet, so ist der Herbstschnitt um so mehr am Platze, als daß dadurch überhaupt eine rechtzeitige Beendigung des Schnittes gewährleistet wird.

Aus diesen Überlegungen ist zu ersehen, daß sowohl das eine als auch das andere seine Vor- und Nachteile haben kann. Ein größerer Fruchtansatz kann weder durch Herbst- noch Frühjahrsschnitt erreicht werden, denn die Gescheinanlagen für das kommende Jahr entstehen bereits im Laufe des Sommers und werden bei beginnender Herbstfärbung des Laubes beendet. Der Zeitpunkt des Schnittes hat darauf keinen Einfluß. Rdr.

Digitized by Google

Bücherbesprechungen

Diebig, Clara. Die goldenen Berge. Roman. In Leinen gebunden RM. 6.50 (Deutsche Verlags-Anstalt, Stuttgart).

Dieses Buch entstand aus dem Gedanken heraus, für die einheimischen Weine zu werben, in denen die ganze Lebensart eines Teiles unseres Volkes liegt. Clara Diebig führt den Leser hier in ihre Heimat, ins Moselland und versucht, uns ein Bild von den Menschen dort und ihrem schweren Beruf zu entwerfen. Die Gestalten sind mit viel Liebe gezeichnet. Wahrhaft deutsch gesinnt, hängen sie an der Scholle, die sie Zeit ihres Lebens nur Mühen, Schweiß und Entbehrungen kostet. Sie ermüden nicht, auch wenn Schicksalsschläge alle Arbeit vergeblich erscheinen lassen. Nachkriegszeit und Inflation begegnen uns wieder mit allen ihren traurigen Begleiterscheinungen, die allerdings wohl auch anderwärts ähnliche Situationen zeitigten. Auch der Winzeraufstand, durch den seinerzeit weite Kreise auf die Verhältnisse im Weinbau aufmerksam wurden, spielt in die Handlung hinein. Man legt das Buch nicht ohne einen gewissen nachhaltigen Eindruck aus der Hand, nicht ohne Ehrfurcht vor dem Existenzkampf eines Standes in unserem Volk, dessen Arbeit uns oft die Feierstunden des Lebens vergolden hilft. B.

Goldschmidt, Ed. Weinfach-Kalender 1928. 44. Jahrg. 397 S. nebst Anzeigen-Anhang. Verlag Wein-Zeitung, Mainz. Preis geb. RM. 3.30.

Der Weinfach-Kalender ist längst für jeden, der im Weinfach zu tun hat, ein beliebtes Nachschlagebuch geworden. Der Jahrgang 1928 enthält wieder zahlreiche Artikel und Tabellen aus dem Gebiete der Weintechnik, der Gesetzesbestimmungen, Gerichtsentscheidungen, der Steuer, des Zolles, ferner wertvolle statistische Angaben über Weinerträge, ein Verzeichnis der Weinbau- und Weinhandelsvereine, Kellerkontrolleure usw. In der Tabelle „Annähernder Alkoholgehalt der wichtigsten Weinsorten in Volumprozenten, sind die Angaben über badische Weine unrichtig. Diese haben nämlich nicht nur 7—11 Vol.-Prozent Alkohol, wie die Moselweine, sondern sind weit hochwertiger, d. h. alkoholreicher. Die Kaiserstühler Weine, auf vulkanischem Boden gewachsen, haben 90—110° Oechsle, das sind 11—14 Vol.-Prozent. Kein deutscher Wein, mit Ausnahme von ausgesprochenen Spätlesen, erreicht so hohe Oechslegrade. Weine mit nur 7 Vol.-Prozent = 55° Oechsle gibt es in Baden nur sehr wenig, nämlich nur dort, wo man ausgesprochen früh herbstet, um dem Handel die von ihm gern gekauften recht saueren Moste anbieten zu können. Es müßte darum die Volumprozentzahl für Baden nicht 7—11 lauten, sondern 8,5—14 Volumprozent. K. M.

Personalia

Prof. Dr. Kroemer, Vorstand der Pflanzenphysiologischen Versuchsstation der Weinbaulehranstalt in Geisenheim a. Rh., feierte am 26. November sein 25jähriges Dienstjubiläum. Er hat in diesem Vierteljahrhundert eine große Zahl überaus wertvoller Arbeiten aus dem Gebiete der Physiologie und Morphologie der Reben, der Gärungsphysiologie, sowie der Rebenveredelung veröffentlicht.

Bekanntmachungen

Arbeitswirtschaftlicher Lehrgang in Kreuznach.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hält einen arbeitswirtschaftlichen Lehrgang für Weinbaufachbeamte an der Weinbaulehranstalt in Bad-Kreuznach in der Zeit vom 16.—20. Jan. 1928 ab.

Durch diesen Lehrgang soll den Fachbeamten ein Überblick über die bisher auf dem Gebiete der weinbaulichen Arbeitsforschung geleisteten Arbeiten gegeben werden. Vorträge halten Dr. Peters-Berlin, Willig-Kreuznach, Säufferheld-Grünhaus, Wilde-Berlin, Pfeiffer-Kreuznach, Graf Matuschka-Koblenz, Chatt-Trier, Mattern-Würzburg und Wolf-Albig.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Dr. Karl Müller, Direktor des Badischen Weinbau-Instituts in Freiburg i. B. — Für den Anzeigenteil verantwortlich: Frhr. v. Göler, Freiburg i. B. Verlag: Badischer Winzerverband, Freiburg i. B., Bismarckstraße 21. — Druck: Buchdruckerei C. A. Wagner A.-G., Freiburg i. B.

Wir bitten
den der heutigen
Nummer beigelegten
Prospekt der Firma
Seitzwerke, Kreuznach
zu beachten

Weinkaufmann

25 Jahre alt, Stenot. mit theor. und prakt. Kursen auf Gut,

sucht

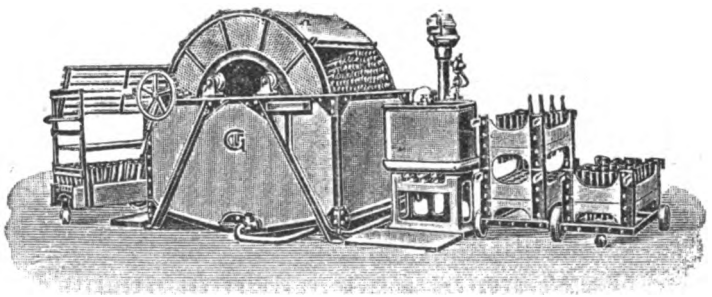
per sofort oder später **Sekretär.** resp. **Praktikantenstelle.**

Off. u. F. F. 113 a. d. Verlag d. Bl.

Der Erfolg

eines Inserats
ist begründet in der
mehrfachen Wiederholung!

Wenn Sie Ihre Flaschenspülung
kritisch prüfen,
so müssen Sie sich sagen, daß diese



Seitzsche Flaschen-Bürst- und -Reinspülanlage
Golf-Polfram
die in über 2500 Betrieben glänzend arbeitet, für Ihren Betrieb das einzig Richtige ist. Verlangen Sie noch heute unser eingehendes Prospektmaterial.
SEITZ-WERKE G.M.B.H. KREUZNACH (Rheinl.)

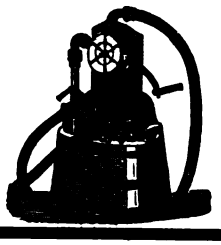
Digitized by Google

Grether & Cie., Freiburg i. Br.

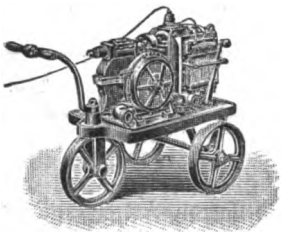
Maschinenfabrik und Gießereien
bauen seit 1869 als Sonderheit

Weinpumpen

für Hand- und elektrischen Antrieb



von vorzüglicher Art in gediegenster Ausführung!



Rebpfähle, Baumpfähle,

rund und gesägt,

Hopfenstangen, geruchlos imprägniert (kyanisiert) mit Quecksilbersublimat wie die Telegraphenstangen der Reichspost.

Imprägnierte **Holzmasten** für Stark- und Schwachstromleitungen, Schwebebahnen usw. Imprägnierte **Holzschwellen** für alle Geleisearten. **Schnittwaren** aller Art.

114

Gebr. Himmelsbach Aktiengesellschaft

Holzgroßhandlung, Säge- u. Imprägnierwerke, **Freiburg in Baden.**

Holder's Füllpumpen

für Hand- und Motorbetrieb in verschiedenen Ausführungen

Hochdruck-Batteriespritzen

für 10 Atm. Betriebsdruck ferner gewöhnliche

Rebspritzen

mit Membran, Kolben- oder Luftpumpen

Pulver- und Schwefel-Sparzerstäuber

einf.- u. doppelt wirkend, ferner

Handschwefler

in verschiedenen Modellen liefern in anerkannt unübertrefflicher Ausführung und Arbeitsleistung 118

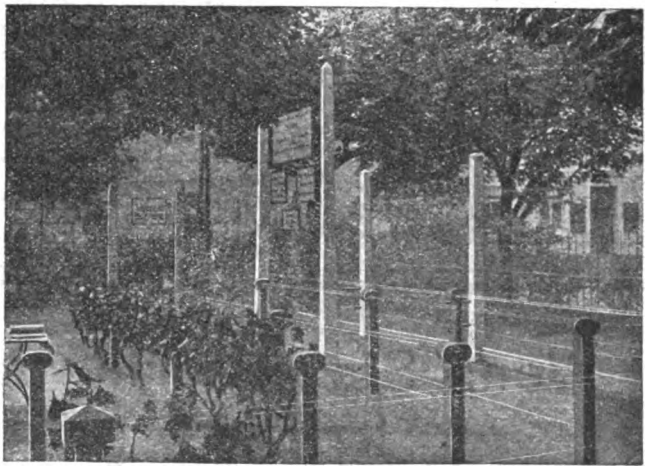
Gebr. Holder, Masch.-F.
Metzingen (Wtbg.)
Prospekt Nr. 35 gratis

Winzer beziehet Eure Bedarfsartikel bei den Inserenten von „Weinbau und Kellerwirtschaft".

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft

in **Heidelberg**

empfehlen für Weinbergsanlagen ihre **Eisenbetonpfähle**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen. 108

Mostpreßtücher

für Wein- und Obstkeltereien

Preßböden

in jeder Form und Größe aus nur bestem Material sowie sämtliche

Seilerwaren

fabriziert:

Kaspar Müller
I. Südd. mech. Preßtuchweberei und mech. Seilerei
Donzdorf (Württbg.)
Fernspr. Amt Süssen 125.

NB. Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt. 78

Bitte genau auf meine Firma achten.

Umsonst erhalten Sie eine

echt Bruyère Shag-Pfeife

wenn Sie bei mir 1 Postkolli = 9 Pfund Bremer Rauchtabak zu 80, 100 oder 150 Pfg. pro Pfd. kaufen.

Erich O. Preiss, Rauchtabak- u. Zigarrenfabr.
Bremen, Nordstraße 20 105

Avenarius Dendrin
erfolgreiches Bekämpfungsmittel
gegen Rebschildlaus, Schmierlaus und Russtau
R. Avenarius & Co., Stuttgart
Köln a. Rh./Hamburg 1/Berlin W 9

Berlandieri × Riparia Teleki (Nr. 8B, 5A und 5BB K)

sind die bestbewährten Unterlagsreben.

Zu beziehen durch die

Rebenschulverwaltung Sigmund Teleki

Wien IV, Brucknerstraße 4.

Preiskurant und reichillustrierte Broschüre über die Rekonstruktion der Weingärten wird jedem Interessenten gratis und franko zugesandt. 59

Digitized by Google

SB 381
W42

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schriftleitung:
Dr. Karl Müller
Direktor des badischen Weinbau-Instituts
Freiburg i. Br., Peterhof, Fernruf 4988

6. Jahrgang
Nr. 1
6. Januar 1927

Geschäftsstelle:
Badischer Winzerverband
Fernruf 5011 / Postscheckkonto der Badischen Bauern-Bank, Karlsruhe 3565
Freiburg im Breisgau, Bismarckstraße 21.

Erscheinungsweise: Die Zeitschrift erscheint am ersten und dritten Donnerstag jeden Monats. Jährlich 24 Hefte.
Schriftleitung: Beiträge für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind an den Schriftleiter Direktor Dr. Karl Müller, Freiburg i. Br., Peterhof (Fernruf 4988), zu richten.
Nachdruck des gesamten Inhalts nur mit Quellenangabe gestattet.

Anzeigen: Die viergespaltene Millimeterzeile Mk. —.10. Bei Wiederholungen entsprechender Nachlaß. Alle Zusendungen, welche den Anzeigenteil betreffen, sind an den Verlag Badischer Winzerverband, Freiburg i. Br. zu richten.
Bezugspreis: In Deutschland vierteljährl. M. 1.35 durch die Post. Bestellungen nimmt jede Postanstalt entgegen. Auslandsabonnements sind beim Verlag zu bestellen.
Gerichtsstand in allen Fällen ist Freiburg i. B.

DR. STURMS MITTEL

Seit Jahren
in der Praxis mit glänzendem Erfolg bewährt.

Von allen Weinbauschulen empfohlen.

TOD DEM SCHÄDLING

Die neuen Verstäubungsmittel

CUSISA 1926

zur Bekämpfung der **Peronospora** und des **Roten Brenners.**

CUSARSEN

gleichzeitig gegen
Peronospora, Roten Brenner, Heu- und Sauerwurm
und andere fressende Pflanzenschädlinge.

Die Trockenverstäubungsmittel „Cusisa 1926" und „Cusarsen" sind vom Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes **als beachtenswerte Ergänzung** des Spritzens **zur Zwischenbehandlung empfohlen.**

1

E. MERCK DARMSTADT
ABT. PFLANZENSCHUTZ

Digitized by Google

Wie die **Uraniagrün-Kupferkalkbrühe**

so hat auch **Vinuran** (das Urania-Stäubmittel)

im Jahre 1926 wieder seine erprobte Zuverlässigkeit bewiesen.

Bleiarsen

Kupferbleiarsen

Funguran

„Pflanzenschutz“ Gesellschaft m. b. H., Schweinfurt
am Main

Kapsulin

D. R. P.

Der bewährte kaltflüssige Flaschenlack.

Alle Farben lieferbar. — Einfache praktische Apparatur. Luftdichter Abschluß und keine Schimmelbildung.

Kosmos-Export G. m. b. H.

Hamburg 8, Hafenbau 7 5

Beschleunigung des Gärungsprozesses

erzielen Sie in wenigen Stunden durch unsere

Elektrische Thermoschlange.

Biegsam, aus reinem Zinn, tausendfach bewährt. Vorzügl. Referenzen. Verlangen Sie sofort Prospekt. 10

„Thermosana“, G. m. b. H., Stuttgart, Augustastr. 49

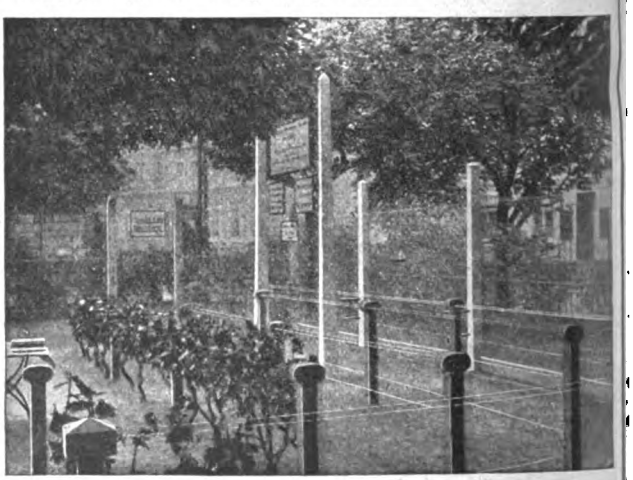
Wenn ein Geschäft

die Kosten für ein Inserat nicht tragen kann, dann verkaufe man es lieber.

Portland-Cementwerke Heidelberg-Mannheim-Stuttgart, Aktiengesellschaft

in **Heidelberg**

empfehlen für Weinbergsanlagen ihre **Eisenbetonpfähle.**



Diese unterscheiden sich von den seither üblichen dadurch, daß die Eisen zur Aufnahme der Drähte fortfallen. Dies wird durch Verbreiterung des Kopfes erreicht. — Die Drähte werden durch Löcher gezogen, die sich, genügend weit voneinander entfernt, im Kopfe befinden. — Die Vorteile der Eisenbetonpfähle bestehen in unbegrenzter Lebensdauer. — Sie ermöglichen unbehindertes Arbeiten im Weinberg. Sie bieten keinerlei Unterschlupf für Weinbergsschädlinge und werden durch die Substanzen der Schädlingsbekämpfung nicht angegriffen. 11

Digitized by Google

Bezugsquellen-Verzeichnis.

Batteriespritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Brennereieinrichtung
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Brennstempel
Karl Wilhelm Schatz, Lörrach i. B.

Casein
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Destillierapparat
Friedrich Heißner, Apparatebau-Anstalt, G. m. b. H., Darmstadt.

Düngemittel
Franz Walter, Bühl i. B.

Faßdämpf- und Brühapparate
Theodor Loos, Eisenwerk G. m. b. H., Gunzenhausen (Bayern).

Faß-, Langspunden
J. Buck, Küferei, Triberg (Schwarzw.)

Flaschenpapier
Oehme & Co., Darmstadt.

Flaschenseiden
Gerhard Richter, Cottbus-Forst i. L.

Füllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Kaliumpyrosulfit-Tabletten
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G m. b. H., Freiburg i. Br. (siehe „Kalmeta")

Kalmeta
Albert C. Dung, chem. Fabrik, G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Kellereimaschinen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Klärmittel
August Jungnickel, gegr. 1892, Getränke-Industrie-, Maschinen- u. Klärmittel-Fabrik, Hamburg 36, Abcstr. 30 u. 36.

Korkstopfen
Montaner & Co., Mainz.
Trierische Kork-Industrie, Trier (Mosel).

Motorfüllpumpen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pressen
J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik, Eppingen
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Pulverzerstäuber
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Pumpen (Weinpumpen)
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.
Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim.

Rebschulen
G. Gustav Wiedemann, Bischoffingen a. K.

Rebschwefler
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Rebspritzen
Gebr. Holder, Maschinenfabrik, Metzingen, Württemberg.
Carl Platz, Maschinen- u. Metallwarenfabrik, Ludwigshafen a. Rh.

Schlauchkupplungen
Grether & Co., Masch.-Fabr., Freiburg i. B.

Schläuche
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Spezial-Moostorfmull für Weinberge
Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin W 35, Genthinerstr. 13.

Tannin
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Torfstreu und Torfmull
Franz Walter, Bühl in Baden

Weinbauartikel
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergdünger
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Weinbergskultivatoren
Franz Walter, Bühl i. B.

Weinbergpflüge
Karl Böhmer, Landmaschinen-Fabrik, Alzey (Rheinhessen).

Weinhähne
Philipp Hilge, Gießerei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik, Mainz.

Weinkohle
E. Merck, chemische Fabrik, Darmstadt.

Wein- und Mostwagen
F. L. Fischer, Freiburg i. Br., Kaiserstr. 113/115.

Schädlings-Bekämpfungsmittel.

Aphidon-Agfa
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Arsenverstäubungsmittel „Höchst" (Gralit)
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Bleiarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Bleiarseniat „Silesia"
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Bleiarsen-Präparat
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Calciumarseniat
Gebr. Borchers A.-G., Goslar a. H.

Cusarsen
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Cusisa 1926
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Ferrocyankalium
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Funguran (Ersatz f. Uraniagrün-Kupferkalkbrühe)
„Pflanzenschutz" G. m. b. H., Schweinfurt a. Main.

Kupferstäubemittel
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Kupfervitriol
Herkommer & Bangerter G. m. b. H., Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Nikotin
Franz Walter, Bühl i. B.

Nosperal
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosperit
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Nosprasen
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

St. Urbansgrün
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.

Schwefel
Herkommer & Bangerter GmbH. Stuttgart.
Renner & Co., Stuttgart.

Silesiagrün
Alb. Ganter, chem. Industrie, Staufen i. B.

Solbar
J. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst a. M.

Dr. Sturms Heu- u. Sauerwurmmittel
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Tannin
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Uraniagrün
Generalvertrieb für In- u. Ausland: ‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Verstäubungsmittel „Silesia"
Alb. Ganter, chem Industrie, Staufen i. B.

Vinuran (Uraniazerstäubungsmittel)
‚Pflanzenschutz' GmbH., Schweinfurt a. M.

Vomasol „N" (Blatt- und Blutlausvertilgungsmittel)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Vomasol „S" (hochkonzentriertes Schwefelpräparat zur Mehltaubekämpfung)
„Voma", chem. Werk, G. m. b. H., Alfeld (Leine) Prov. Hann.

Weinsberger Brühe
Otto Oechsler, Feuerbach b. Stuttg.

Weinkohle
E. Merck, chem. Fabrik, Darmstadt.

Digitized by Google

Rebpfähle, Baumpfähle,
rund und gesägt,
Hopfenstangen, geruchlos imprägniert (kyanisiert) mit Quecksilbersublimat wie die Telegraphenstangen der Reichspost.
Imprägnierte **Holzmasten** für Stark- u. Schwachstromleitungen, Schwebebahnen usw. Imprägnierte **Holzschwellen** für alle Geleisearten. **Schnittwaren** aller Art. 18
Gebr. Himmelsbach Aktiengesellschaft
Holzgroßhandlung, Säge- u. Imprägnierwerke, **Freiburg in Baden.**

Schädlingsbekämpfungsmittel!
Kupfervitriol / Weinbergschwefel / Rosprasen
im Wein- und Obstbau
Arsenbestäubungsmittel „Höchst"
Solbar – gegen Kräuselkrankheit der Reben
sowie sonstige Pflanzenschutz- und Ungeziefervertilgungsmittel empfehlen 15
RENNER & Co. * Stuttgart
Postfach 267 **Waldeckstraße 7** Fernruf 202 10
Telegramm-Adresse: Renner Compagnie

Düngst du auch genügend mit Kali?

Starke Kaligaben erhöhen die Erträge und verbessern die Qualität, schützen das Getreide vor dem Lagern und Rostbefall!
Bestellen Sie rechtzeitig!
Kostenlose Ratschläge zur richtigen Düngung erteilt die
Landwirtschaftl. Auskunftsstelle des Deutschen Kalisyndikats
Abteilung B. 2 21
Olgastr. 39 a · **STUTTGART** · Olgastr. 39 a
S. A. 26994
Die Kalisalze sind zu haben bei allen Düngemittelhändlern und landwirtsch. Genossenschaften.

Rebspritzen
mit Membranpumpe, Kolbenpumpe oder selbsttätig durch Luftdruck.
Füllpumpen
für **Hand- und Motorbetrieb** mit Batteriespritzen „Expreß" für mittlere und große Güter. 6
Pulver- und Schwefelverstäuber
auf dem Rücken tragbar und
Handschwefler
in bekannt unerreichter Ausführung für alle Verhältnisse und in jeder Preislage liefert:
Carl Platz
Maschinenfabrik
Ludwigshafen a. Rh.
Prospekte kostenlos.

Beim Einkauf
berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes

Filtrier- u. Entfärbungskohle, Wein-Eponit
Kaliumpyrosulfit
Kaliummetabisulfit
Kaliumferrocyanid
liefert 9
Fritz Merkel & Co.
Kellereibedarf
Neustadt 3 (Pfalz)

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google